



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SARANDI

WWW.SARANDI.PR.GOV.BR

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

FONE: (41) 3264-8750

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



SARANDI
CONSTRUINDO UMA NOVA HISTÓRIA

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

JUNHO
2018

Refeição	Terça-feira 11/06	Quarta-feira 12/06	Quinta-feira 13/06	Sexta-feira 14/06	Segunda-feira 15/06
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	Risoto Caipira (Frango e Milho e Ervilha) + Feijão (202,90 Kcal)	Arroz + Feijão + Carne em Cubos com Cenoura (192 Kcal)	Arroz + Feijoada (Linguiça) de Legumes (Beterraba) (190 Kcal)	Arroz Integral + Feijão + Carne Moída Refogada + Salada de Repolho (203 Kcal)	Arroz + Feijão + Empanado de Frango Assado + Salada de Pepino (177,40 Kcal)
Lanche da Tarde	Creme de Chocolate (135 Kcal)	Fruta (120 Kcal)	Fruta (90 Kcal)	Fruta (110 Kcal)	Chá de Camomila + Biscoito (120 Kcal)
Jantar	Canja de Frango com Legumes (220 Kcal)	Sopa de Macarrão (Ave Maria) com Carne e Legumes (293,90 Kcal)	Macarrão com Ragu de Linguiça (198,80 Kcal)	Polenta com Moída ao Molho e Legume (263 Kcal)	Arroz Temperado com Carne e Legumes (298,30 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.**