

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – TURMAS PARCIAIS DE 4 E 5 ANOS - DOENÇA CELÍACA E INTOLERÂNCIA A LACTOSE E GASTRITE
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> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> <u>FRUTA</u>	<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 LEITE SEM LACTOSE</u>
Lanche da Tarde			Sagu com Suco de Uva e Creme Branco <u>FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</u>	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.

**** Não ofertar café, achocolatado. Frutas cítricas (laranja, abacaxi e limão) e seus derivados.

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

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>BISCOITO SALGADO</u> <u>SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> <u>FRUTA</u>	Isclas ao molho marrom Arroz Parboilizado Lentilha Polenta com <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Verdura da Horta	<u>FLOCOS DE MILHO SEM</u> <u>GLÚTEN COM LEITE</u> <u>SEM LACTOSE</u>	Carne moída ao Molho Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta com <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Salada Verdura da Horta	<u>BISCOITO DOCE</u> <u>SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> <u>FRUTA</u>
Lanche da Tarde	<u>CREME DE BANANA</u> <u>BISCOITO DOCE SEM</u> <u>GLÚTEN</u>	<u>CARNE MOÍDA</u> <u>REFOGADA</u> <u>ARROZ PARBOILIZADO</u> <u>SEM MACARRÃO</u> Feijão Verdura da Horta	<u>BISCOITO DOCE SEM</u> <u>GLÚTEN</u> <u>FRUTA</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u>	Minestra <u>FEITA COM</u> <u>ARROZ</u> Verdura da Horta	<u>FRUTAS PICADAS</u> <u>COM AVEIA</u> 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.

**** Não ofertar café, achocolatado. Frutas cítricas (laranja, abacaxi e limão) e seus derivados.

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

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	<u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> <u>FRUTA</u>	Carne de Panela (Acém em Cubos) Arroz Parboilizado Feijão Preto Polenta com <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Salada Verdura da Horta	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN COM LEITE</u> <u>SEM LACTOSE</u>	Isca Bovina ao Molho Arroz Parboilizado com Açafrão Feijão Preto Polenta com <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Salada Verdura da Horta	<u>CREME DE BANANA</u> <u>BISCOITO DOCE</u> <u>SEM GLÚTEN</u>
Lanche da Tarde	<u>CREME DE BANANA</u> <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u>	<u>CARNE MOÍDA REFOGADA</u> Arroz Parboilizado Lentilha Salada Verdura da Horta	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> <u>FRUTA</u>	Carne de Panela (Acém em Cubos) <u>ARROZ PARBOILIZADO SEM MACARRÃO</u> Salada Verdura da Horta	<u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> <u>FRUTA</u>

*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.

**** Não ofertar café, achocolatado. Frutas cítricas (laranja, abacaxi e limão) e seus derivados.

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

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	<u>FRUTAS PICADAS COM AVEIA</u>	Peixe (Filé de Tilápia) ao molho Arroz Parboilizado Feijão Preto <u>SEM MACARRÃO</u> Salada Verdura da Horta	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN COM LEITE SEM LACTOSE</u>	Carne de Panela (Acém em Cubos) Arroz Parboilizado Lentilha Polenta com <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Salada Verdura da Horta	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN LEITE SEM LACTOSE FRUTA</u> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> Suco de uva
Lanche da Tarde	<u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN LEITE SEM LACTOSE FRUTA</u>	Carne de Panela (Acém em Cubos) Arroz Parboilizado com Açafrão Salada Verdura da Horta	<u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN LEITE SEM LACTOSE FRUTA</u>	<u>PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) ASSADO</u> Arroz Parboilizado Feijão Preto Salada Verdura da Horta	<u>CREME DE BANANA BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> 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.

**** Não ofertar café, achocolatado. Frutas cítricas (laranja, abacaxi e limão) e seus derivados.