

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – APLV E ALERGIA A SOJA
Período - 20/11/2017 à 24/11/2017 (1ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>LARANJA</u>	<u>MACÃ</u>	<u>BANANA PICADA COM FARELO DE AVEIA</u>	<u>LARANJA</u>	<u>SALADA DE FRUTAS (MACÃ, BANANA, LARANJA) COM FARELO DE AVEIA</u>
Almoço	Carne bovina ao molho Arroz integral colorido Feijão preto Chuchu refogado Salada de repolho verde Salada de abóbora cozida Verduras da horta	Frango ao molho Arroz integral Feijão preto Cenoura Refogada Salada de tomate Salada de Beterraba Cozida Verduras da horta	Frango ensopado Arroz integral com talos de couve Feijão preto Polenta com aveia e espinafre Salada de Couve-Flor Cozida Salada de Tomate Verduras da horta	Isca bovina ensopada Arroz integral com açafrão Feijão preto Aipim ao forno Salada de Alface Salada de Beterraba Cozida Verduras da horta	Frango ao sugo Arroz integral Feijão preto <u>CHUCHU REFOGADO</u> Salada de cenoura ralada Salada de repolho verde Verduras da horta
Lanche da tarde	<u>FRUTAS PICADAS (LARANJA, MACÃ E MELÃO) COM CANELA</u>	<u>SAGU DE SUCO DE UVA LARANJA</u>	Salada de frutas (banana, maçã, goiaba, laranja) com aveia <u>SEM BISCOITO</u>	<u>FRUTAS PICADAS (BANANA, LARANJA)</u>	<u>FRUTAS PICADAS (MELÃO COM LARANJA)</u>
Jantar	Minestra Salada de beterraba cozida	Carne bovina ao molho Arroz integral Salada alface com agrião	<u>ARROZ INTEGRAL COM BRÓCOLIS</u> <u>ISCA BOVINA ENSOPADA</u> Salada de cenoura ralada	Risoto de frango Salada de Chuchu cozido	Vaca atolada Salada de repolho verde

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 deve ser utilizado liquidificador para o preparo de bolos, tortas e patês

VERIFICAR A EMBALAGEM DO ÓLEO DE GIRASSOL, se houver tracos 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
Período - 27/11/2017 à 01/12/2017 (2ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>LARANJA</u>	<u>MACÃ PICADA COM CANELA</u>	<u>BANANA PICADA SALPICADA COM FARELO DE AVEIA</u>	<u>FRUTAS PICADAS (ABACAXI, LARNAJA)</u>	<u>GOIABA</u>
Almoço	Frango ao sugo Feijão preto Arroz integral <u>CENOURA REFOGADA</u> Salada de abóbora cozida Salada de repolho verde Verduras da horta	Isca bovina acebolada Arroz integral com açafrão Feijão preto Aipim cozido Salada de beterraba cozida Salada de abobrinha ralada Verduras da horta	Carne bovina ao molho Arroz integral colorido Feijão preto Batata refogada Salada de tomate Salada de couve-flor cozida Verduras da horta	Frango com açafrão Arroz integral Feijão preto Cenoura e vagem refogadas Salada de abobrinha cozida Salada de chuchu cozido Verduras da horta	Isca bovina com abobrinha Feijão preto Farofa de cenoura com farelo de aveia Salada de alface Salada de beterraba ralada Verduras da horta
Lanche da tarde	<u>FRUTAS PICADAS (MACÃ, LARANJA) COM AVEIA</u>	Sagu de abacaxi <u>SEM BISCOITO</u>	<u>GOIABA</u>	Salada de frutas (banana, maçã, laranja) salpicada com aveia e canela <u>SEM BISCOITO</u>	<u>BANANA PICADA COM CANELA E FARELO DE AVEIA</u>
Jantar	Sopa de ervilha <u>FEITA COM ARROZ E SEM MACARRÃO</u>	<u>FRANGO ENSOPADO</u> <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de cenoura cozida	Escondidinho de aipim Salada de beterraba cozida	<u>RISOTO</u> <u>SALADA DE CENOURA RALADA</u>	Risoto de frango Salada de chuchu cozido

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 deve ser utilizado liquidificador para o preparo de bolos, tortas e patês

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
Período - 04/12/2017 à 08/12/2017 (3ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>MACÃ</u>	<u>LARANJA</u>	<u>BANANA PICADA COM CANELA</u>	<u>MACÃ PICADA COM CANELA E FARELO DE AVEIA</u>	<u>GOIABA</u>
Almoço	Carne moída ao molho Arroz integral Feijão preto Abóbora refogada Salada de beterraba cozida Salada de repolho verde Verduras da horta	Frango com açafrão Arroz integral Feijão preto Aipim cozido Salada de alface com agrião Salada de couve-flor Verduras da horta	Isca bovina acebolada Arroz integral com açafrão Feijão preto <u>AIPIM COZIDO</u> Salada de repolho verde Salada de tomate Verduras da horta	Frango ao molho Arroz integral Feijão preto Purê de batata salsa <u>FEITO SEM LEITE</u> Salada de alface Salada de beterraba cozida Verduras da horta	Carne moída à jardineira Arroz integral com talos de couve Feijão preto Aipim ao forno Salada de tomate Salada de cenoura cozida Verduras da horta
Lanche da tarde	<u>SALADA DE FRUTAS (MACÃ, LARANJA, MELÃO)</u>	<u>SAGU FEITO COM SUCO DE UVA</u> Goiaba	Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja) salpicada com aveia e canela	<u>SAGU DE ABACAXI BANANA</u>	<u>FRUTAS PICADAS (ABACAXI, BANANA E LARANJA)</u>
Jantar	Minestra Salada de chuchu	<u>CARNE MOÍDA À JARDINEIRA</u> <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de beterraba ralada	<u>PURÊ DE BATATA SEM LEITE</u> <u>FRANGO ENSOPADO</u> Salada de couve-flor cozida	<u>ARROZ INTEGRAL COM BRÓCOLIS</u> <u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Salada de tomate	Risoto de frango 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.

Não deve ser utilizado liquidificador para o preparo de bolos, tortas e patês

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

* Realizar o branqueamento dos vegetais que serão utilizados no pão de legumes, previsto para o lanche da tarde de segunda-feira, quarta semana de cardápio.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – APLV E ALERGIA A SOJA
Período - 11/12/2017 à 15/12/2017 (4ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>LARANJA</u>	<u>MELÃO</u>	<u>FRUTAS PICADAS</u> (BANANA, MACÃ E LARANJA)	<u>BANANA PICADA COM</u> <u>CANELA E FARELO DE</u> <u>AVEIA</u>	<u>GOIABA</u>
Almoço	Guisado Arroz integral com açafrão Feijão preto Batata salsa Salada de repolho verde Salada de cenoura cozida Verduras da horta	Isca bovina com abobrinha Arroz integral Feijão preto <u>CENOURA REFOGADA</u> Salada de chuchu Salada de beterraba cozida Verduras da horta	Frango com açafrão Arroz integral Feijão preto Batata salsa cozida Salada de cenoura ralada Salada de tomate Verduras da horta	Isca bovina acebolada Arroz integral Feijão preto Abóbora refogada Salada de beterraba ralada Salada de repolho verde Verduras da horta	Fricasse de frango Arroz integral Feijão preto Polenta com aveia e espinafre Salada de abobrinha Salada de cenoura cozida Verduras da horta
Lanche da tarde	<u>MACÃ PICADA COM</u> <u>CANELA E AVEIA</u>	Salada de frutas (banana, maçã, goiaba, laranja) salpicada com aveia e canela	<u>GOIABA</u>	<u>SAGÚ FEITO COM</u> <u>SUCO DE UVA</u> <u>MELÃO</u>	<u>LARANJA</u>
Jantar	Risoto de frango Salada de abóbora	Sopa de ervilha <u>FEITA</u> <u>COM ARROZ E SEM</u> <u>MACARRÃO</u>	Minestra Salada de agrião com alface	Carne moída com aipim Salada de couve-flor cozida	Carreteiro Salada de beterraba 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 deve ser utilizado liquidificador para o preparo de bolos, tortas e patês

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