

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SARANDI**

WWW.SARANDI.PR.GOV.BR

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

FONE: (44) 3264- 8750

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

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

**MARÇO**  
2018

Refeição	Terça-feira 03/04	Quarta-feira 04/04	Quinta-feira 05/04	Sexta-feira 06/04	Segunda-feira 09/04
<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 + Carne Moída com Cenoura (196 Kcal)	Arroz + Feijão + Carne em Tiras + Salada de Tomate (182,30 Kcal)	Arroz + Feijão + Carne em Cubos com Batata (240 Kcal)	Arroz + Feijão + Pernil Suíno Acebolado + Salada de Repolho com Abacaxi (198 Kcal)	Arroz + Feijão + Linguiça Assada + Purê de Abóbora (210 Kcal)
<b>Lanche da Tarde</b>	Bebida Láctea (123 Kcal)	Fruta (63 Kcal)	Fruta (120 Kcal)	Sagu (209 Kcal)	Vitamina de Aveia com Fruta (126 Kcal)
<b>Jantar</b>	Macarrão à Bolonhesa (263 Kcal)	Sopa de Macarrão (Ave Maria) com Carne e Legume (293,90 Kcal)	Sopa de Macarrão (Ave Maria) com carne e Legumes (256,35 Kcal)	Polenta com Pernil ao Molho (137 Kcal)	Arroz Temperado com Linguiça, Milho, Ervilha, Legumes (170 Kcal)

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.**