

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL - DOENÇA CELÍACA
Referente ao período: 28/05 à 01/06 (17ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>SUCO DE LARANJA*</u> Maçã	Salada de frutas (banana, mamão, laranja e maçã) salpicadas com canela <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u>	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> <u>SUCO DE LARANJA*</u> Tangerina	FERIADO	PONTO FACULTATIVO
Almoço	Isca Bovina ao Molho Arroz Integral Colorido Feijão Salada de Acelga Salada de Abóbora Cozida Verduras da horta	Isclas bovinas Inhame Cozido Feijão Salada verde (Alface e Rúcula) Salada de Beterraba Cozida Verduras da horta	Filé de Tilápia à Escabeche Purê Misto de Batata Doce e Batata Inglesa Feijão <u>BERINJELA REFOGADA</u> Salada de Brócolis Cozida Salada de Cenoura ralada Verduras da horta		
Lanche da tarde	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>SUCO DE LIMÃO*</u> Laranja	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>SUCO DE LIMÃO*</u> Caqui	<u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN</u> com Doce de Mamão* Suco de Limão* Banana		
Jantar	<u>ISCAS BOVINAS REFOGADAS</u> <u>AIPIM COZIDO</u> <u>SALADA DE CENOURA RALADA</u>	<u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN</u> <u>PATÊ DE FRANGO OU SARDINHA</u> Suco de Limão*	Sopa de Feijão <u>FEITO COM ARROZ</u>		

*Não deve ser utilizado liquidificador para o preparo de cremes, sucos e patês devido ao risco de contaminação cruzada.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL - DOENÇA CELÍACA
Referente ao período: 04/06 à 08/06 (18ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Iogurte Mamão	Salada de frutas (mamão, banana, laranja, maçã) salpicada com canela <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u>	<u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN</u> com queijo, tomate e orégano <u>SUCO DE LARANJA*</u> Tangerina	Creme de Inhame com Manga* Biscoito Sequilho	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> <u>SUCO DE LARANJA*</u> Mamão
Almoço	Carne Moída à Jardineira Feijão <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de beterraba cozida Salada de Pepino Verduras da horta	Ovos mexidos com Sardinha Arroz integral Feijão <u>COUVE PICADA REFOGADA</u> Salada de Vagem e Cenoura Cozidas Salada de Tomate Verduras da horta	Iscas bovinas ao Molho Feijão Aipim Cozido Salada de Acelga com Laranja Salada de Brócolis cozida Verduras da horta	<u>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO</u> Feijão Arroz Integral Abóbora Refogada Salada de couve-flor cozida Salada de Tomate Verduras da horta	Iscas Bovinas com Brócolis Purê Misto de Inhame e Batata Inglesa Feijão Acelga Refogada Salada de Cenoura ralada Salada de Berinjela Verduras da horta
Lanche da tarde	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> <u>SUCO DE LARANJA*</u>	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Suco de Limão* Laranja	Biscoito sequilho <u>SUCO DE LARANJA</u> Maçã	<u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN</u> com Patê de Abacate* <u>SUCO DE LIMÃO</u> Banana Branca	Salada de Frutas (Mamão, Banana, Goiaba, Abacaxi) <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u>
Jantar	Escondidinho de Aipim Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo	Sopa de feijão <u>FEITA COM ARROZ</u>	<u>CARNE MOÍDA AO MOLHO</u> <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de Alface com Agrião	Sopa de carne com legumes <u>FEITA COM ARROZ</u>	<u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN COM PATÊ DE FRANGO OU SARDINHA</u> <u>SUCO DE LIMÃO*</u>

*Não deve ser utilizado liquidificador para o preparo de cremes, sucos e patês devido ao risco de contaminação cruzada.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL - DOENÇA CELÍACA
Referente ao período: 11/06 à 15/06 (19ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Suco de Limão* Laranja	Salada de Frutas (Banana, Mamão, Maça, Laranja), salpicada com canela <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u>	<u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN</u> com queijo <u>SUCO DE LARANJA</u> Banana	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>SUCO DE LARANJA</u> Maça	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> Suco de Limão
Almoço	Isclas Bovinas ao Molho Feijão Batata sauté Salada de Beterraba Cozida Salada de pepino Verduras da horta	Moída com Legumes Feijão Aipim ao forno Salada de Couve Salada de tomate Verduras da horta	Ovo Cozido com Cheiro Verde da Horta Arroz integral Feijão Salada de Alface com Rúcula Salada de Beterraba Cozida Verduras da horta	Sardinha ao Molho Feijão <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de Repolho verde Salada de Abóbora cozida Verduras da horta	Isclas Bovinas com Milho Verde Feijão Batata Doce Cozida Salada de Vagem com Cenoura Salada de beterraba ralada Verduras da horta
Lanche da tarde	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> <u>SUCO DE LARANJA</u> Goiaba	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>SUCO DE LIMÃO</u> Tangerina	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Iogurte Caqui	<u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN</u> com patê de berinjela* Suco de Limão Melão	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>SUCO DE LARANJA</u> Goiaba
Jantar	<u>ISCAS BOVINAS AO MOLHO</u> <u>AIPIM COZIDO</u> <u>SALADA DE REPOLHO</u>	<u>SARDINHA AO MOLHO</u> <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de cenoura ralada	Sopa de Feijão <u>FEITA COM ARROZ</u>	Escondidinho de aipim Salada de Acelga com Tomate	Madalena (batata doce, inhame e batata inglesa) Salada de couve-flor cozida

*Não deve ser utilizado liquidificador para o preparo de cremes, sucos e patês devido ao risco de contaminação cruzada.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL - DOENÇA CELÍACA
Referente ao período: 18/06 à 22/06 (20ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Suco de Limão Melão	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Iogurte Laranja	Salada tropical (banana, mamão, laranja, abacaxi) com canela <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u>	<u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN</u> com queijo, tomate e orégano <u>SUCO DE LARANJA</u> Maçã	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> (Comemoração dos aniversariantes do mês) <u>SUCO DE LARANJA*</u> Banana Branca
Almoço	Iscas Bovinas com Legumes Feijão Inhame Cozido Salada de pepino Salada de cenoura cozida Verduras da horta	Ovos mexidos com cheiro verde Arroz com Abóbora Feijão Salada de Alface com Rúcula Salada de Tomate Salada de couve com laranja Verduras da horta	Peixe (tilápia) a escabeche Feijão Purê de Inhame com Batata Doce Feijão Salada de Cenoura cozida Salada de Repolho Verde e Roxo Verduras da horta	Iscas ao molho Feijão <u>AIPIM COZIDO</u> Salada de Beterraba Cozida Salada de Couve-flor Verduras da horta	Iscas aceboladas Feijão Batata doce cozida Salada de Vagem Cozida Salada de Tomate Verduras da horta
Lanche da tarde	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> <u>SUCO DE LARANJA</u> Maçã	<u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN</u> com patê de sardinha Suco verde Banana	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>SUCO DE LIMÃO*</u> Tangerina	Trio de Frutas (banana, goiaba e maçã) salpicadas com canela Biscoito Sequilho	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> (Comemoração dos aniversariantes do mês) <u>SUCO DE LIMÃO</u> Laranja
Jantar	<u>CARNE MOÍDA AO MOLHO</u> <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de Acelga com Cenoura	Vaca atolada Salada de Brócolis	Sopa de Feijão <u>FEITO COM ARROZ</u>	<u>SARDINHA AO MOLHO</u> <u>ARROZ INTEGRAL</u> <u>SALADA REPOLHO COM CENOURA</u> Verduras da Horta <u>Caqui</u>	<u>ISCAS BOVINAS COM BRÓCOLIS</u> <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de Abóbora

*Não deve ser utilizado liquidificador para o preparo de cremes, sucos e patês devido ao risco de contaminação cruzada.