

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV), OVO, AMENDOIM, PEIXE E FRUTOS DO MAR
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 <u>BEBIDA DE AVEIA</u> com Achocolatado	<u>ALIMENTO COM SOJA</u> <u>SABORES VARIADOS</u> <u>BISCOITO SALGADO</u> <u>INTEGRAL</u>	Pão Massinha Integral com Mel <u>BEBIDA DE AVEIA</u> com Café
Almoço			Carne Moída ao Molho Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Salada Verdura da Horta	<u>CARNE DE PANELA</u> <u>(ACÉM EM CUBOS)</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>FEITO</u> <u>COM BEBIDA DE AVEIA</u>	<u>CREME DE</u> <u>CHOCOLATE FEITO</u> <u>COM BEBIDA DE AVEIA</u>	<u>BISCOITO SALGADO</u> <u>INTEGRAL</u> 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.

*** Não deve ser ofertado o biscoito salgado com gergelim ao aluno por conter traços de amendoim na composição.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV), OVO, AMENDOIM, PEIXE E FRUTOS DO MAR
 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 Chocolate <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA E SEM AVEIA</u>	Pão Fatiado Integral com <u>MEL OU MELADO</u> Suco de Laranja	<u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u> <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Café	<u>PÃO MASSINHA INTEGRAL</u> <u>COM CARNE MOÍDA</u> <u>REFOGA</u> Suco de Uva	Pão Caseiro com Germe de Trigo (Feito na Unidade) com Melado <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Achocolatado
Almoço	<u>ISCA BOVINA AO MOLHO</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao alho e óleo Salada Verdura da Horta	Isclas ao molho marrom Arroz Parboilizado Lentilha Polenta <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Verdura da Horta	<u>CARNE MOÍDA REFOGADA</u> Arroz Parboilizado Feijão Carioca Macarrão ao Alho e Óleo Salada Verdura da Horta	Carne moída ao molho Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Salada Verdura da Horta	Isca Bovina de Carne ao Molho Branco <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao Alho e Óleo Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u> <u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u>	Canjica FEITA <u>COM BEBIDA DE SOJA</u> Biscoito Salgado Integral	Pão Massinha Integral com <u>MEL OU CARNE MOÍDA</u> <u>REFOGADA</u> Suco de Maracujá	<u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u> <u>BEBIDA DE SOJA</u> com café	<u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u> <u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u>
Jantar	Isca Bovina Refogada Polenta Cremosa Verdura da Horta	Macarronada Feijão Verdura da Horta	<u>CARNE MOÍDA REFOGADA</u> 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.

*** Não deve ser ofertado o biscoito salgado com gergelim ao aluno por conter traços de amendoim na composição.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
 CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV), OVO, AMENDOIM, PEIXE E FRUTOS DO MAR
 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 <u>BEBIDA DE AVEIA</u> com Achocolatado	Pão Massinha Integral com Mel <u>BEBIDA DE AVEIA</u> com Café	<u>ALIMENTO COM SOJA</u> <u>SABORES VARIADOS</u> <u>BISCOITO SALGADO</u> <u>INTEGRAL</u>	<u>PÃO CASEIRO COM</u> <u>MEL OU MELADO</u> <u>BEBIDA DE AVEIA</u> com Café	Pão fatiado integral (pronto) com Melado <u>BEBIDA DE AVEIA</u> com achocolatado
Almoço	Guisado Arroz Parboilizado Lentilha Macarrão Integral Salada Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Salada Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA</u> <u>REFOGADA</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao Sugo Salada Verdura da Horta	Isca Bovina ao Molho Arroz Parboilizado com Açafrão Feijão Preto Polenta <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Salada Verdura da Horta	Carne moída refogada Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao molho branco <u>FEITO COM</u> <u>BEBIDA DE AVEIA</u> Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>CREME DE CHOCOLATE</u> <u>FEITO COM BEBIDA DE</u> <u>AVEIA</u>	Sagu feito com suco de uva com creme branco <u>FEITO COM BEBIDA DE</u> <u>AVEIA</u>	Pão Caseiro*** (Feito na Unidade) com <u>MEL</u> Suco de Laranja	Creme de Chocolate <u>FEITO SEM AVEIA E</u> <u>COM BEBIDA DE AVEIA</u>	<u>BISCOITO SALGADO</u> <u>INTEGRAL</u> <u>BEBIDA DE AVEIA</u> com Café
Jantar	Isca Bovina Refogada Polenta <u>SEM AVEIA</u> e com 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) 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.

**** Não deve ser ofertado o biscoito salgado com gergelim ao aluno por conter traços de amendoim na composição.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV), OVO, AMENDOIM, PEIXE E FRUTOS DO MAR
 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	<u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u>	Pão fatiado integral (pronto) com <u>MEL BEBIDA DE SOJA</u> com café	Creme de Chocolate <u>COM BEBIDA DE SOJA E SEM AVEIA</u>	Pão Caseiro <u>SEM GERME DE TRIGO***</u> (Feito na Unidade) com <u>MELADO BEBIDA DE SOJA</u> com Café	<u>PÃO CASEIRO SEM GERME DE TRIGO COM MEL</u> (Comemoração dos aniversariantes do mês) Suco de uva
Almoço	Isca Bovina ao Molho Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Verdura da Horta	<u>CARNE DE PANELA (ACÉM EM CUBOS)</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) Arroz Parboilizado Lentilha Polenta com Aveia e Orégano Salada Verdura da Horta	Isca Bovina ao molho branco <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao Alho e Óleo Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>CREME DE CHOCOLATE FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	Canjica <u>FEITA COM BEBIDA DE SOJA</u> Biscoito Salgado Integral	Pão Massinha com Recheio de Carne Moída Suco de Uva	<u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL BEBIDA DE SOJA</u> com Achocolatado	<u>PAVÊ FEITO COM BISCOITO SALGADO INTEGRAL E CREME DE CHOCOLATE FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u> (Comemoração dos aniversariantes do mês)
Jantar	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>CARNE DE PANELA (ACÉM EM CUBOS)</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Salada Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) Polenta <u>SEM AVEIA</u> e com 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 para servir no lanche da manhã de sexta-feira.

**** Não deve ser ofertado o biscoito salgado com gergelim ao aluno por conter traços de amendoim na composição.