



**Cardápio**

**CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ**

**FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA (4 e 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 ANOS)**

**CARDÁPIOS ELABORADOS PELAS NUTRICIONISTAS: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606 e EMANOELI MORESCHI MOREIRA CRN 8 5044**

## **ESCOLAS MUNICIPAIS**

**FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL**

**FIXAR TODOS OS CARDÁPIOS EM LOCAL VISÍVEL PARA ALUNOS, PROFESSORES E COMUNIDADE ESCOLAR. DISPONÍVEL TAMBÉM NO PORTAL DA TRANSPARENCIA DO MUNICÍPIO**

**OBS: Cardápio prescrito somente poderá ser alterado pelas nutricionistas, se e quando houver necessidade.**

**CARDÁPIOS ELABORADOS PELAS NUTRICIONISTAS: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606 e EMANOELI MORESCHI MOREIRA CRN 8 5044**

**LICITAÇÃO -2023/2024**



**Cardápio**

**CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ**

**FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA (4 e 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 ANOS)**

CARDÁPIOS ELABORADOS PELAS NUTRICIONISTAS: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606 e EMANOELI MORESCHI MOREIRA CRN 8 5044

**Remessa 05- Período 20 de NOVEMBRO à 15 de DEZEMBRO de 2023 - CARDÁPIO DIABETES**

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira Dia: 20/11	Terça-feira Dia: 21/11	Quarta-feira Dia: 22/11	Quinta-feira Dia: 23/11	Sexta-feira Dia: 24/11
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>MACARRÃO INTEGRAL com peito de frango ao molho</li> <li>Salada mista de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café com leite SEM AÇÚCAR OU COM ADOÇANTE</li> <li>Pão INTEGRAL com margarina</li> <li>MEIA BANANA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz carreteiro ou arroz branco e carne em cubos ao molho com temperos (USAR ARROZ INTEGRAL)</li> <li>Salada de vagem, cenoura e couve flor.</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanduíche de carne (PÃO INTEGRAL e carne moída ao molho)</li> <li>Suco de uva integral sem açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijoada saudável (feijão preto com carne suína e temperos)</li> <li>ARROZ INTEGRAL</li> <li>Refogado de repolho com cenoura ralada</li> <li>Fatias de laranja</li> </ul>
		Segunda-feira Dia: 27/11	Terça-feira Dia: 28/11	Quarta-feira Dia: 29/11	Quinta-feira Dia: 30/11	Sexta-feira Dia: 01/12
SEM 02	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polenta</li> <li>Carne moída ao molho de tomate, milho, ervilha e temperos</li> <li>Salada alface com tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto</li> <li>ARROZ INTEGRAL</li> <li>Farofa de legumes com carne moída</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risoto de frango com mix de legumes (USAR ARROZ INTEGRAL)</li> <li>Salada de repolho</li> <li>MEIA BANANA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biscoito salgado de gergelim</li> <li>Togurte de frutas ZERO</li> <li>AÇÚCAR</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz INTEGRAL OU MANDIOCA COZIDA (escolha do aluno)</li> <li>Carne bovina em cubos ao molho com temperos</li> <li>Salada de chuchu com cenoura cozidos</li> </ul>
SEM 03		Segunda-feira Dia: 04/12	Terça-feira Dia: 05/12	Quarta-feira Dia: 06/12	Quinta-feira Dia: 07/12	Sexta-feira Dia: 08/12
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>MACARRÃO INTEGRAL molho à bolonhesa (Carne moída em molho)</li> <li>Salada de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BOLO INTEGRAL FEITO NA ESCOLA</li> <li>Leite com café SEM AÇÚCAR OU COM ADOÇANTE</li> <li>MEIA BANANA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão carioca</li> <li>ARROZ INTEGRAL</li> <li>Carne bovina em cubos ao molho com temperos</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanduíche de carne moída (PÃO INTEGRAL e carne moída ao molho)</li> <li>Chá mate natural COM ADOÇANTE</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ARROZ INTEGRAL OU PURÊ DE BATATAS</li> <li>Carne de frango ao molho</li> <li>Salada de repolho e cenoura</li> <li>Melancia</li> </ul>
SEM 04		Segunda-feira Dia: 11/12	Terça-feira Dia: 12/12	Quarta-feira Dia: 13/12	Quinta-feira Dia: 14/12	Sexta-feira Dia: 15/12
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto</li> <li>ARROZ INTEGRAL</li> <li>Carne moída refogada com cheiro verde e temperos</li> <li>Salada de alface com tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BISCOITO INTEGRAL</li> <li>Chá de ervas COM ADOÇANTE</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ARROZ INTEGRAL</li> <li>Carne bovina em cubos ao sugo (molho vermelho)</li> <li>Salada de repolho</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polenta</li> <li>Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos</li> <li>Salada de beterraba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MACARRÃO INTEGRAL com carne em cubos</li> <li>Salada colorida</li> <li>Maçã</li> </ul>

**OBS:** Cardápio prescrito somente poderá ser alterado pelas nutricionistas, se e quando houver necessidade. Frutas e hortaliças poderão ter inversão de dia ofertado devido a ponto de maturação, mas terão a oferta na semana.

*Emanoli M. Moreira*

*Simone R. B. Brandini*