

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – INTOLERÂNCIA AO FEIJÃO
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 <u>SEM FEIJÃO</u> Polenta com Aveia e Orégano Salada Verdura da Horta	Peixe (Filé de Tilápia) empanado assado Arroz Parboilizado <u>SEM FEIJÃO</u> Macarrão ao Sugo Salada Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Arroz Parboilizado <u>SEM FEIJÃO</u> Macarrão Integral Verdura da Horta
Lanche da tarde			Sagu com Suco de Uva e Creme Branco	Bolo de Chocolate Especial Suco de Laranja	Biscoito Salgado de Gergelim Suco de uva
Jantar			Macarrão integral com Isca Bovina ao molho Salada <u>SEM FEIJÃO</u> Verdura da Horta	Carne de Panela (Acém em Cubos) Arroz Parboilizado Lentilha Salada Verdura da Horta	<u>MACARRÃO COM ISCA BOVINA</u> Salada Verdura da Horta

*Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.




CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – INTOLERÂNCIA AO FEIJÃO
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	Pão de Queijo Leite com Café	Bolo de Chocolate Especial Suco de Uva	Pão Caseiro com Germe de Trigo (Feito na Unidade) com Melado Leite com Achocolatado
Almoço	Peixe (Filé de Tilápia) ao molho Arroz Parboilizado <u>SEM FEIJÃO</u> 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 <u>SEM FEIJÃO</u> Macarrão ao Alho e Óleo Salada Verdura da Horta	Carne moída ao molho Arroz Parboilizado <u>SEM FEIJÃO</u> Polenta com Aveia e Orégano Salada Verdura da Horta	Isca Bovina de Carne ao Molho Branco Arroz Parboilizado <u>SEM FEIJÃO</u> Macarrão ao Alho e Óleo Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	Bolo de Laranja Especial Suco de Uva	Canjica Biscoito Salgado Integral	Pão Massinha Integral com Requeijão Suco de Maracujá	Biscoito de Gergelim Salgado	logurte de Coco Rosquinha de Polvilho
Jantar	Isca Bovina Refogada Polenta Cremosa Verdura da Horta	Macarronada <u>SEM FEIJÃO</u> Verdura da Horta	Peixe (Filé de Tilápia) empanado Arroz Parboilizado <u>SEM FEIJÃO</u> Salada Verdura da Horta	<u>MACARRONADA</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.




CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – INTOLERÂNCIA AO FEIJÃO
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 Acolatado	Pão Massinha Integral com Mel Leite com Café	logurte de Coco Granola	Bolo de Laranja Especial 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) Arroz Parboilizado SEM FEIJÃO Polenta com Aveia e Orégano Salada Verdura da Horta	Peixe (Filé de Tilapia) empanado assado Arroz Parboilizado SEM FEIJÃO Macarrão ao Sugo Salada Verdura da Horta	Isca Bovina ao Molho Arroz Parboilizado com Açafrão SEM FEIJÃO Polenta com Aveia e Orégano Salada Verdura da Horta	Carne moída refogada Arroz Parboilizado SEM FEIJÃO Macarrão ao molho branco Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	Torta Salgada de Carne Moída Suco de Maracujá	Sagu feito com suco de uva com creme branco	Pão Caseiro (Feito na Unidade) com Requeijão Suco de Laranja	Creme de Aveia com Chocolate	Pão de Queijo 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) Macarrão ao alho e óleo Salada Verdura da Horta	MACARRONADA Verdura da Horta

*Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.




CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – INTOLERÂNCIA AO FEIJÃO
 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 Rosquinha de Polvilho	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	Bolo de Laranja Especial (<i>Comemoração dos aniversariantes do mês</i>) Suco de uva
Almoço	Isca Bovina ao Molho Arroz Parboilizado <u>SEM FEIJÃO</u> Polenta com Aveia e Orégano Verdura da Horta	Peixe (Filé de Tilápia) ao molho Arroz Parboilizado <u>SEM FEIJÃO</u> Macarrão ao Alho e Óleo Salada Verdura da Horta	Carne Moída Refogada Arroz Parboilizado <u>SEM FEIJÃO</u> 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 <u>SEM FEIJÃO</u> Macarrão ao Alho e Óleo Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	Bolo de Chocolate Especial Suco de Uva	Canjica Biscoito Salgado Integral	Pão Massinha com Recheio de Carne Moída Suco de Uva	Biscoito de Gergelim Salgado Leite com Achocolatado	Bolo de Laranja Especial (<i>Comemoração dos aniversariantes do mês</i>) Leite com café
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 <u>SEM FEIJÃO</u> 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.



Nutricionistas

 Taciana M. dos S. Duarte CRN 10 3144



 Luciane Hirt Rosa CRN 10 2182