

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – DOENÇA CELÍACA
 Referente ao período: 27/08 à 31/08/2018 (28ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Leite com Achocolatado Maçã	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE</u> Laranja	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> Suco de Maracujá Banana	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE</u> Goiaba	Abacaxi picado com creme de ovos Biscoito Sequilho
Almoço	Guisado Aipim Cozido Feijão Preto Abóbora Refogada Salada de Beterraba Cozida Salada de Repolho Verduras da Horta	Peixe Assado (Filé de Tilápia) <u>BATATA INGLESA COZIDA COM CHEIRO VERDE DA HORTA</u> Feijão Preto Salada de Couve Salada de Cenoura Cozida Verduras da Horta	Carne Suína Ensopada Purê de batata doce com batata inglesa Feijão Preto Salada de Brócolis Cozido Salada de Tomate Verduras da horta	Carne moída refogada com brócolis Inhame Cozido Feijão Carioca Berinjela Refogada Salada de Repolho Ralado Verduras da horta	Ovos Mexidos <u>ARROZ OU PURÊ DE BATATA INGLESA AO MOLHO DE TOMATE</u> Feijão Salada de Vagem com Cenoura Cozida Salada de Pepino Verduras da horta
Lanche da tarde	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> Suco de Uva Melão	Creme de Chocolate Banana	Salada de Frutas (Goiaba, Banana, Abacaxi, Laranja e Maçã) salpicada com canela	<u>RODELAS DE BATATA DOCE ASSADA</u> Suco de Laranja Banana	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Suco de Uva Melão
Jantar	Carne Suína Ensopada Inhame com Cheiro Verde Salada de Pepino Verduras da Horta	Madalena Salada de Alface com Agrião Verduras da Horta	Carne Moída Refogada <u>AIPIM COZIDO</u> Salada de Acelga Verduras da Horta	Sopa de aipim com carne suína e Salsinha da Horta Verduras da Horta	<u>SARDINHA AO MOLHO BATATA INGLESA COZIDA</u> Salada de Beterraba Cozida Verduras da Horta

NÃO DEVE SER UTILIZADO LIQUIDIFICADOR NO PREPARO DAS REFEIÇÕES.

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.



CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – DOENÇA CELÍACA
 Referente ao período: 03/09 à 07/09/2018 (29ª 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>LEITE</u> Maçã	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> Suco de Uva Banana	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Leite com Achocolatado Goiaba	<u>FRUTAS PICADAS (MAMÃO, LARANJA, BANANA E MACÃ)</u> <u>COM CREME DE OVOS</u>	<u>FERIADO</u>
Almoço	Peixe (Filé de Tilápia) Empanado Assado Batata Inglesa Cozida com Cheiro Verde da Horta Feijão Preto Salada de Cenoura Cozida Salada de Acelga Ralada Verduras da horta	Guisado Purê de Aipim Feijão Preto <u>SEM FAROFA</u> Salada de Couve com Laranja Salada de Tomate Verduras da horta	Ovos Cozidos com Tempero Verde da Horta <u>ARROZ OU PURÊ DE BATATA INGLESA AO MOLHO DE TOMATE</u> Feijão Preto Salada de Brócolis com Couve-flor Salada de Alface com Agrião Verduras da horta	Carne Suína Ensopada Inhame Cozido Feijão Carioca Salada de Beterraba Cozida Salada de Tomate Verduras da horta	
Lanche da tarde	Creme de Chocolate Melão	Salada de frutas (banana, maçã, mamão, laranja) salpicada com canela Biscoito Sequilho	Abacaxi picado com Creme de Ovos <u>BISCOITO SEQUILHO</u>	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> Suco de Laranja Mamão	
Jantar	Carne Suína Ensopada <u>AIPIM COZIDO</u> Salada de Pepino Verduras da horta	Sopa de aipim com carne suína Verduras da horta	Madalena (batata doce, inhame e batata inglesa) Salada de Acelga Verduras da horta	<u>CARNE MOÍDA REFOGADA</u> <u>AIPIM COZIDO</u> Salada de Repolho Verduras da horta	

NÃO DEVE SER UTILIZADO LIQUIDIFICADOR NO PREPARO DAS REFEIÇÕES.

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.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – DOENÇA CELÍACA
 Referente ao período: 10/09 à 14/09/2018 (30ª 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>LEITE</u> Maçã	<u>LEITE COM ACHOCOLATADO</u> <u>BISCOITO SEQUILHO</u> <u>BANANA</u>	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE</u> Laranja	Salada de Frutas (Goiaba, Banana, Laranja, Maçã e Abacaxi) Biscoito Sequilho	Abacaxi Picado com Creme de Ovos
Almoço	Carne Bovina (Acém) Ensopada Aipim Cozido com Cheiro Verde da Horta Feijão Carioca Salada de Abóbora Cozida Salada de pepino Verduras da horta	Carne Suína Ensopada <u>BATATA DOCE COZIDA</u> Feijão Preto Salada de Beterraba Cozida Salada de Agrião com Rúcula Verduras da horta	Peixe (Filé de Tilápia) Assado Purê de Batata Doce Feijão Preto Couve Picada Refogada Salada de Abobrinha e Cenoura Ralada Verduras da horta	Carne Moída à Jardineira Inhame Cozido Feijão Preto <u>SEM FAROFA</u> Salada de Beterraba Cozida Salada de Acelga com Laranja Verduras da horta	Carne Suína Ensopada Purê de Aipim Feijão Preto Salada de Vagem cozida Salada de Repolho com Cenoura Ralada Verduras da horta
Lanche da tarde	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> Suco de Uva Abacaxi	Trio de Frutas (Mamão, Laranja e Banana) com Creme de Ovos	Creme de Chocolate Banana	<u>AIPIM ASSADO</u> Suco de Uva Laranja	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Suco de Uva Mamão
Jantar	<u>CARNE BOVINA (ACÉM) ENSOPADA</u> <u>BATATA INGLESA</u> <u>SALADA DE REPOLHO COM CENOURA</u> Verduras da horta	Madalena Salada de Couve-flor com cenoura Verduras da horta	Carne Bovina (Acém) Ensopada Aipim Cozido Salada de Alface Verduras da horta	<u>CARNE BOVINA (ACÉM) ENSOPADA</u> <u>BATATA INGLESA</u> <u>SALADA DE BETERRABA COZIDA</u> _Verduras da horta	<u>CARNE MOÍDA REFOGADA COM BERINJELA</u> <u>INHAME COZIDO</u> Salada de Pepino Verduras da horta

NÃO DEVE SER UTILIZADO LIQUIDIFICADOR NO PREPARO DAS REFEIÇÕES.

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.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – DOENÇA CELÍACA
Referente ao período: 17/09 à 21/09/2018 (31ª Semana)

EFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	Biscoito sequilho Leite com Achiocolatado Laranja	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Leite com Achiocolatado Melão	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN LEITE</u> Goiaba	Salada tropical (banana, mamão, maçã, laranja) com canela	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> Leite com Achiocolatado Mamão
Almoço	Ovos Cozidos com Cheiro Verde <u>ARROZ OU PURÊ DE BATATA INGLESA AO MOLHO DE TOMATE</u> Feijão Preto Salada de Beterraba Cozida Salada de Repolho Ralado Verduras da horta	Carne Bovina (Acém) refogada Batata Doce Cozida Feijão Carioca Salada de Couve-Flor Salada de Abobrinha com Cenoura Ralada Verduras da horta	Peixe Assado (Filé de Tilápia) Batata Sauté Feijão Preto Couve Refogada Picadinha Salada de Tomate Verduras da horta	Carne Moída com Abobrinha Inhame Cozido Feijão preto Salada de Berinjela com Cenoura Cozida Salada de Acelga Verduras da horta	Carne Suína Ensopada Purê misto de Batata Doce e Batata Inglesa Feijão preto Salada de beterraba cozida Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verduras da horta
Lanche da tarde	<u>FRUTAS PICADAS (MACÃ, LARANJA, MELÃO) SALPICADA COM CANELA</u> <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u>	Duo de Frutas (Banana e Abacaxi) com creme de ovos	Creme de Chocolate Banana	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Suco de Uva Laranja	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> <u>LEITE</u> <u>ABACATE</u>
Jantar	<u>CARNE BOVINA (ACÉM) REFOGADA AIPIM COZIDO SALADA DE CENOURA</u> Verduras da horta	Guisado Purê de Aipim Salada de vagem cozida Verduras da horta	<u>CARNE MOÍDA REFOGADA AIPIM COZIDO</u> Salada de agrião com alface Verduras da horta	Escondidinho (Feito com Acém) Salada de Abobrinha Cozida Verduras da horta	<u>CARNE BOVINA (ACÉM) REFOGADA AIPIM COZIDO SALADA DE ACELGA</u> Verduras da horta

NÃO DEVE SER UTILIZADO LIQUIDIFICADOR NO PREPARO DAS REFEIÇÕES.

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.