

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – APLV E ALERGIA A SOJA E AO OVO
 Período - 23/10/2017 à 27/10/2017 (1ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>LARANJA</u>	<u>FRUTAS PICADAS (MACÃ E GOIABA)</u>	<u>ABACAXI PICADO COM CANELA</u>	<u>SALADA DE FRUTAS (BANANA, LARANJA MACÃ)</u>	<u>MELÃO</u> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i>
Almoço	Iscas Bovina ao Molho Arroz integral colorido Feijão preto Chuchu refogado Salada de Repolho Salada de Cenoura cozida Verduras da horta	Iscas Bovinas Refogadas Arroz integral Feijão preto Batata Doce Cozida Salada de pepino Salada de Chuchu cozida Verduras da horta	Iscas ensopadas Arroz integral Feijão preto Polenta com Farelo de Aveia Salada de Beterraba ralada Salada de alface com agrião Verduras da horta	Iscas Bovina com Legumes (Cenoura, Chuchu) Arroz integral Ervilha Cenoura Refogada Salada de couve-flor Salada de tomate Verduras da horta	Iscas Bovina ao Molho Arroz integral Feijão preto Aipim Cozido Salada de abobrinha ralada Salada de beterraba cozida Verduras da horta
Lanche da tarde	<u>SALADA DE FRUTAS (MACÃ, LARANJA, ABACAXI)</u> <u>SALPICADA COM CANELA</u>	Sagu de Suco de Uva <u>SEM CREME DE FARELO DE AVEIA</u> Melão	Salada de frutas (banana, maçã, abacaxi e laranja) salpicadas <u>SEM FARELO DE AVEIA</u>	<u>MACÃ E LARANJA PICADINHAS</u>	<u>BANANA PICADA COM CANELA</u> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i>
Jantar	Carreteiro Salada de beterraba cozida	<u>ARROZ INTEGRAL</u> com Iscas Bovinas Salada de Couve-Flor	<u>RISOTO OU CARRETEIRO</u> <u>SALADA DE CENOURA RALADA</u>	Vaca atolada Salada de vagem cozida	Minestra Salada de cenoura cozida

Cardápio elaborado de acordo com a disponibilidade de produtos.

Se houver algum produto no estoque da unidade, próximo do vencimento e que não esteja contemplado neste cardápio, entrar em contato com a nutricionista responsável para adequação.

NÃO UTILIZAR LIQUIDIFICADOR PARA O PREPARO DOS SUCOS

VERIFICAR A EMBALAGEM DO ÓLEO DE GIRASSOL, se houver traços de soja não utilizar para este cardápio. Neste caso fazer a preparação sem óleo.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – APLV E ALERGIA A SOJA E AO OVO
 Período - 30/10/2017 à 03/11/2017 (2ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>MACÃ</u>	<u>BANANA PICADA COM CANELA</u>	<u>SALADA DE FRUTAS (LARANJA, MACÃ, BANANA, MELÃO)</u>	FERIADO	PONTO FACULTATIVO
Almoço	Iscas Bovinas com Legumes (Cenoura, Chuchu, Vagem) Arroz integral com Açafrão Feijão preto <u>AIPIM COZIDO</u> Salada de beterraba ralada Salada de pepino Verduras da horta	Iscas Bovinas ao Molho Arroz integral Feijão preto Abobrinha refogada Salada de cenoura ralada Salada de chuchu cozido Verduras da horta	Iscas Bovinas ao Molho Arroz integral colorido Feijão Preto Aipim ao Forno Salada de tomate Salada de couve flor cozida Verduras da horta		
Lanche da tarde	<u>FRUTAS PICADAS (LARANJA, MACÃ, ABACAXI) COM CANELA</u>	<u>SAGU DE SUCO DE UVA MELÃO</u>	<u>GOIABA</u>		
Jantar	Escondidinho Salada de Repolho	<u>ARROZ INTEGRAL</u> com Iscas Bovinas Salada de Brócolis Salada de Tomate	Polenta Iscas Bovinas ao Molho Salada de agrião com alface		

Cardápio elaborado de acordo com a disponibilidade de produtos.

Se houver algum produto no estoque da unidade, próximo do vencimento e que não esteja contemplado neste cardápio, entrar em contato com a nutricionista responsável para adequação.

NÃO UTILIZAR LIQUIDIFICADOR PARA O PREPARO DOS SUCOS

VERIFICAR A EMBALAGEM DO ÓLEO DE GIRASSOL, se houver traços de soja não utilizar para este cardápio. Neste caso fazer a preparação sem óleo.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – APLV E ALERGIA A SOJA E AO OVO
Período - 06/11/2017 à 10/11/2017 (3ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>MACÃ</u>	<u>BANANA PICADA COM CANELA</u>	Goiaba	<u>LARANJA E MACÃ PICADAS</u>	<u>FRUTAS PICADAS (BANANA, MELÃO, MACÃ) COM CANELA</u>
Almoço	Iscas Bovinas ao Molho Arroz integral Feijão preto Abóbora refogada Salada de repolho verde com repolho roxo Salada de pepino Verduras da horta	Iscas Bovina ao Molho Arroz integral Ervilha Purê de Aipim <u>SEM LEITE</u> Salada de couve picada Salada de Tomate Verduras da horta	Isca Bovina ao molho Arroz integral Feijão preto <u>CHUCHU REFOGADO</u> Salada de alface Salada de cenoura cozida Verduras da horta	Iscas Bovinas ao molho Arroz integral Feijão preto Polenta <u>SEM FARELO DE AVEIA</u> Salada de Couve-Flor Salada de cenoura ralada Verduras da horta	Iscas Bovinas com Legumes (Cenoura, Chuchu e Milho)(1) Arroz integral com brócolis Feijão Preto Aipim Cozido Salada de chuchu Salada de tomate Verduras da horta
Lanche da tarde	<u>FRUTAS PICADAS (MELÃO, LARANJA)</u>	Sagu com Suco de Uva <u>SEM CREME DE FARELO DE AVEIA</u> Laranja	Salada de frutas (banana, abacaxi, maçã, laranja) com Farelo de Aveia	<u>BANANA</u>	<u>SAGU DE ABACAXI</u>
Jantar	Iscas Bovina Refogada Polenta com Farelo de Aveia Salada de beterraba cozida	Iscas Bovina ao Molho com Açafrão <u>ARROZ INTEGRAL COLORIDO</u> Salada de chuchu	Escondidinho de aipim Salada de abobrinha cozida	Carreteiro Salada de agrião com alface	<u>ARROZ INTEGRAL</u> com Iscas Bovinas Salada de vagem cozida

Cardápio elaborado de acordo com a disponibilidade de produtos.

Se houver algum produto no estoque da unidade, próximo do vencimento e que não esteja contemplado neste cardápio, entrar em contato com a nutricionista responsável para adequação.

(1) Receita Nova. Verificar Receituário avulso.

NÃO UTILIZAR LIQUIDIFICADOR PARA O PREPARO DOS SUCOS

VERIFICAR A EMBALAGEM DO ÓLEO DE GIRASSOL, se houver traços de soja não utilizar para este cardápio. Neste caso fazer a preparação sem óleo.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – APLV E ALERGIA A SOJA E AO OVO
 Período - 13/11/2017 à 17/11/2017 (4ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>MACÃ</u>	<u>FRUTAS PICADAS (MELÃO E ABACAXI)</u>	FERIADO	Goiaba	<u>BANANA PICADA COM CANELA</u>
Almoço	Iscas bovinas Ensopada Arroz integral com açafrão Feijão Preto Polenta com Farelo de Aveia Salada de pepino Salada de cenoura cozida Verduras da horta	Iscas Bovina ao Molho Arroz integral Feijão preto <u>CHUCHU REFOGADO</u> Salada de alface com Agrião Salada de beterraba cozida Verduras da horta		Iscas Bovinas com Legumes (cenoura,chuchu) Arroz integral Feijão preto Abóbora refogada Salada de vagem cozida Salada de tomate Verduras da horta	Iscas Bovinas ao Molho Arroz integral Feijão preto Purê de Aipim Salada de chuchu cozido Salada de cenoura cozida Verduras da horta
Lanche da tarde	<u>SALADA DE FRUTAS (MACÃ, LARANJA, ABACAXI)</u>	<u>BANANA PICADA COM CANELA</u>		Salada tropical (banana, maçã, laranja e Abacaxi) <u>SEM AVEIA</u>	<u>SAGU COM SUCO DE UVA MACÃ</u>
Jantar	Carreteiro Salada de repolho verde e roxo cru	Escondidinho de aipim Salada de abobrinha ralada		<u>ARROZ INTEGRAL</u> com Iscas Bovina ao molho sugo Salada de Couve flor com Brócolis	Minestra Salada de pepino com tomate

Cardápio elaborado de acordo com a disponibilidade de produtos.

Se houver algum produto no estoque da unidade, próximo do vencimento e que não esteja contemplado neste cardápio, entrar em contato com a nutricionista responsável para adequação.

NÃO UTILIZAR LIQUIDIFICADOR PARA O PREPARO DOS SUCOS

VERIFICAR A EMBALAGEM DO ÓLEO DE GIRASSOL, se houver traços de soja não utilizar para este cardápio. Neste caso fazer a preparação sem óleo.