

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – TURMAS PARCIAIS DE 4 E 5 ANOS - DOENÇA CELÍACA**

Referente ao período: 04/03/2019 a 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 DOCE SEM GLÚTEN</u> Leite com Achiocolatado	<u>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto <u>SEM MACARRÃO</u> Salada Verdura da Horta	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN COM IOGURTE</u>
Lanche da Tarde			Sagu com Suco de Uva e Creme Branco	Carne de Panela (Acém em Cubos) Arroz Parboilizado Lentilha Salada Verdura da Horta	<u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u> Suco de uva

\*Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

\*\*Se a unidade possui algum produto próximo do vencimento que não foi contemplado neste cardápio, entrar em contato com a nutricionista responsável para adequação.

\*\*\*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 – TURMAS PARCIAIS DE 4 E 5 ANOS - DOENÇA CELÍACA**

Referente ao período: 11/03/2019 a 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 FEITO SEM AVEIA</u>	Isclas ao molho marrom Arroz Parboilizado Lentilha Polenta com <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Verdura da Horta	Pão de Queijo Leite com Café	Carne moída ao Molho Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta com <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Salada Verdura da Horta	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Leite com Achocolatado
Lanche da Tarde	<u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u> Suco de Uva	<u>CARNE MOÍDA REFOGADA</u> <u>ARROZ PARBOILIZADO SEM MACARRÃO</u> Feijão Verdura da Horta	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Suco de Maracujá	Minestra <u>FEITA COM ARROZ</u> Verdura da Horta	Iogurte de Coco Rosquinha de Polvilho

\*Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

\*\*Se a unidade possui algum produto próximo do vencimento que não foi contemplado neste cardápio, entrar em contato com a nutricionista responsável para adequação.

\*\*\*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 – TURMAS PARCIAIS DE 4 E 5 ANOS - DOENÇA CELÍACA**

Referente ao período: 18/03/2019 a 22/03/2019 (7ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<b><u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u></b> Leite com Achocolatado	Carne de Panela (Acém em Cubos) Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta com <b><u>SEM AVEIA</u></b> e com Orégano Salada Verdura da Horta	<b><u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN COM</u></b> iogurte de Coco	Isca Bovina ao Molho Arroz Parboilizado com Açafrão Feijão Preto Polenta com <b><u>SEM AVEIA</u></b> e com Orégano Salada Verdura da Horta	<b><u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u></b> Leite com achocolatado
Lanche da Tarde	<b><u>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN</u></b> Suco de Maracujá	<b><u>CARNE MOÍDA REFOGADA</u></b> Arroz Parboilizado Lentilha Salada Verdura da Horta	<b><u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u></b> Suco de Laranja	Carne de Panela (Acém em Cubos) <b><u>ARROZ PARBOILIZADO SEM MACARRÃO</u></b> Salada Verdura da Horta	Pão de Queijo Leite com Café

\*Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

\*\*Se a unidade possui algum produto próximo do vencimento que não foi contemplado neste cardápio, entrar em contato com a nutricionista responsável para adequação.

\*\*\*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 – TURMAS PARCIAIS DE 4 E 5 ANOS - DOENÇA CELÍACA**

Referente ao período: 25/03/2019 a 29/03/2019 (8ª Semana)

EFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	logurte de Coco Rosquinha de Polvilho	Peixe (Filé de Tilápia) ao molho Arroz Parboilizado Feijão Preto <b><u>SEM MACARRÃO</u></b> Salada Verdura da Horta	Creme de Chocolate <b><u>FEITO</u></b> <b><u>SEM AVEIA</u></b>	Carne de Panela (Acém em Cubos) Arroz Parboilizado Lentilha Polenta com <b><u>SEM AVEIA</u></b> e com Orégano Salada Verdura da Horta	<b><u>PÃO DE MEL SEM</u></b> <b><u>GLÚTEN</u></b> (Comemoração dos aniversariantes do mês) Suco de uva
Lanche da Tarde	<b><u>PÃO DE MEL SEM</u></b> <b><u>GLÚTEN</u></b> Suco de Uva	Carne de Panela (Acém em Cubos) Arroz Parboilizado com Açafrão Salada Verdura da Horta	<b><u>BISCOITO SALGADO</u></b> <b><u>SEM GLÚTEN</u></b> Suco de Uva	<b><u>PEIXE (FILÉ DE</u></b> <b><u>TILÁPIA) ASSADO</u></b> Arroz Parboilizado Feijão Preto Salada Verdura da Horta	<b><u>PÃO DE MEL SEM</u></b> <b><u>GLÚTEN</u></b> (Comemoração dos aniversariantes do mês) Leite com café

\*Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

\*\*Se a unidade possui algum produto próximo do vencimento que não foi contemplado neste cardápio, entrar em contato com a nutricionista responsável para adequação.

\*\*\*Não deve ser utilizado liquidificador e/ou batedeira para o preparo dos alimentos destinados ao aluno.