



ESCOLAS MUNICIPAIS DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA (4 e 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 ANOS)

CARDÁPIOS ELABORADOS PELA NUTRICIONISTA RT: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606

Remessa: 03/2025 - (período de 27/10 A 21/11/2025)

CARDÁPIO INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

DIAS	SEMANAS	SEGUNDA-FEIRA DIA: 27/10	TERÇA-FEIRA DIA: 28/10	QUARTA-FEIRA DIA: 29/10	QUINTA FEIRA DIA: 30/10	SEXTA-FEIRA DIA: 31/10
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	• MACARRÃO SEM GLÚTEN ao sugo (molho de tomate) • Carne moída refogada com temperos e mix de legumes • Salada de alface	• Leite com café • PÃO SEM GLÚTEN com margarina • Banana	• Arroz carreteiro ou • Arroz branco • Carne em cubos ao molho com temperos • Salada de pepino japonês e tomate	• Torta salgada com frango ou carne moída e legumes (USAR FARINHA SEM GLÚTEN) • Chá de ervas • Maçã	• Feijoada saudável (feijão preto com carne suína e temperos) • Arroz branco • Salada de repolho com cenoura ralada • Laranja fatiada
		SEGUNDA-FEIRA DIA: 03/11	TERÇA-FEIRA DIA: 04/11	QUARTA-FEIRA DIA: 05/11	QUINTA FEIRA DIA: 06/11	SEXTA-FEIRA DIA: 07/11
SEM 02	Lanche M: 9:00 T: 15:00	• Feijão preto • Arroz Branco • Farofa de legumes com carne moída e ovos • Salada de alface	• Polenta cremosa • Carne moída ao molho de tomate, milho, ervilha e temperos • Salada beterraba • Banana	• Feijão carioca • Arroz branco • Coxa e sobrecoxa de frango assada • Salada de tomate E brócolis • Laranja fatiada	• BISCOITO DE ARROZ OU DE POLVILHO • Iogurte de frutas • Maçã	• Carne bovina em cubos ao molho com temperos • Purê de batata • Salada de repolho com cenoura • Melancia
		SEGUNDA-FEIRA DIA: 10/11	TERÇA-FEIRA DIA: 11/11	QUARTA-FEIRA DIA: 12/11	QUINTA FEIRA DIA: 13/11	SEXTA-FEIRA DIA: 14/11
SEM 03	Lanche M: 9:00 T: 15:00	• MACARRÃO SEM GLÚTEN com peito de frango ao molho de tomate • Salada de alface	• PÃO SEM GLÚTEN COM DOCE DE FRUTAS OU BISCOITO DE ARROZ OU BISCOITO DE POLVILHO • Leite com café • Banana	• Feijão preto • Arroz Branco • BOLINHO DE CARNE MOÍDA SEM FARINHA DE QUIBE OU CARNE MOÍDA REFOGADA COM TEMPEROS • Salada de pepino japonês com tomate • Laranja fatiada	• Sanduíche de carne moída (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) • Chá mate natural ou chá de erva doce • Maçã	• Arroz branco • Coxa e sobrecoxa de frango ao molho • Mandioca cozida • Ou • Arroz branco com escondidinho de mandioca com recheio de frango • Salada de repolho e cenoura
		SEGUNDA-FEIRA DIA: 17/11	TERÇA-FEIRA DIA: 18/11	QUARTA-FEIRA DIA: 19/11	QUINTA FEIRA DIA: 20/11 FERIADO	SEXTA-FEIRA DIA: 21/11 FERIADO
SEM 04	Lanche M: 9:00 T: 15:00	• Feijão carioca • Arroz Branco • Carne moída refogada com cheiro verde e temperos • Salada de alface com tomate	• Bolo caseiro MISTURA SEM GLÚTEN • Chá de erva • Maçã	• Arroz branco • Carne em cubos na pressão com temperos OU stroganoff fake • Batata rústica (s/ casca) assada • Salada de vagem e salada de cenoura • Laranja fatiada	• Polenta cremosa • Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos • Salada mista de repolho (verde e rosa) • banana	• Macarrão espagete com carne em iscas ao molho • Salada de beterraba • Melancia <i>Simone R. B. Brandini</i>

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.