



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SARANDI**

WWW.SARANDI.PR.GOV.BR

Rua Salvador Jordano, nº 677 - Cond. Comercial Dona Julia

FONE: (44) 3264- 8750

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



**SARANDI**  
CONSTRUINDO UMA NOVA HISTÓRIA

Visão de Nutrição Escolar  
**Cardápio dos Centros Municipais de  
Educação Infantil - Pré-Escola**

**NOVEMBRO**  
2019

Refeição	Terça-feira 19/11	Quarta-feira 20/11	Quinta-feira 21/11	Sexta-feira 22/11	Segunda-feira 25/11
<b>Café da Manhã</b>	Leite com Achocolatado + Pão com Margarina (285,70 Kcal)	Chá Mate + Biscoito (180 Kcal)	Chá Mate + Pão com Doce (186,80 Kcal)	Leite com Achocolatado + Biscoito Doce (216 Kcal)	Chá Mate + Bolacha Salgada (212,60 Kcal)
<b>Almoço</b>	Arroz + Feijão + Tiras + Salada de Alface (138 KCal)	Arroz + Feijão + Carne Moída ao Molho com Inhame (165 Kcal)	Arroz + Feijoada (Linguíça) de Legumes (Beterraba) (235 Kcal)	Galinhada Nutritiva (Peito de frango, cenoura, açafrão e cheiro verde) + Feijão (168 Kcal)	Arroz + Feijão + Ovos Cozidos + Salada de Tomate (200,30 Kcal)
<b>Lanche da Tarde</b>	Vitamina de Banana* (110 Kcal)	Fruta (120 Kcal)	Fruta (90 Kcal)	Fruta (110 Kcal)	Chá de Erva Doce com Açúcar Mascavo + Biscoito (120 Kcal)
<b>Jantar</b>	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (220 Kcal)	Macarrão à Bolonhesa (220 Kcal)	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) (220 Kcal)	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (220 Kcal)	Arroz temperado com Ovos e Legumes (169,50 Kcal)

\*Aos intolerantes à lactose ou alérgicos a proteína da vaca servir suco fazer a vitamina de banana com leite zero lactose ou leite de soja.

*Dr.ª Sheisa C. Sargi*  
NUTRICIONISTA  
CRN-8 3504

Cardápio Elaborado de acordo com os critérios propostos pelo FNDE - Manual de Orientação para alimentação Escolar na Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e na Educação de Jovens e Adultos.

O cardápio poderá sofrer algumas alterações, com autorização prévia da Nutricionista. OBS: As saladas e as frutas devem ser feitas de acordo com a disponibilidade sem deixar estragar, não havendo problemas em alterar os dias. Ao chegar produtos que não fazem parte do cardápio, os mesmos deverão ser encaixados, pois trata-se dos itens da Agricultura Familiar. **ATENÇÃO: Se não tiver aceitabilidade o arroz integral, misturar com o arroz branco.** Frutas, legumes e verduras disponíveis da época.