

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – TURMAS PARCIAIS DE 4 E 5 ANOS - Doença Celíaca e Intolerância a Lactose
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 DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com Café	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>CREME DE CHOCOLATE FEITO COM LEITE SEM LACTOSE E SEM AVEIA</u>
Lanche da Tarde	Sagu com Suco de Uva e Creme Branco <u>FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</u>	<u>ISCA BOVINA AO MOLHO</u> <u>PURÊ DE AIPIM FEITO SEM LEITE</u> Feijão Salada Verdura da Horta	<u>LEITE SEM LACTOSE COM FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>	Isca Bovina ao Molho Polenta Cremosa Salada Verdura da Horta	Canjica <u>FEITA COM LEITE SEM LACTOSE</u> <u>BISCOITO ROSQUILHA DE POLVILHO</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.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – TURMAS PARCIAIS DE 4 E 5 ANOS - Doença Celíaca e Intolerância a Lactose
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>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com Café	Isca Bovina ao Molho Branco Arroz Parboilizado Polenta <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Feijão Verdura da Horta	<u>CREME DE CHOCOLATE FEITO COM LEITE SEM LACTOSE E SEM AVEIA</u> <u>BISCOITO ROSQUINHA DE POLVILHO</u>	REUNIÃO PEDAGÓGICA	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com Café
Lanche da Tarde	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM SARDINHA DESFIADA</u> Suco de Uva	<u>ISCA BOVINA AO MOLHO</u> <u>ARROZ PARBOILIZADO</u> Feijão Verdura da Horta	<u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN COM MEL</u> Suco de Uva		<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM CARNE MOÍDA</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 e Intolerância a Lactose
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>LEITE SEM LACTOSE COM FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>	Isca Bovina ao Molho Rosê <u>FEITO COM LEITE SEM LACTOSE SEM FAROFA</u> Arroz Parboilizado Feijão Salada Verdura da Horta	Canjica <u>FEITA COM LEITE SEM LACTOSE BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u>	Isca Bovina Refogada Arroz Parboilizado Polenta Cremosa Feijão Salada Verdura da Horta	FERIADO SEXTA-FEIRA SANTA
Lanche da Tarde	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM MEL</u> Suco de Uva	Isca Bovina Refogada <u>ARROZ PARBOILIZADO</u> Lentilha Salada Verdura da Horta	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM CARNE MOÍDA REFOGADA</u> Suco de Uva	Isca Bovina ao Molho Marrom <u>ARROZ PARBOILIZADO</u> Salada Verdura da Horta	

*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 e Intolerância a Lactose
 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
Café da manhã	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com Achocolatado	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> <u>OU MELADO</u> (Comemoração dos aniversariantes do mês) Suco de uva
Lanche da Tarde	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM MEL</u> Suco de Uva	Isca Bovina ao Molho Polenta <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Verdura da Horta	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> com Café	Risoto de Lentilha com Isclas Bovinas Salada Verdura da Horta	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN COM LEITE</u> (Comemoração dos aniversariantes do mês)

*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.