

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SARA**

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**Divisão de Nutrição Escolar**  
**Cardápio dos Centros Municipais de**  
**Educação Infantil - Pré-Escola****MARÇO**  
2018

Refeição	Terça-feira 13/03	Quarta-feira 14/03	Quinta-feira 15/03	Sexta-feira 16/03	Segunda-feira 19/03
<b>Café da Manhã</b>	Leite com Achocolatado + Pão com Doce (285,70 Kcal)	Leite com Achocolatado + Biscoito Doce (216 Kcal)	Chá + Pão de Cachorrão com Margarina (186,80 Kcal)	Leite com Achocolatado + Biscoito Doce (216 Kcal)	Leite com Achocolatado + Bolacha Salgada (212,60 Kcal)
<b>Almoço</b>	Arroz + Feijão + Tiras-Aceboladas + Salada de Alface (168 Kcal)	Arroz + Feijão + Carne Moída com Vagem (125 Kcal)	Arroz + Feijão + Quibe assado + Salada de Beterraba (193,60 Kcal)	Arroz + Feijão + Ovos Cozidos + Abobrinha Refogada (178,80 Kcal) Sobremesa - Fruta	Arroz + Feijão + Linguiça Refogada + Salada de Cenoura Cozida (200,30 Kcal)
<b>Lanche da Tarde</b>	Gelatina (205 Kcal)	Fruta (110 Kcal)	Fruta (98 Kcal)	Bolo de Fubá + Chá de Camomila (135 Kcal)	Vitamina de Aveia + Biscoito (137 Kcal)
<b>Jantar</b>	Sopa de Macarrão (Ave Maria) com Carne e Legumes (TIRAS) (293,90 Kcal)	Polenta com Frango ao Molho (137 Kcal)	Sopa de Macarrão (Ave Maria) com Feijão e Legumes (283 Kcal)	Arroz Temperado com Ovos e Legumes (169,50 Kcal)	Macarrão com Linguiça ao Molho (165 Kcal)

Sheisa C. Sargi - Nutricionista

**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.**