

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI PARCIAL – TURMAS DE 1 À 3 ANOS, 11 MESES E 30 DIAS

Período: 02/04 à 27/04/2018

ALERGIA AO MILHO

9ª Semana (02/04 à 06/04)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche 1	Abacaxi picado com canela	Maçã	Caqui	Salada de frutas (banana, pêra e mamão)	Banana
Lanche 2	Macarrão Integral à Bolonesa com Berinjela Salada de Cenoura Cozida Salada de Pepino Verduras da Horta	Macarrão integral com sardinha ao molho Salada de beterraba cozida Salada de alface Verduras da Horta	Pão Fatiado Integral e linhaça (pronto) com queijo, tomate e orégano Suco de verde (couve com limão)	Isclas ao sugo Aipim cozido Feijão Salada de acelga com laranja Salada de tomate Verduras da Horta	Peixe Empanado Assado Purê de batata Feijão Salada de Couve-flor com brócolis Verduras da Horta

- ➔ Se não tiver arroz integral em estoque servir o arroz parboilizado.
- ➔ Se não tiver suco de uva, servir os demais sabores que tiver em estoque.

ATENÇÃO: TODA refeição deste aluno deve ser feito em separado. NÃO PODE ser usado o COLORAU, pois o colorau CONTÉM FUBÁ que é derivado do MILHO.

- Ao chegar novos produtos, ler atentamente os rótulos para ter certeza que não há milho, farinha de milho ou amido de milho, leite e ovo. Também não poderá ter traços destes elementos, pois sempre há risco da indústria modificar a composição de seus produtos. Se isto ocorrer, entrar imediatamente em contato com a nutricionista responsável pela unidade para adaptação da preparação.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI PARCIAL – TURMAS DE 1 À 3 ANOS, 11 MESES E 30 DIAS

Período: 02/04 à 27/04/2018

ALERGIA AO MILHO

10ª Semana (09/04 à 13/04)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche 1	Mamão e maçã picados com canela	Banana	Pão fatiado integral e linhaça (pronto) com doce de banana Suco de uva	Pêra	Salada de frutas (mamão, banana e maçã) <u>SEM IOGURTE</u>
Lanche 2	Macarrão Integral com Sardinha ao Molho Salada de Beterraba cozida Salada de Repolho Verduras da Horta	Guisado Aipim refogado Feijão Salada de alface Salada de cenoura cozida Verduras da Horta	Macarrão à primavera com iscas <u>SEM MILHO</u> Salada de tomate Verduras da Horta	Ovos cozidos com cheiro verde da horta Arroz Integral Feijão Salada de acelga com cenoura Verduras da Horta	Peixe empanado Batata sauté Feijão Salada de couve-flor com vagem Verduras da Horta

- ⇒ Se não tiver arroz integral em estoque servir o arroz parboilizado.
- ⇒ Se não tiver suco de uva, servir os demais sabores que tiver em estoque.

ATENÇÃO: TODA refeição deste aluno deve ser feito em separado. NÃO PODE ser usado o COLORAU, pois o colorau CONTÉM FUBÁ que é derivado do MILHO.

- Ao chegar novos produtos, ler atentamente os rótulos para ter certeza que não há milho, farinha de milho ou amido de milho, leite e ovo. Também não poderá ter traços destes elementos, pois sempre há risco da indústria modificar a composição de seus produtos. Se isto ocorrer, entrar imediatamente em contato com a nutricionista responsável pela unidade para adaptação da preparação.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI PARCIAL – TURMAS DE 1 À 3 ANOS, 11 MESES E 30 DIAS

Período: 02/04 à 27/04/2018

ALERGIA AO MILHO

11ª Semana (16/04 a 20/04)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche 1	Vitamina de banana *	Caqui	Salada de frutas (maçã, mamão e banana) salpicados com canela	Laranja	Banana e goiaba picados com canela
Lanche 2	Ovos mexidos com tomate Arroz integral Feijão Salada de abóbora cozida Verduras da Horta	Iscas ao sugo Aipim cozido Feijão Salada de Alface com Agrião Verduras da Horta	Carne moída à jardineira <u>SEM MILHO</u> Macarrão integral ao alho e óleo Salada de pepino com tomate Verduras da Horta	Sopa de feijão Verduras da Horta	Sanduíche Natural (com patê de sardinha, cenoura, alface e tomate) Suco de uva

* Congelar a banana para fazer vitamina.

- ➔ Se não tiver arroz integral em estoque servir o arroz parboilizado.
- ➔ Se não tiver suco de uva, servir os demais sabores que tiver em estoque.

ATENÇÃO: TODA refeição deste aluno deve ser feito em separado. NÃO PODE ser usado o COLORAU, pois o colorau CONTÉM FUBÁ que é derivado do MILHO.

- Ao chegar novos produtos, ler atentamente os rótulos para ter certeza que não há milho, farinha de milho ou amido de milho, leite e ovo. Também não poderá ter traços destes elementos, pois sempre há risco da indústria modificar a composição de seus produtos. Se isto ocorrer, entrar imediatamente em contato com a nutricionista responsável pela unidade para adaptação da preparação.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI PARCIAL – TURMAS DE 1 À 3 ANOS, 11 MESES E 30 DIAS

Período: 02/04 à 27/04/2018

ALERGIA AO MILHO

12ª Semana (23/04 à 27/04)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche 1	Frutas (mamão e maçã) <u>SEM IOGURTE</u>	Banana branca	<u>MACÃ</u>	Caqui	<u>BISCOITO</u> <u>SALGADO</u> <u>INTEGRAL</u> Suco de uva <i>(Aniversariantes do Mês de Abril)</i>
Lanche 2	Guisado Purê de aipim Feijão Salada de repolho verde com repolho roxo Verduras da Horta	Macarrão Integral com Sardinha ao Molho Salada de alface com tomate Verduras da Horta	Macarrão à primavera com iscas <u>SEM</u> <u>MILHO</u> Salada de acelga com laranja Verduras da Horta	Sopa de carne com legumes Verduras da Horta	Filé de tilápia ao molho Macarrão integral ao sugo Salada de couve-flor com cenoura cozidos Verduras da Horta

- ➔ Se não tiver arroz integral em estoque servir o arroz parboilizado.
- ➔ Se não tiver suco de uva, servir os demais sabores que tiver em estoque.

ATENÇÃO: TODA refeição deste aluno deve ser feito em separado. NÃO PODE ser usado o COLORAU, pois o colorau CONTÉM FUBÁ que é derivado do MILHO.

- Ao chegar novos produtos, ler atentamente os rótulos para ter certeza que não há milho, farinha de milho ou amido de milho, leite e ovo. Também não poderá ter traços destes elementos, pois sempre há risco da indústria modificar a composição de seus produtos. Se isto ocorrer, entrar imediatamente em contato com a nutricionista responsável pela unidade para adaptação da preparação.