

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – TURMAS PARCIAIS DE 4 E 5 ANOS – DOENÇA CELÍACA
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> Leite com Café	Isca Bovina ao Molho Branco Arroz Parboilizado Polenta Cremosa Feijão Salada Verdura da Horta	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM MEL OU MELADO</u> Suco de Uva	Isca Bovina Refogada Arroz Parboilizado com Açafrão <u>AIPIM AO SUGO</u> Lentilha Salada Verdura da Horta	<u>CREME DE CHOCOLATE FEITO SEM AVEIA</u>
Lanche da Tarde	Sagu com Suco de Uva e Creme Branco	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> <u>ARROZ PARBOILIZADO</u> Feijão Salada Verdura da Horta	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN COM LEITE OU IOGURTE</u>	Isca Bovina ao Molho Polenta Cremosa Salada Verdura da Horta	Canjica <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</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
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> Leite com Café	Isca Bovina ao Molho Branco Arroz Parboilizado Polenta <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Feijão Verdura da Horta	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN COM LEITE</u>	REUNIÃO PEDAGÓGICA	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Leite com Café
Lanche da Tarde	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM SARDINHA DESFIADA</u> Suco de Uva	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</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</u> Carne Moída Refogada 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: 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	logurte de Coco COM FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN	Isca Bovina ao Molho Rosê Arroz Parboilizado SEM FAROFA Feijão Salada Verdura da Horta	Canjica BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN	Isca Bovina Refogada Arroz Parboilizado Polenta Cremosa Feijão Salada Verdura da Horta	FERIADO SEXTA-FEIRA SANTA
Lanche da Tarde	PÃO FATIADO SEM GLÚTEN com requeijão Suco de Uva	Isca Bovina Refogada ARROZ PARBOILIZADO Lentilha Salada Verdura da Horta	PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN com recheio de Carne Moída Suco de Uva	Isca Bovina ao Molho Marrom ARROZ PARBOILIZADO 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
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> Leite 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> (Comemoração dos aniversariantes do mês) Suco de uva
Lanche da Tarde	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u> com Queijo Suco de Uva	Isca Bovina ao Molho Polenta <u>SEM AVEIA</u> e com Orégano Verdura da Horta	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Leite com Achocolatado	Risoto de Lentilha com Isclas Bovinas Salada Verdura da Horta	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLUTEN COM LEITE E/OU IOGURTE</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.