

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – INTOLERÂNCIA AO FEIJÃO**  
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     | Creme de Aveia com Canela<br>Biscoito Salgado com Gergelim   | Iogurte de Coco<br>Biscoito Doce Integral   | Pão fatiado Integral com Mel*<br>Suco de Uva  |
| Almoço          |                |             | Isca Bovina ao molho marrom<br>Macarrão Integral<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Saladas<br>Verduras da Horta | Carne Moída refogada<br>Macarrão Integral<br>Arroz Parboilizado<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Saladas<br>Verduras da Horta | Filé de Tilápia Empanado Assado<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Arroz Parboilizado com cenoura ralada<br>Verduras da horta |
| Lanche da tarde |                |             | Torta de Pão Quente<br>Suco de Laranja   | Pão Massinha doce com fibras com carne moída refogada<br>Suco de Laranja  | Biscoito Doce ou Salgado Integral<br>Leite com Achocolatdo  |
| Jantar          |                |             | Carne de Panela (Acém)<br>Aipim Cozido<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Salada<br>Verduras da Horta            | <b><u>ISCA BOVINA REFOGADA COM AIPIM</u></b><br>Verduras da Horta   | Macarrão com Isca Bovina<br>Salada<br>Verduras da Horta   |

\* Caso não tenha mel, servir melado, doce de fruta, requeijão ou carne moída no lugar.

Observação: cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – INTOLERÂNCIA AO FEIJÃO**

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   | Pão de Queijo<br>Leite com Café   | Pão Fatiado Integral com<br>Requeijão<br>Suco de Uva  | Pão Fatiado Integral com<br>Patê de Sardinha<br>Suco de Uva   | Biscoito Salgado Integral<br>Leite com Acolatado  | Iogurte de Coco<br>Biscoito Salgado Integral  |
| Almoço          | Carne Moída Refogada<br>Purê de Aipim<br>Arroz Parboilizado<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Saladas<br>Verduras da horta | Peixe (Filé de Tilápia) ao<br>Molho<br>Macarrão ao Sugo<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Saladas<br>Verduras da horta | Cozido de Carne (Acém)<br>Macarrão ao Alho e Óleo<br>Arroz Parboilizado<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Saladas<br>Verduras da horta | Estrogonofe de Carne<br>Purê de Aipim<br>Arroz Parboilizado<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Saladas<br>Verduras da horta | Guisado<br>Macarrão ao Molho<br>Branco<br>Arroz Parboilizado<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Couve Refogada<br>Verduras da horta |
| Lanche da tarde | Torta Salgada de Biscoito<br>Suco de Laranja  | Canjica<br>Biscoito Doce ou Salgado<br>Integral   | Biscoito Salgado com<br>Gergelim<br>Leite com Acolatado   | Pão Massinha com<br>Requeijão<br>Suco de Maracujá   | Pão Massinha com Carne<br>Moída<br>Suco de Laranja  |
| Jantar          | Sopa de Lentilha com<br>Isca bovina<br>Verduras da Horta  | Escondidinho (Feito com<br>Acém)<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Salada<br>Verduras da Horta                         | Isca Bovina Refogada<br>Arroz Parboilizado<br>com Açafrão<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Verduras da Horta                          | <b><u>MACARRÃO COM ISCA<br/>BOVINA<br/>Verduras da Horta</u></b>  | Peixe (Filé de Tilápia)<br>Empanada Assado<br>Purê de Aipim<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Verduras da Horta                    |

Observação: cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – INTOLERÂNCIA AO FEIJÃO**

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   |
| <b>Café da manhã</b>   | Rosquinha de Polvilho<br>Leite com Achocolatado   | Pão Massinha com<br>Recheio de Carne Moída<br>Suco de Maracujá   | Pão Caseiro com<br>Requeijão<br>Suco de Laranja  | Bolo de Chocolate (Sem<br>Ovo)<br>Suco de Laranja   | iogurte de Coco<br>Biscoito Salgado Integral  |
| <b>Almoço</b>          | Isca Bovina ao molho<br>marrom<br>Macarrão Integral<br>Arroz Parboilizado<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Saladas<br>Verduras da horta | Carne de Panela (Acém)<br>Arroz Parboilizado<br>Lentilha<br>Saladas<br>Verduras da horta                                 | Peixe (Filé de Tilápia) ao<br>Molho<br>Arroz Parboilizado com<br>Açafrão<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Saladas<br>Verduras da horta | Carne Moída Refogada<br>Macarrão Integral<br>Arroz Parboilizado<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Saladas<br>Verduras da horta | Isca Bovina Refogada<br>Purê de Aipim<br>Arroz Parboilizado<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Saladas<br>Verduras da horta   |
| <b>Lanche da tarde</b> | Bolo de Laranja (Feita<br>sem Ovo)<br>Suco de Uva   | Sagu (Feito com Suco de<br>Uva) com creme branco<br>Biscoito Salgado Integral  | Biscoito Doce Integral<br>Leite com Achocolatado   | Biscoito Salgado com<br>Gergelim<br>Leite com Achocolatado  | Pão fatiado Integral com<br>Suco de Uva   |
| <b>Jantar</b>          | Sopa de Peixe (Filé de<br>Tilápia)<br>Verduras da Horta   | Bolinho de Carne<br>Arroz Parboilizado<br>com Tempero Verde da<br>Horta<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Verduras da Horta | Carreteiro<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Verduras da Horta  | Escondidinho (feito com<br>Acém)<br>Lentilha<br>Verduras da Horta   | Peixe (Filé de Tilápia)<br>Empanada Assado<br>Macarrão ao Sugo<br>Salada<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Verduras da Horta |

Observação: cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – INTOLERÂNCIA AO FEIJÃO**

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   |
| <b>Café da manhã</b>   | Creme de Aveia com Chocolate<br>Biscoito Salgado com Gergelim  | Arroz Doce<br>Biscoito Doce ou Salgado Integral   | Pão de Queijo<br>Leite com Achocolatado  | Pão Massinha com Melado<br>Suco de Laranja  | Bolo de Laranja (Feita sem Ovo)<br>Suco de Uva  |
| <b>Almoço</b>          | Carne Moída Refogada<br>Macarrão ao Molho Branco<br>Arroz Parboilizado<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Saladas<br>Verduras da horta | Carne de Panela (Acém)<br>Purê de Aipim<br>Arroz Parboilizado<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Saladas<br>Verduras da horta | Isca Bovina Refogada<br>Macarrão Refogado<br>Arroz Parboilizado com Tempero Verde da Horta<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Saladas<br>Verduras da horta | Peixe (Filé de Tilápia)<br>Empanado Assado<br>Arroz Parboilizado com açafrão e tempero verde da horta<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Saladas<br>Verduras da horta | Bolinho de Carne<br>Arroz Parboilizado com Cenoura Ralada<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Saladas<br>Verduras da horta |
| <b>Lanche da tarde</b> | Torta de Sardinha<br>Suco de Maracujá  | Pão Fatiado Integral com Requeijão<br>Leite com Achocolatado  | Pavê de Chocolate<br>Suco de Uva   | logurte de Coco com Granola   | Biscoito Doce ou Salgado Integral<br>Leite com Achocolatado   |
| <b>Jantar</b>          | Carreteiro<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Verduras da Horta  | Peixe (Filé de Tilápia) assado<br>Arroz Parboilizado<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Verduras da Horta                     | Sopa de Lentilha<br>Verduras da Horta  | Isca Bovina Refogada<br>Arroz Parboilizado<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Legume Refogado<br>Verduras da Horta  | Estrogonofe de Carne<br>Arroz Parboilizado<br><b><u>SEM FEIJÃO</u></b><br>Verduras da Horta                           |

Observação: cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.