

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: 01/04 à 05/04/2019 (9ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> <u>FRUTA</u>	Isca Bovina <u>REFOGADA</u> Arroz Parboilizado Polenta Cremosa Feijão Salada Verdura da Horta	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM MEL</u> Suco de Uva	Isca Bovina Refogada Arroz Parboilizado com Açafrão <u>AIPIM COZIDO AO SUGO</u> Lentilha Salada Verdura da Horta	<u>DUO DE FRUTAS (BANANA E MACÃ)</u> <u>COM CREME BRANCO FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</u>

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

** Os alimentos ofertados ao aluno deve estar em temperatura morna. O consumo de alimentos quentes pode causar desconforto gástrico.

*** Deve ser evitada a oferta de alimentos concentrados em gordura.

****Deve ser evitada a oferta de frutas cítricas (laranja, abacaxi, limão, tangerina) e bebidas cafeïnadas (café, achocolatado).

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: 08/04 à 12/04/2019 (10ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	<u>BISCOITO DOCE SEM GLUTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> <u>BANANA</u>	Isca Bovina ao Molho Branco <u>FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</u> Arroz Parboilizado Polenta <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Feijão Verdura da Horta	<u>PÃO SEM GLÚTEN COM SARDINHA DESFIADA</u> <u>SUCO DE UVA</u> <u>MACÃ</u>	REUNIÃO PEDAGÓGICA	<u>LEITE SEM LACTOSE</u> <u>COM FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u> <u>BANANA</u>

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

** Os alimentos ofertados ao aluno deve estar em temperatura morna. O consumo de alimentos quentes pode causar desconforto gástrico.

*** Deve ser evitada a oferta de alimentos concentrados em gordura.

****Deve ser evitada a oferta de frutas cítricas (laranja, abacaxi, limão, tangerina) e bebidas cafeïnadas (café, achocolatado).

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: 14/04 à 19/04/2019 (11ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	<u>LEITE SEM LACTOSE</u> <u>COM FLOCOS DE</u> <u>MILHO SEM GLÚTEN</u>	<u>ISCA BOVINA</u> <u>REFOGADA</u> Arroz Parboilizado <u>SEM FAROFA</u> Feijão Salada Verdura da Horta	Canjica <u>FEITA COM LEITE</u> <u>SEM LACTOSE</u> <u>BISCOITO DOCE SEM</u> <u>GLÚTEN</u>	Isca Bovina Refogada Arroz Parboilizado Polenta Cremosa Feijão Salada Verdura da Horta	FERIADO SEXTA-FEIRA SANTA

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

** Os alimentos ofertados ao aluno deve estar em temperatura morna. O consumo de alimentos quentes pode causar desconforto gástrico.

*** Deve ser evitada a oferta de alimentos concentrados em gordura.

****Deve ser evitada a oferta de frutas cítricas (laranja, abacaxi, limão, tangerina) e bebidas cafeinadas (café, achocolatado).

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: 22/04 à 26/04/2019 (12ª Semana)

EFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> <u>BANANA</u>	Isca Bovina ao molho Arroz Parboilizado <u>PURÊ DE AIPIM FEITO SEM LEITE</u> Feijão Salada Verdura da Horta	<u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN</u> com Recheio de Carne Moída Suco de Uva	Isca Bovina ao Molho Arroz Parboilizado Polenta <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Feijão Salada Verdura da Horta	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM MEL</u> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> Suco de uva

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

** Os alimentos ofertados ao aluno deve estar em temperatura morna. O consumo de alimentos quentes pode causar desconforto gástrico.

*** Deve ser evitada a oferta de alimentos concentrados em gordura.

****Deve ser evitada a oferta de frutas cítricas (laranja, abacaxi, limão, tangerina) e bebidas cafeinadas (café, achocolatado).