

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC  
 CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ALERGIA AO OVO  
 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	Iogurte de Coco Granola	Pão Massinha Integral com Mel Leite com Café
Almoço			Carne Moída ao Molho 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 ao Sugo 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 CHOCOLATE COM AVEIA</u>	Biscoito Salgado de Gergelim Suco de uva
Jantar			Macarrão integral com Isca Bovina ao molho Salada Feijão Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) 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.

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ALERGIA AO OVO**  
 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
<b>Café da manhã</b>	Creme de Aveia com Chocolate	Pão Fatiado Integral com Queijo Suco de Laranja	<b><u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL</u></b> Leite com Café	<b><u>PÃO MASSINHA INTEGRAL COM SARDINHA DESFIADA OU MEL</u></b> Suco de Uva	Pão Caseiro com Germe de Trigo (Feito na Unidade) com Melado Leite com Achocolatado
<b>Almoço</b>	Peixe (Filé de Tilápia) ao molho Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao alho e óleo Salada Verdura da Horta	Iscas ao molho marrom Arroz Parboilizado Lentilha Polenta com Aveia e Orégano Verdura da Horta	Bolo de carne ao molho sugo Arroz Parboilizado Feijão Carioca Macarrão ao Alho e Óleo Salada Verdura da Horta	Carne moída ao molho Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta com Aveia e Orégano Salada Verdura da Horta	Isca Bovina de Carne ao Molho Branco Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao Alho e Óleo Salada Verdura da Horta
<b>Lanche da tarde</b>	<b><u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL LEITE COM CAFÉ</u></b>	Canjica Biscoito Salgado Integral	Pão Massinha Integral*** com Requeijão Suco de Maracujá	Biscoito de Gergelim Salgado Leite com Café	logurte de Coco <b><u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL</u></b>
<b>Jantar</b>	Isca Bovina Refogada Polenta Cremosa Verdura da Horta	Macarronada Feijão Verdura da Horta	<b><u>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO</u></b> Arroz Parboilizado Feijão Preto Salada Verdura da Horta	Minestra Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) ao Molho 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**  
 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
<b>Café da manhã</b>	Biscoito Salgado Integral Leite com Achocolatado	Pão Massinha Integral com Mel Leite com Café	iogurte de Coco Granola	<b><u>PÃO CASEIRO (FEITO NA UNIDADE) COM SARDINHA DESFIADA OU QUEIJO</u></b> Leite com Café	Pão fatiado integral (pronto) com Melado Leite com achocolatado
<b>Almoço</b>	Guisado Arroz Parboilizado Lentilha Macarrão Integral Salada Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta com Aveia e Orégano Salada Verdura da Horta	<b><u>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO</u></b> Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao Sugo Salada Verdura da Horta	Isca Bovina ao Molho 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
<b>Lanche da tarde</b>	<b><u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL LEITE COM CAFÉ</u></b>	Sagu feito com suco de uva com creme branco	Pão Caseiro*** (Feito na Unidade) com Requeijão Suco de Laranja	Creme de Aveia com Chocolate	<b><u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL</u></b> Leite com Café
<b>Jantar</b>	Isca Bovina Refogada Polenta com Aveia e Orégano Salada Verdura da Horta	Bolo de Carne Arroz Parboilizado Lentilha Salada Verdura da Horta	Carreiroiro Salada Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) 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.



Nutricionistas

Taciana M. dos S. Duarte CRN 10 3144



Luciane Hirt Rosa CRN 10 2182

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ALERGIA AO OVO**  
 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
<b>Café da manhã</b>	Iogurte de Coco <u><b>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL</b></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><b>PÃO CASEIRO COM GERME DE TRIGO COM MELADO</b></u> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> Suco de uva
<b>Almoço</b>	Isca Bovina ao Molho Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta com Aveia e Orégano Verdura da Horta	Peixe (Filé de Tilápia) ao molho 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) 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
<b>Lanche da tarde</b>	<u><b>CREME DE CHOCOLATE COM AVEIA</b></u>	Canjica Biscoito Salgado Integral	Pão Massinha com Recheio de Carne Moída Suco de Uva	Biscoito de Gergelim Salgado Leite com Achocolatado	<u><b>PAVÊ DE CHOCOLATE</b></u> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> Leite com café
<b>Jantar</b>	Macarronada Salada Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) Arroz Parboilizado com Açafrão Salada Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Macarrão Integral Salada Verdura da Horta	<u><b>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO AO MOLHO</b></u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Salada Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) 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.