

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC  
CARDÁPIO CEI INTEGRAL - DIABETES  
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>ACHOCOLATADO PREPARADO COM O PÓ PARA PUDIM DIET</u>	<u>LEITE</u> com Granola	Pão Massinha Integral com <u>REQUEIJÃO</u> Leite com Café <u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u>
Almoço			Carne Moída ao Molho Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta com Aveia e Orégano Salada Verdura da Horta	Peixe (Filé de Tilápia) empanado assado 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			<u>CREME DE CANELA FEITO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u>	<u>BISCOITO DOCE DIET</u> Suco de Laranja <u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u>	Biscoito Salgado de Gergelim Suco de uva <u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u>
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.

\*\*Sucos e Vitaminas não devem ser adoçados.

\*\*\* Creme e Achiocolatado devem ser preparados com o pó para pudim zero açúcar, conforme orientação do receituário.

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL - DIABETES**  
 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 <b><u>FEITO COM PÓ PARA PUDIM DIET</u></b>	Pão Fatiado Integral com Queijo Suco de Laranja <b><u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b>	Pão de Queijo Leite com Café <b><u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b>	<b><u>PÃO MASSINHA INTEGRAL COM SARDINHA DESFIADA OU CARNE MOÍDA REFOGADA</u></b> Suco de Uva <b><u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b>	Pão Caseiro com Germe de Trigo (Feito na Unidade) com <b><u>REQUEIJÃO ACHOCOLATADO FEITO COM PÓ PARA PUDIM DIET</u></b>
<b>Almoço</b>	Peixe (Filé de Tilápia) ao molho Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao alho e óleo Salada Verdura da Horta	Isclas 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 DIET</u></b> Suco de Uva <b><u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b>	Biscoito Salgado Integral <b><u>ACHOCOLATADO FEITO COM PÓ PARA PUDIM DIET</u></b>	Pão Massinha Integral**** com Requeijão Suco de Maracujá <b><u>FEITO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b>	Biscoito de Gergelim Salgado Leite com Café <b><u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b>	Leite com Café <b><u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b> Rosquinha de Polvilho
<b>Jantar</b>	Isca Bovina Refogada Polenta Cremosa Verdura da Horta	Macarronada Feijão Verdura da Horta	Peixe (Filé de Tilápia) empanado 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.

\*\*Sucos e Vitaminas não devem ser adoçados.

\*\*\* Creme e Achocolatado devem ser preparados com o pó para pudim zero açúcar, conforme orientação do receituário.

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

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL - DIABETES**  
 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 <b><u>ACHOCOLATADO FEITO COM PÓ PARA PUDIM DIET</u></b>	Pão Massinha Integral com <b><u>SARDINHA DESFIADA OU QUEIJO</u></b> Leite com Café <b><u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b>	<b><u>LEITE COM</u></b> Granola	<b><u>PÃO CASEIRO COM SARDINHA DESFIADA OU REQUEIJÃO</u></b> Leite com Café <b><u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b>	Pão fatiado integral (pronto) com <b><u>QUEIJO ACHOCOLATADO FEITO COM PÓ PARA PUDIM DIET</u></b>
<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	Peixe (Filé de Tilapia) empanado assado 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>	Torta Salgada de Carne Moída Suco de Maracujá <b><u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b>	<b><u>CREME DE CANELA FEITO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b> <b><u>BISCOITO DOCE DIET</u></b>	Pão Caseiro**** (Feito na Unidade) com Requeijão Suco de Laranja <b><u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b>	Creme de Aveia com Chocolate <b><u>FEITO COM PÓ PARA PUDIM DIET</u></b>	Pão de Queijo Leite com Café <b><u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b>
<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	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.

\*\*Sucos e Vitaminas não devem ser adoçados.

\*\*\* Creme e Acolatado devem ser preparados com o pó para pudim zero açúcar, conforme orientação do receituário.

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

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL - DIABETES**  
 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	<b><u>LEITE COM CAFÉ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b> Rosquinha de Polvilho	Pão fatiado integral (pronto) com queijo Leite com café <b><u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b>	<b><u>CREME DE CHOCOLATE COM AVEIA FEITO COM PÓ PARA PUDIM DIET</u></b>	Pão Caseiro com Germe de Trigo (Feito na Unidade) com Requeijão Leite com Café <b><u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b>	<b><u>BISCOITO DOCE DIET</u></b> (Comemoração dos aniversariantes do mês) Suco de uva
Almoço	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
Lanche da tarde	<b><u>CREME DE CHOCOLATE FEITO COM PÓ PARA PUDIM DIET</u></b>	<b><u>CREME DE CANELA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b> Biscoito Salgado Integral	Pão Massinha com Recheio de Carne Moída Suco de Uva <b><u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u></b>	Biscoito de Gergelim Salgado <b><u>ACHOCOLATADO FEITO COM PÓ PARA PUDIM DIET</u></b>	<b><u>LEITE COM GRANOLA</u></b> (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	Peixe (Filé de Tilápia) empanado 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.

\*\*Sucos e Vitaminas não devem ser adoçados.

\*\*\* Creme e Achocolatado devem ser preparados com o pó para pudim zero açúcar, conforme orientação do receituário.