

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV), ALERGIA AO OVO E TRIGO
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	<u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u> <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Achocolatado	<u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u> <u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Café
Almoço			Carne Moída ao Molho Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta com <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Salada Verdura da Horta	<u>PEIXE (FILE DE TILÁPIA) ASSADO</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto <u>SEM MACARRÃO</u> Salada Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Arroz Parboilizado Feijão Preto <u>SEM MACARRÃO</u> Verdura da Horta
Lanche da tarde			Sagu com Suco de Uva e Creme Branco <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Suco de Laranja	<u>CREME DE CHOCOLATE FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>
Jantar			Isca Bovina ao molho <u>ARROZ PARBOILIZADO</u> Salada Feijão Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) Arroz Parboilizado Lentilha Salada Verdura da Horta	Minestra <u>FEITA COM ARROZ</u> 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 A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV), ALERGIA AO OVO E TRIGO
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	<u>CREME DE CHOCOLATE COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> BEBIDA DE SOJA com Café	<u>SAGÚ FEITO COM SUCO DE UVA E CREME BRANCO FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> BEBIDA DE SOJA com Acolatado
Almoço	Peixe (Filé de Tilápia) ao molho Arroz Parboilizado Feijão Preto <u>SEM MACARRÃO</u> 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 AO MOLHO</u> Arroz Parboilizado Feijão Carioca <u>SEM MACARRÃO</u> 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 <u>SEM MACARRÃO</u> Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u> <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u>	Canjica <u>FEITA COM BEBIDA DE SOJA</u> <u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u>	<u>CREME DE CANELA FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u> BEBIDA DE SOJA com café	<u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u> <u>COM FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>
Jantar	Isca Bovina Refogada Polenta Cremosa Verdura da Horta	<u>CARNE MOIDA REFOGADA</u> <u>ARROZ PARBOILIZADO</u> Feijão Verdura da Horta	<u>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Salada Verdura da Horta	Minestra <u>FEITA COM ARROZ</u> 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.




CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
 CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV), ALERGIA AO OVO E TRIGO
 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	<u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u> <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Achocolatado	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u> <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u>	<u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u> <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Café	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>BEBIDA DE SOJA</u> com achocolatado
Almoço	Guisado Arroz Parboilizado Lentilha <u>SEM MACARRÃO</u> 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>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto <u>SEM MACARRÃO</u> 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 <u>SEM MACARRÃO</u> Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>CREME DE CHOCOLATE FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	Sagu feito com suco de uva com creme branco <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>CREME DE CANELA COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>CREME DE CHOCOLATE FEITO COM BEBIDA DE SOJA E SEM AVEIA</u>	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN COM BEBIDA DE SOJA</u>
Jantar	Isca Bovina Refogada Polenta <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Salada Verdura da Horta	<u>CARNE MOÍDA REFOGADA</u> Arroz Parboilizado Lentilha Salada Verdura da Horta	Carreiroiro Salada Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) <u>ARROZ PARBOILIZADO SEM MACARRÃO</u> Salada Verdura da Horta	Minestra <u>FEITA COM ARROZ</u> 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 A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV), ALERGIA AO OVO E TRIGO
 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</u> <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u>	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>CREME DE CHOCOLATE BOM BEBIDA DE SOJA E SEM AVEIA</u>	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> BEBIDA DE SOJA com Café	<u>FRUTA PICADA COM CANELA E FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</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	Peixe (Filé de Tilápia) ao molho Arroz Parboilizado Feijão Preto <u>SEM MACARRAO</u> 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 <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Salada Verdura da Horta	Isca Bovina ao molho branco <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto <u>SEM MACARRÃO</u> Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>CREME DE CHOCOLATE FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	Canjica FEITA <u>COM BEBIDA DE SOJA</u> <u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u>	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>BEBIDA DE SOJA COM CAFÉ</u>	<u>CREME DE CANELA FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>PAVÊ FEITO COM BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E CREME DE CHOCOLATE FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u> (Comemoração dos aniversariantes do mês)
Jantar	<u>CARNE MOÍDA REFOGADA</u> <u>ARROZ PARBOILIZADO</u> Salada Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) Arroz Parboilizado com Açafrão Salada Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada <u>ARROZ PARBOILIZADO SEM MACARRÃO</u> 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) 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.



Taciana M. dos S. Duarte CRN 10 3144

Nutricionistas



Luciane Hirt Rosa CRN 10 2182