

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SARANDI**

WWW.SARANDI.PR.GOV.BR

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

FONE: 1441 3264- 8750

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

MARÇO
2018

Refeição	Terça-feira 20/03	Quarta-feira 21/03	Quinta-feira 22/03	Sexta-feira 23/03	Segunda-feira 26/03
Café da Manhã	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 + Pão com Doce (285,70 Kcal)
Almoço	Arroz + Feijão + Frango ao Molho + Chuchu Refogado (202,90 Kcal) <i>OK</i>	Arroz + Feijão + Carne em Cubos + Batata doce Assada Com Chimichurri (192 Kcal) <i>OK</i>	Arroz + Feijoada (Linguiça) + Vinagrete de Tomate (190 Kcal) <i>OK</i>	Arroz + Feijão + Empanado de Frango Assado + Salada de Alface (203 Kcal) <i>OK</i>	Arroz Integral + Feijão + Carne Moída Refogada + Salada de Pepino (177,40 Kcal) <i>OK</i>
Lanche da Tarde	Creme de Chocolate (135 Kcal) <i>OK</i>	Fruta (120 Kcal)	Fruta (90 Kcal)	Fruta (110 Kcal)	Chá Mate Gelado + Biscoito (120 Kcal)
Jantar	Canjiquinha com Frango ao Molho e Legume (263 Kcal) <i>OK</i>	Macarrão a Bolonhesa (198,80 Kcal) <i>OK</i>	Sopa de Macarrão (Ave Maria) com Carne e Legumes (293,90 Kcal) <i>OK</i>	Sopa de Macarrão (Ave Maria) com Legumes (220 Kcal) <i>OK</i>	Arroz Temperado com Ovos e Legumes (298,30 Kcal) <i>OK</i>

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.**