CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC

CARDÁPIO CEI INTEGRAL – APLV(ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA) + ALERGIA A SOJA

Período - 09/10 à 11/10 (3ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	Abacaxi Suco de Uva	Goiaba Suco de Laranja	**BOLO SEM LEITE E SEM SOJA*** Suco de uva Maçã	-	-
Almoço	Carne Bovina Ensopada Arroz Integral Feijão preto Aipim ao Forno Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Salada de Cenoura Verduras da horta	Iscas Bovinas Aceboladas Arroz integral Feijão preto Vagem Refogada Salada de Abobrinha Cozida Salada de Beterraba Ralada Verduras da horta	Carne Bovina com Inhame Arroz integral Feijão preto Brócolis Refogado Salada de alface Salada de Tomate Verduras da horta	FERIADO	PONTO FACULTATIVO
Lanche da tarde	**BOLO SEM LEITE E SEM SOJA*** **SUCO DE UVA** **MANGA**	Salada de Frutas (Abacaxi, Banana, Laranja, Maçã) com Aveia e Canela	Banana Picada com Canela **BOLO SEM LEITE E SEM SOJA*** Suco Verde (Couve+ Limão)	-	-
Jantar	Polenta com ao Sugo Salada de Chuchu com Tempero Verde da Horta	**FRANGO OU ISCAS BOVINA ENSOPADA** **ARROZ INTEGRAL** Salada de Brócolis Banana	Minestra (Sem Carne) Laranja	-	-

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.

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

* Preparar o Bolo Sem Leite e Sem Soja, sem uso de liquidificador. Cortar em pedaços e congelar para uso neste cardápio.

**Não deve ser utilizado o liquidificador no preparo da torta

Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar

Nutricionistas

Priscila Mikulis de Castilho CRN 10 3069

Taciana M. dos S. Duarte CRN 10 3144

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC

CARDÁPIO CEI INTEGRAL – APLV(ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA) + ALERGIA A SOJA

Período - 16/10 à 20/10 (4ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	**BOLO SEM LEITE E SEM SOJA*** Suco de Laranja Maçã	**BANANA PICADA COM CANELA** Suco Verde (Couve+ Limão)	**BOLO SEM LEITE E SEM SOJA*** Suco de Maçã Laranja	**ABACAXI PICADO COM CANELA** Suco de Uva	**BOLO SEM LEITE E SEM SOJA*** Suco de Laranja Goiaba
Almoço	Isca Bovina ao Molho Arroz integral com Tempero Verde da Horta Aipim Cozido Feijão Preto Salada de Cenoura Cozida Salada de Repolho Verduras da horta	Carne Bovina Refogada Arroz integral Feijão preto Purê de Cenoura com Batata Doce Cozida (1) Salada de Vagem Cozida Salada de Alface Verduras da horta	Iscas Bovina ao Molho **AIPIM COZIDO** Arroz integral com Tempero Verde da Horta Feijão preto Salada de couve com laranja Salada de Beterraba Cozida Verduras da horta	Carne Bovina com Inhame Arroz integral com Talos de Couve Feijão preto Farofa de Aveia com Cenoura Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Salada de Vagem Cozida Verduras da horta	Iscas Bovinas com Legumes Arroz integral Feijão preto Batata doce cozida Salada de abobrinha Cozida Salada de Beterraba Cozida Verduras da horta
Lanche da tarde	Abacaxi Suco de Uva	Salada tropical (banana, abacaxi, maçã, laranja) com canela	**BOLO SEM LEITE E SEM SOJA*** **SUCO DE LARANJA** Maçã	Salada tropical (banana, abacaxi, maçã, laranja) com aveia e canela	**ABACATE** Suco de Uva
Jantar	Minestra (Sem carne) Laranja	**FRANGO OU ISCAS BOVINA ENSOPADA ARROZ INTEGRAL** Salada de Couve Flor Suco de Uva	Carne Bovina Ensopada Polenta com Espinafre ao Sugo Salada de Cenoura Cozida	Minestra (Sem carne) Banana	Sopa de Legumes **FEITA COM ARROZ** (Sem carne) Tangerina

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. **VERIFICAR A EMBALAGEM DO ÓLEO DE GIRASSOL, se houver tracos de soja não utilizar para este cardápio. Neste caso fazer a preparação sem óleo.**
* Preparar o Bolo Sem Leite e Sem Soja, sem uso de liquidificador. Cortar em pedaços e congelar para uso neste cardápio.
(1) Receita Nova. Verificar Receituário avulso.

Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar

Nutricionistas

Priscila Mikulis de Castilho CRN 10 3069

Taciana M. dos S. Duarte CRN 10 3144