

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – INTOLERÂNCIA A LACTOSE E 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 <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com Achocolatado	<u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u> Granola	Pão Massinha Integral com Mel <u>LEITE SEM LACTOSE</u> 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>FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</u>	<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 – INTOLERÂNCIA A LACTOSE E 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
Café da manhã	Creme de Aveia com Chocolate <u>FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</u>	Pão Fatiado Integral com <u>MEL OU MELADO</u> Suco de Laranja	<u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL LEITE SEM LACTOSE</u> com Café	<u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL LEITE COM CAFÉ</u>	Pão Caseiro com Germe de Trigo (Feito na Unidade) com Melado <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com Achocolatado
Almoço	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 ao molho branco <u>FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao Alho e Óleo Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL LEITE SEM LACTOSE COM CAFÉ</u>	Canjica <u>FEITA COM LEITE SEM LACTOSE</u> Biscoito Salgado Integral	Pão Massinha Integral com <u>SARDINHA DESFIADA OU CARNE MOÍDA REFOGADA</u> Suco de Maracujá	Biscoito de Gergelim Salgado <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com Café	<u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL</u>
Jantar	Isca Bovina Refogada Polenta Cremosa Verdura da Horta	Macarronada Feijão Verdura da Horta	<u>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO</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.



Nutricionistas

 Taciana M. dos S. Duarte CRN 10 3144



 Luciane Hirt Rosa CRN 10 2182

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – INTOLERÂNCIA A LACTOSE E 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
Café da manhã	Biscoito Salgado Integral <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com Achiocolatado	Pão Massinha Integral com Mel <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com Café	<u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u> Granola	<u>PÃO CASEIRO (FEITO NA UNIDADE) COM SARDINHA DESFIADA OU MELADO</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com Café	Pão fatiado integral (pronto) com Melado <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com achiocolatado
Almoço	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	<u>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO</u> 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
Lanche da tarde	<u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL</u> <u>LEITE COM CAFÉ</u>	Sagu feito com suco de uva com creme branco <u>FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</u>	Pão Caseiro (Feito na Unidade) com <u>MEL OU MELADO</u> Suco de Laranja	Creme de Aveia com Chocolate <u>FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</u>	<u>BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> 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	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.




CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – INTOLERÂNCIA A LACTOSE E 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
Café da manhã	<u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS BISCOITO DOCE OU SALGADO INTEGRAL</u>	Pão fatiado integral (pronto) com <u>MEL OU MELADO</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com café	Creme de Chocolate com Aveia <u>FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</u>	Pão Caseiro com Germe de Trigo (Feito na Unidade) com <u>SARDINHA DESFIADA OU MELADO</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com Café	<u>PÃO CASEIRO COM GERME DE TRIGO COM MELADO</u> (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 <u>FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Macarrão ao Alho e Óleo Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>CREME DE CHOCOLATE COM AVEIA FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</u>	Canjica <u>FEITA COM LEITE SEM LACTOSE</u> Biscoito Salgado Integral	Pão Massinha com Recheio de Carne Moída Suco de Uva	Biscoito de Gergelim Salgado <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com Achocolatado	<u>PAVÊ DE CHOCOLATE FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</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>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO AO MOLHO</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.