

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ALERGIA AO OVO, CARNE SUÍNA E TOMATE
 Referente ao período: 04/03 à 08/03/2019 (5ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	PONTO FACULTATIVO	FERIADO	Biscoito Salgado Integral Leite com Achocolatado	logurte de Coco Granola	Pão Massinha Integral com Mel Leite com Café
Almoço			<u>CARNE MOÍDA</u> <u>REFOGADA</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta com Aveia e Orégano Salada Verdura da Horta	<u>PEIXE (FILÉ DE</u> <u>TILÁPIA) ASSADO</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão <u>INTEGRAL</u> Salada Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão Integral Verdura da Horta
Lanche da tarde			Sagu com Suco de Uva e Creme Branco	<u>CREME DE</u> <u>CHOCOLATE COM</u> <u>AVEIA</u>	Biscoito Salgado de Gergelim Suco de uva
Jantar			<u>ISCA BOVINA</u> <u>REFOGADA</u> Macarrão integral Salada Feijão Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) <u>FEITO SEM</u> <u>TOMATE E/OU</u> <u>EXTRATO DE</u> <u>TOMATE</u> Arroz Parboilizado Lentilha Salada Verdura da Horta	Minestra Salada Verdura da Horta

*Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

**Não deve ser utilizado liquidificador e/ou batedeira para o preparo dos alimentos destinados ao aluno.

***Não deve ser utilizado tomate e/ou extrato de tomate para o preparo dos alimentos.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ALERGIA AO OVO, CARNE SUÍNA E TOMATE
 Referente ao período: 11/03 à 15/03/2019 (6ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	Creme de Aveia com Chocolate	Pão Fatiado Integral com Queijo Suco de Laranja	<u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL</u> Leite com Café	<u>PÃO MASSINHA INTEGRAL COM SARDINHA DESFIADA OU MEL</u> Suco de Uva	Pão Caseiro com Germe de Trigo (Feito na Unidade) com Melado Leite com Achocolatado
Almoço	<u>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao alho e óleo Salada Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Arroz Parboilizado Lentilha Polenta com Aveia e Orégano Verdura da Horta	Bolo de carne <u>SEM MOLHO</u> Arroz Parboilizado Feijão Carioca Macarrão ao Alho e Óleo Salada Verdura da Horta	<u>CARNE MOÍDA REFOGADA</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta com Aveia e Orégano Salada Verdura da Horta	Isca Bovina ao Molho Branco Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao Alho e Óleo Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL LEITE COM CAFÉ</u>	Canjica Biscoito Salgado Integral	Pão Massinha Integral*** com Requeijão Suco de Maracujá	Biscoito de Gergelim Salgado Leite com Café	Iogurte de Coco <u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL</u>
Jantar	Isca Bovina Refogada Polenta Cremosa Verdura da Horta	<u>CARNE MOÍDA REFOGADA MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO</u> Feijão Verdura da Horta	<u>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Salada Verdura da Horta	Minestra Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) <u>FEITO SEM TOMATE E/OU EXTRATO DE TOMATE</u> Arroz Parboilizado Salada Verdura da Horta

*Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

**Não deve ser utilizado liquidificador e/ou batedeira para o preparo dos alimentos destinados ao aluno.

*** Guardar unidades do Pão Massinha Integral para servir no lanche da manhã de quinta-feira.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ALERGIA AO OVO, CARNE SUÍNA E TOMATE
 Referente ao período: 18/03 à 22/03/2019 (7ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	Biscoito Salgado Integral Leite com Achromatado	Pão Massinha Integral com Mel Leite com Café	logurte de Coco Granola	<u>PÃO CASEIRO (FEITO NA UNIDADE) COM SARDINHA DESFIADA OU QUEIJO</u> Leite com Café	Pão fatiado integral (pronto) com Melado Leite com achocolatado
Almoço	Guisado Arroz Parboilizado Lentilha Macarrão Integral Salada Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) <u>FEITO SEM TOMATE E/OU EXTRATO DE TOMATE</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta com Aveia e Orégano Salada Verdura da Horta	<u>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão <u>INTEGRAL</u> Salada Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Arroz Parboilizado com Açafrão Feijão Preto Polenta com Aveia e Orégano Salada Verdura da Horta	Carne moída refogada Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao molho branco Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL LEITE COM CAFÉ</u>	Sagu feito com suco de uva com creme branco	Pão Caseiro*** (Feito na Unidade) com Requeijão Suco de Laranja	Creme de Aveia com Chocolate	<u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL</u> Leite com Café
Jantar	Isca Bovina Refogada Polenta com Aveia e Orégano Salada Verdura da Horta	Bolo de Carne Arroz Parboilizado Lentilha Salada Verdura da Horta	Carreteiro Salada Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) <u>FEITO SEM TOMATE E/OU EXTRATO DE TOMATE</u> Macarrão ao alho e óleo Salada Verdura da Horta	Minestra Verdura da Horta

*Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

**Não deve ser utilizado liquidificador e/ou batedeira para o preparo dos alimentos destinados ao aluno.

*** Guardar fatias do Pão Caseiro para servir no lanche da manhã de quinta-feira.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ALERGIA AO OVO, CARNE SUÍNA E TOMATE
 Referente ao período: 25/03 à 29/03/2019 (8ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	logurte de Coco <u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL</u>	Pão fatiado integral (pronto) com queijo Leite com café	Creme de Chocolate com Aveia	Pão Caseiro com Germe de Trigo*** (Feito na Unidade) com Requeijão Leite com Café	<u>PÃO CASEIRO COM GERME DE TRIGO COM MELADO</u> (Comemoração dos aniversariantes do mês) Suco de uva
Almoço	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta com Aveia e Orégano Verdura da Horta	<u>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao Alho e Óleo Salada Verdura da Horta	Carne Moída Refogada Arroz Parboilizado Feijão Preto Salada Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) <u>FEITO SEM TOMATE E/OU EXTRATO DE TOMATE</u> Arroz Parboilizado Lentilha Polenta com Aveia e Orégano Salada Verdura da Horta	Isca Bovina ao molho branco Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao Alho e Óleo Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>CREME DE CHOCOLATE COM AVEIA</u>	Canjica Biscoito Salgado Integral	Pão Massinha com Recheio de Carne Moída Suco de Uva	Biscoito de Gergelim Salgado Leite com Achocolatado	<u>PAVÊ DE CHOCOLATE</u> (Comemoração dos aniversariantes do mês) Leite com café
Jantar	<u>GUISADO SEM TOMATE MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO</u> Salada Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) <u>FEITO SEM TOMATE E/OU EXTRATO DE TOMATE</u> Arroz Parboilizado com Açafrão Salada Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Macarrão Integral Salada Verdura da Horta	<u>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Salada Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) <u>FEITO SEM TOMATE E/OU EXTRATO DE TOMATE</u> Polenta com Aveia e Orégano Verdura da Horta

*Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

**Não deve ser utilizado liquidificador e/ou batedeira para o preparo dos alimentos destinados ao aluno.

*** Guardar fatias do Pão Caseiro com Germe de Trigo para servir no lanche da manhã de sexta-feira.