

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – DOENÇA CELÍACA**  
 Referente ao período: 24/09 à 28/09/2018 (32ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>Café da manhã</b>	<b><u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u></b> Leite com Açoalotado Maçã	<b><u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u></b> com tomate e queijo <b><u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u></b> Laranja	<b><u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u></b> Iogurte de Coco Goiaba	Salada de Frutas (Manga, Banana, Abacaxi, Laranja e Maçã) salpicada com canela	Banana Picada Creme de Chocolate
<b>Almoço</b>	Isca Bovina Refogada Aipim Cozido Feijão Preto Abóbora Refogada Salada de Beterraba Cozida Salada de Repolho Verduras da Horta	Peixe Assado (Filé de Tilápia) <b><u>PURÊ DE BATATA INGLESA COM MOLHO SUGO</u></b> Feijão Preto Salada de Couve Salada de Cenoura Cozida Verduras da Horta	Carne Bovina (Acém) refogada Purê de Aipim Feijão Preto Salada de Brócolis Cozido Salada de Tomate Verduras da horta	Carne moída refogada com brócolis Batata Inglesa Cozida com Açafreão Feijão Carioca Berinjela Refogada Salada de Repolho Ralado Verduras da horta	Carne Suína Ensopada <b><u>ARROZ</u></b> Feijão Salada de Vagem com Cenoura Cozida Salada de Pepino Verduras da horta
<b>Lanche da tarde</b>	<b><u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u></b> Suco de Maracujá Melão	Abacaxi picado com creme de ovos	<b><u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM PATÊ DE SARDINHA</u></b> Suco de Maracujá Banana	<b><u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM Ovos</u></b> Mexidos Suco de Uva Mamão	<b><u>FRUTAS PICADAS (BANANA, LARANÇA, MAMÃO) COM CEREAL DE MILHO SEM GLÚTEN</u></b> <b><u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u></b>
<b>Jantar</b>	Carne Suína Ensopada Batata Doce Cozida Salada de Pepino Verduras da Horta	<b><u>MOÍDA REFOGADA BATATA INGLESA COZIDA</u></b> Salada de Alface com Agrião Verduras da Horta	<b><u>CARNE MOÍDA REFOGADA ARROZ</u></b> Salada de Rúcula Salada de Beterraba Verduras da Horta	Sopa de aipim com carne suína e Salsinha da Horta Verduras da Horta	<b><u>ISCA BOVINA AO MOLHO PURÊ DE AIPIM</u></b> Repolho Roxo Verduras da Horta

**NÃO DEVE SER UTILIZADO LIQUIDIFICADOR NO PREPARO DE CREMES E PURÊS.**

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: 01/10 à 05/10/2018 (33ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	Duo de Frutas (Banana e Maçã) com creme de ovos	<b>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</b> com Doce de Banana Leite com Achocolatado Mamão	<b>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</b> Suco de Uva Goiaba	Salada de frutas (banana, maçã, mamão, laranja, manga) salpicada com canela	Creme de Chocolate Banana
Almoço	<b>PEIXE (FILE DE TILÁPIA) ASSADO</b> Batata Inglesa Cozida com Cheiro Verde da Horta Feijão Preto Salada de Beterraba Cozida Salada de Repolho com Cenoura Ralada Verduras da horta	Guisado Purê de Aipim Feijão Preto <b>SEM FAROFA</b> Salada de Couve com Laranja Salada de Tomate Verduras da horta	Ovos Cozidos com Tempero Verde da Horta <b>ARROZ</b> Feijão Preto Salada de Brócolis com Couve-flor Salada de Alface com Agrião Verduras da horta	Carne Suína Ensopada Batata Doce Cozida Feijão Carioca Salada de Beterraba Cozida Salada de Tomate Verduras da horta	Carne Bovina (Acém) Ensopada Purê de Aipim Feijão Preto Salada de Abóbora Cozida Salada de pepino Verduras da horta
Lanche da tarde	<b>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</b> Suco de Laranja Melão	Abacaxi picado com Creme de Ovos <b>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</b>	<b>CEREAL DE MILHO SEM GLÚTEN COM LEITE MACÁ</b>	<b>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</b> com Patê de Sardinha Suco de Laranja Goiaba	<b>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS MAMÃO</b>
Jantar	Carne Suína Ensopada <b>PURÊ DE AIPIM</b> Salada de Pepino Verduras da horta	Sopa de Feijão <b>FEITA COM ARROZ E SEM MACARRÃO</b> Verduras da horta	<b>ISCA BOVINA AO MOLHO PURÊ DE AIPIM</b> Salada de Abóbora Verduras da horta	<b>MOÍDA REFOGADA ARROZ</b> Salada de Repolho Verduras da horta	Sopa de aipim com Iscas Bovinas Verduras da horta

**NÃO DEVE SER UTILIZADO LIQUIDIFICADOR NO PREPARO DE CREMES E PURÊS.**

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: 08/10 à 12/10/2018 (34ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<b>CEREAL DE MILHO SEM GLÚTEN COM IOGURTE</b> Maçã	Trio de Frutas (Mamão, Laranja e Banana) com Creme de Ovos	Creme de Chocolate Mamão	<b>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</b> Leite com Achocolatado Goiaba	<b><u>FERIADO</u></b>
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 <b>PURÊ DE AIPIM COM BRÓCOLIS PICADINHO</b> Feijão Preto Salada de Beterraba Cozida Salada de Agrião com Rúcula Verduras da horta	Peixe (Filé de Tilápia) Assado Purê de Batata Inglesa Feijão Preto Couve Picada Refogada Salada de Cenoura Ralada Verduras da horta	Carne Moída à Jardineira Purê Misto de Batata Doce com Batata Inglesa Feijão Preto <b>SEM FAROFA</b> Salada de Beterraba Cozida Salada de Repolho com Abacaxi Verduras da horta	
Lanche da tarde	Torta Salgada Suco de Uva Laranja	<b>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</b> com mel Suco de Maracujá Banana	Salada de Frutas (Goiaba, Banana, Laranja, Maçã e Abacaxi) <b>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</b>	<b>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</b> Iogurte de Coco Maçã	
Jantar	Sopa de <b>ARROZ</b> com carne e legumes Verduras da horta	<b>MOÍDA REFOGADA BATATA INGLESA COZIDA</b> Salada de Couve-flor com cenoura Verduras da horta	Carne Bovina (Acém) Ensopada Aipim Cozido Salada de Alface Verduras da horta	Sopa de Feijão <b>FEITA COM ARROZ E SEM MACARRÃO</b> Verduras da horta	

**NÃO DEVE SER UTILIZADO LIQUIDIFICADOR NO PREPARO DE CREMES E PURÊS.**

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: 15/10 à 19/10/2018 (35ª Semana)

EFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<b><u>DIA DOS PROFESSORES</u></b>	Duo de Frutas (Abacaxi e Laranja) Creme de Chocolate	<b><u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u></b> com Doce de Banana Suco de Maracujá Goiaba	Salada tropical (banana, mamão, maçã, laranja) com canela	<b><u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u></b> (Comemoração dos aniversariantes do mês) Leite com Achocolatado Mamão
Almoço		Ovos Mexidos <b><u>ARROZ</u></b> Feijão Preto Abóbora Refogada Salada de Repolho Roxo com Repolho Verde Verduras da horta	Peixe Assado (Filé de Tilápia) Batata Inglesa Cozida com Açafrão Feijão Preto Couve Refogada Picadinha Salada de Tomate Verduras da horta	Carne Moída com Couve-flor Purê misto de Batata Doce e Batata Inglesa Feijão preto Salada de Berinjela com Cenoura Cozida Salada de Rúcula Verduras da horta	Carne Suína Ensopada Aipim Cozido Feijão preto Salada de beterraba cozida Verduras da horta
Lanche da tarde		<b><u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM PATÊ DE SARDINHA</u></b> Suco de Laranja Maçã	Abacaxi picado Creme de Chocolate	<b><u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u></b> com Ovos Mexidos Suco de Uva Laranja	<b><u>CEREAL DE MILHO SEM GLÚTEN COM LEITE</u></b> (Comemoração dos aniversariantes do mês) Banana
Jantar		Guisado Purê de Aipim Salada de vagem cozida Verduras da horta	<b><u>MOÍDA REFOGADA BATATA DOCE COZIDA</u></b> Salada de agrião com alface Verduras da horta	<b><u>ISCA BOVINA AO MOLHO AIPIM</u></b> Salada de Tomate Verduras da horta	Sopa de <b><u>ARROZ</u></b> com carne (acém) e legumes

**NÃO DEVE SER UTILIZADO LIQUIDIFICADOR NO PREPARO DE CREMES E PURÊS.**

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.