

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – TURMAS PARCIAIS DE 4 E 5 ANOS – DOENÇA CELÍACA E INTOLERÂNCIA A LACTOSE**  
 Referente ao período: 06/02 a 08/02/2019 (1ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	RECESSO	RECESSO	<u>BISCOITO SALGADO</u> <u>SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com Achocolatado	Carne Moída refogada <u>PURÊ DE AIPIM FEITO</u> <u>SEM LEITE</u> Feijão Preto Saladas Verduras da Horta	<u>PÃO DE MEL SEM</u> <u>GLÚTEN E SEM</u> <u>LACTOSE</u> Suco de Uva
Lanche da Tarde			<u>PÃO DE MEL SEM</u> <u>GLÚTEN E SEM</u> <u>LACTOSE</u> Suco de Laranja	Sopa de Feijão <u>FEITO</u> <u>COM ARROZ E SEM</u> <u>MACARRÃO</u> Verduras da Horta	<u>BISCOITO DOCE</u> <u>SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com Achocolatdo

Observação: cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

\* Não utilizar o liquidificador para o preparo de cremes, sucos e patês.

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – TURMAS PARCIAIS DE 4 E 5 ANOS – DOENÇA CELÍACA E INTOLERÂNCIA A LACTOSE**  
 Referente ao período: 11/02 a 15/02/2019 (2ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<b><u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u></b> <b><u>LEITE SEM LACTOSE</u></b> com Achocolatado	Peixe (Filé de Tilápia) ao Molho <b><u>PURÊ DE AIPIM FEITO SEM LEITE</u></b> Feijão Carioca Saladas Verduras da horta	<b><u>CREME DE CHOCOLATE FEITO COM AMIDO DE MILHO E SEM AVEIA E COM LEITE SEM LACTOSE</u></b>	Estrogonofe de Carne <b><u>FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</u></b> Purê de Aipim <b><u>FEITO SEM LEITE</u></b> Arroz Parboilizado Feijão Preto Saladas Verduras da horta	<b><u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u></b> <b><u>LEITE SEM LACTOSE</u></b> com Achocolatado
Lanche da Tarde	<b><u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE</u></b> Suco de Laranja	Escondidinho (Feito com Acém) <b><u>FEITO SEM LEITE</u></b> Feijão Preto Salada Verduras da Horta	<b><u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u></b> <b><u>LEITE SEM LACTOSE</u></b> com Achocolatado	<b><u>MINESTRA</u></b> Verduras da Horta	<b><u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE</u></b> Suco de Laranja

Observação: cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

\* Não utilizar o liquidificador para o preparo de cremes, sucos e patês.

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – TURMAS PARCIAIS DE 4 E 5 ANOS – DOENÇA CELÍACA E INTOLERÂNCIA A LACTOSE**  
 Referente ao período: 18/02 a 22/02/2019 (3ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<b><u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u></b> <b><u>LEITE SEM LACTOSE</u></b> com Achocolatado	Carne de Panela (Acém) Arroz Integral Lentilha Saladas Verduras da horta	<b><u>CREME DE CHOCOLATE</u></b> <b><u>FEITO COM AMIDO DE MILHO E SEM AVEIA E COM LEITE SEM LACTOSE</u></b>	Carne Moída Refogada <b><u>SEM MACARRÃO</u></b> Arroz Parboilizado Feijão Preto Saladas <b><u>Verduras da horta</u></b>	<b><u>BISCOITO SALGADO</u></b> <b><u>SEM GLÚTEN</u></b> <b><u>SUCO DE UVA</u></b>
Lanche da Tarde	<b><u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE</u></b> Suco de Uva	<b><u>CARNE MOÍDA REFOGADA</u></b> Arroz Integral com Tempero Verde da Horta Feijão Carioca Verduras da Horta	<b><u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u></b> <b><u>LEITE SEM LACTOSE</u></b> com Achocolatado	Escondidinho (feito com Acém) <b><u>FEITO SEM LEITE</u></b> Lentilha Verduras da Horta	<b><u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE</u></b> Suco de Uva

Observação: cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

\* Não utilizar o liquidificador para o preparo de cremes, sucos e patês.

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – TURMAS PARCIAIS DE 4 E 5 ANOS – DOENÇA CELÍACA E INTOLERÂNCIA A LACTOSE**  
 Referente ao período: 25/02 a 01/03/2019 (4ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<b><u>CREME DE CHOCOLATE FEITO COM AMIDO DE MILHO E SEM AVEIA E COM LEITE SEM LACTOSE</u></b> <b><u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u></b>	Carne de Panela (Acém) Purê de Aipim <b><u>FEITO SEM LEITE</u></b> Arroz Parboilizado Feijão Carioca Saladas Verduras da horta	<b><u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u></b> <b><u>LEITE SEM LACTOSE</u></b> com Achocolatado	<b><u>PEIXE (FILE DE TILÁPIA) ASSADO</u></b> Arroz Parboilizado com açafrão e tempero verde da horta Feijão Preto Saladas Verduras da horta	<b><u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE</u></b> Suco de Uva
Lanche da Tarde	<b><u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u></b> Suco de Maracujá	Peixe (Filé de Tilápia) assado Arroz Parboilizado Feijão Preto Verduras da Horta	<b><u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE</u></b> Suco de Uva	Isca Bovina Refogada Arroz Parboilizado Legume Refogado Verduras da Horta	<b><u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u></b> <b><u>LEITE SEM LACTOSE</u></b> com Achocolatado

Observação: cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

\* Não utilizar o liquidificador para o preparo de cremes, sucos e patês.