

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ACIDEMIA METILMALÔNICA**  
 Referente ao período: 01/04 à 05/04/2019 (9ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u> <u>SUCO DE UVA</u>	<u>FRUTA</u> <u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u>	<u>BOLO DE LARANJA ESPECIAL *****</u> Suco de Uva	Pão Massinha Integral com <u>MEL OU MELADO</u> <u>SUCO DE UVA</u>	<u>BANANA ASSADA</u> <u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u>
Almoço	<u>SEM CARNE</u> Macarrão Integral <u>PURÊ DE AIPIM FEITO SEM LEITE</u> Feijão Salada Verdura da Horta	<u>SEM CARNE</u> Arroz Parboilizado Polenta Cremosa Feijão Salada Verdura da Horta	<u>SEM CARNE</u> <u>PURÊ DE AIPIM FEITO SEM LEITE</u> Arroz Parboilizado Feijão Salada Verdura da Horta	<u>SEM CARNE</u> Arroz Parboilizado com Açafrão Macarrão ao Sugo Lentilha Salada Verdura da Horta	<u>SEM CARNE</u> <u>MACARRÃO INTEGRAL AO SUGO</u> <u>ARROA PARBOILIZADO</u> Feijão Preto Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	Sagu com Suco de Uva <u>SEM CREME BRANCO</u> <u>LARANJA</u>	Pão Fatiado Integral com <u>MEL OU MELADO</u> Suco de Uva	<u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u> <u>SUCO DE UVA</u> <u>MAÇÃ</u>	<u>SALADA DE FRUTAS (LARANJA, MAÇÃ E BANANA)</u>	<u>BOLO DE LARANJA ESPECIAL</u> <u>SUCO DE UVA</u>
Jantar	<u>SEM CARNE</u> <u>ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO</u> <u>LENTILHA</u> Salada Verdura da Horta	<u>SEM CARNE</u> <u>MACARRÃO REFOGADO COM TEMPERO VERDE DA HORTA</u> Feijão Salada Verdura da Horta	<u>SEM CARNE</u> <u>ARROZ PARBOILIZADO</u> <u>LENTILHA</u> Salada Verdura da Horta	<u>SEM CARNE</u> Polenta Cremosa <u>ARROZ PARBOILIZADO</u> <u>LENTILHA</u> Salada Verdura da Horta	Sopa de Feijão <u>FEITA SEM CARNE</u> Salada Verdura da Horta

\* Cardápio elaborado conforme orientação nutricional fornecida pelo Hospital Infantil Dr. Jeser Amarante Faria.

\*\*Não deve ser servido carnes (suína, bovina, de frango ou peixe), ovos, leite e demais produtos derivados destes ingredientes.

\*\*\*Não deve ser servido cremes feitos com amido de milho ou produtos que contém este ingrediente.

\*\*\*\* Não deve ser servido produtos que contenham amendoim, amêndoas em sua composição tais como Biscoito Doce Integral e Granola.

\*\*\*\*\* Preparar uma receita, porcionar e armazenar no congelador para uso ao longo deste cardápio.

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ACIDEMIA METILMALÔNICA**  
 Referente ao período: 08/04 à 12/04/2019 (10ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>LARANJA</u> <u>BISCOITO SALGADO</u> <u>INTEGRAL</u> <u>SUCO DE UVA</u>	Pão Fatiado Integral com <u>MEL OU MELADO</u> Suco de Uva	<u>BANANA ASSADA</u> <u>BISCOITO SALGADO</u> <u>INTEGRAL</u>	REUNIÃO PEDAGÓGICA	<u>BOLO DE LARANJA</u> <u>ESPECIAL</u> <u>CAFÉ</u>
Almoço	<u>SEM CARNE</u> Arroz Parboilizado Macarrão ao alho e óleo Feijão Salada Verdura da Horta	<u>SEM CARNE</u> Arroz Parboilizado Polenta com Aveia e Orégano Feijão Verdura da Horta	<u>SEM CARNE</u> Macarrão ao Alho e Óleo <u>ARROZ PARBOILIZADO</u> Salada Lentilha Verdura da Horta		<u>SEM CARNE</u> <u>PURÊ DE AIPIM FEITO</u> <u>SEM LEITE AO</u> <u>MOLHO VERMELHO</u> <u>ARROZ</u> <u>PARBOILIZADO</u> Feijão Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>BOLO DE LARANJA</u> <u>ESPECIAL</u> Suco de Uva	Sagu com Suco de Uva <u>SEM CREME BRANCO</u> <u>MAÇÃ</u>	Pão Massinha Integral***** com <u>MEL</u> <u>OU MELADO</u> Suco de Uva		<u>PÃO MASSINHA</u> <u>INTEGRAL COM MEL</u> <u>OU MELADO</u> Suco de Uva
Jantar	<u>SEM CARNE</u> Polenta Cremosa <u>ARROZ</u> <u>PARBOILIZADO</u> Verdura da Horta	<u>SEM CARNE</u> <u>MACARRÃO</u> <u>REFOGADO COM</u> <u>TEMPERO VERDE DA</u> <u>HORTA</u> Feijão Verdura da Horta	Sopa de Feijão <u>FEITA</u> <u>SEM CARNE</u> Salada Verdura da Horta		<u>SEM CARNE</u> <u>ARROZ</u> <u>PARBOILIZADO</u> <u>LENTILHA</u> Salada Verdura da Horta

\* Cardápio elaborado conforme orientação nutricional fornecida pelo Hospital Infantil Dr. Jeser Amarante Faria.

\*\*Não deve ser servido carnes (suína, bovina, de frango ou peixe), ovos, leite e demais produtos derivados destes ingredientes.

\*\*\*Não deve ser servido cremes feitos com amido de milho ou produtos que contém este ingrediente.

\*\*\*\* Não deve ser servido produtos que contenham amendoim, amêndoas em sua composição tais como Biscoito Doce Integral e Granola.

\*\*\*\*\* Guardar unidades para servir no lanche da tarde de sexta-feira

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ACIDEMIA METILMALÔNICA**  
 Referente ao período: 14/04 à 19/04/2019 (11ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>DUO DE FRUTAS</u> ( <u>LARANJA E MAÇÃ</u> )	<u>BOLO DE LARANJA</u> <u>ESPECIAL</u> Suco de Uva	<u>SAGU FEITO COM</u> <u>SUCO DE UVA</u> <u>SEM CREME BRANCO</u> <u>MAMÃO</u>	<u>SALADA DE FRUTAS</u> ( <u>LARANJA, MAMÃO E</u> <u>MAÇÃ</u> )	<b>FERIADO</b> <b>SEXTA-FEIRA SANTA</b>
Almoço	<u>SEM CARNE</u> Arroz Parboilizado com Açafrão e Tempero Verde da Horta Macarrão Integral Lentilha Salada Verdura da Horta	<u>SEM CARNE</u> Arroz Parboilizado <u>PURÊ DE AIPIM FEITO</u> <u>SEM LEITE AO SUGO</u> Feijão Salada Verdura da Horta	<u>SEM CARNE</u> Arroz Parboilizado Macarrão ao Sugo Feijão Salada Verdura da Horta	<u>SEM CARNE</u> Arroz Parboilizado Polenta Cremosa Feijão Salada Verdura da Horta	
Lanche da tarde	Pão de Fubá (feito na unidade) com <u>MEL OU</u> <u>MELADO</u> Suco de Uva	<u>BISCOITO SALGADO</u> <u>INTEGRAL</u> <u>SUCO DE UVA</u> <u>LARANJA</u>	<u>BANANA ASSADA</u> <u>BISCOITO SALGADO</u> <u>INTEGRAL</u>	Pão Massinha Integral com <u>TOMATE E</u> <u>ORÉGANO</u> Suco de Uva	
Jantar	<u>SEM CARNE</u> Polenta com Aveia e Orégano <u>MACARRÃO AO</u> <u>SUGO</u> Salada Verdura da Horta	<u>SEM CARNE</u> Macarrão Integral Lentilha Salada Verdura da Horta	Sopa de Feijão <u>FEITA</u> <u>SEM CARNE</u> Salada Verdura da Horta	<u>SEM CARNE</u> Macarrão ao alho e óleo <u>AIPIM COZIDO AO</u> <u>SUGO</u> <u>LENTILHA</u> Salada Verdura da Horta	

\* Cardápio elaborado conforme orientação nutricional fornecida pelo Hospital Infantil Dr. Jeser Amarante Faria.

\*\*Não deve ser servido carnes (suína, bovina, de frango ou peixe), ovos, leite e demais produtos derivados destes ingredientes.

\*\*\*Não deve ser servido cremes feitos com amido de milho ou produtos que contém este ingrediente.

\*\*\*\* Não deve ser servido produtos que contenham amendoim, amêndoas em sua composição tais como Biscoito Doce Integral e Granola.

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – ACIDEMIA METILMALÔNICA**  
 Referente ao período: 22/04 à 26/04/2019 (12ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<b><u>DUO DE FRUTAS</u></b> <b><u>(BANANA E MAMÃO)</u></b>	<b><u>BANANA ASSADA</u></b>	Pão Massinha com <b><u>MEL</u></b> <b><u>OU MELADO</u></b> Suco de Uva	<b><u>MAMÃO</u></b> <b><u>BISCOITO SALGADO</u></b> <b><u>INTEGRAL</u></b>	Bolo de Laranja Especial ( <i>Comemoração dos aniversariantes do mês</i> ) Suco de uva
Almoço	<b><u>SEM CARNE</u></b> Arroz Parboilizado <b><u>MACARRÃO AO SUGO</u></b> Feijão Verdura da Horta	<b><u>SEM CARNE</u></b> Arroz Parboilizado Macarrão ao Alho e Óleo Feijão Salada Verdura da Horta	<b><u>SEM CARNE</u></b> Arroz Parboilizado com Açafrão Polenta Cremosa Feijão Salada Verdura da Horta	<b><u>SEM CARNE</u></b> Arroz Parboilizado Polenta com Aveia e Orégano Feijão Salada Verdura da Horta	<b><u>SEM CARNE</u></b> Arroz Parboilizado <b><u>MACARRÃO AO SUGO</u></b> Feijão Salada Verdura da Horta
Lanche da tarde	Pão Caseiro com Germe de Trigo (Feito na Unidade) com <b><u>MEL OU MELADO</u></b> Suco de Uva	<b><u>SAGU FEITO COM SUCO DE UVA</u></b> <b><u>SEM CREME</u></b> <b><u>LARANJA</u></b>	<b><u>SALADAD DE FRUTAS</u></b> <b><u>(LARANJA, MAMÃO E BANANA)</u></b>	Pão Fatiado Integral com <b><u>MEL OU MELADO</u></b> Suco de Uva	<b><u>BOLO DE LARANJA ESPECIAL</u></b> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> <b><u>CAFÉ</u></b>
Jantar	<b><u>SEM CARNE</u></b> <b><u>POLENTA CREMOSA</u></b> <b><u>AIPIM COZIDO</u></b> Salada Verdura da Horta	<b><u>SEM CARNE</u></b> Polenta com Aveia e Orégano <b><u>LENTILHA</u></b> Verdura da Horta	<b><u>SEM CARNE</u></b> <b><u>MACARRÃO AO SUGO</u></b> <b><u>PURÊ DE AIPIM FEITO</u></b> <b><u>SEM LEITE</u></b> Salada Verdura da Horta	<b><u>SEM CARNE</u></b> <b><u>ARROZ PARBOILIZADO</u></b> <b><u>COM AÇAFRÃO</u></b> <b><u>LENTILHA</u></b> Salada Verdura da Horta	Sopa de Feijão <b><u>FEITA</u></b> <b><u>SEM CARNE</u></b> Salada Verdura da Horta

\* Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

\* Cardápio elaborado conforme orientação nutricional fornecida pelo Hospital Infantil Dr. Jeser Amarante Faria.

\*\*Não deve ser servido carnes (suína, bovina, de frango ou peixe), ovos, leite e demais produtos derivados destes ingredientes.

\*\*\*Não deve ser servido cremes feitos com amido de milho ou produtos que contém este ingrediente.

\*\*\*\* Não deve ser servido produtos que contenham amendoim, amêndoas em sua composição tais como Biscoito Doce Integral e Granola.