

## 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: 29/04 a 03/05/2019 (13ª Semana)

	DIAS DA SEMANA					
REFEIÇÃO	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
	BISCOITO DOCE SEM	ISCA BOVINA		Isca Bovina Acebolada	<b>BANANA PICADA</b>	
Café da manhã	GLÚTEN	REFOGADA		Arroz Integral	COM CANELA	
	LEITE SEM LACTOSE	Arroz Integral		Purê de Aipim FEITO	<b>BISCOITO DOCE</b>	
	Melão	Batata Inglesa Dourada		SEM LEITE	SEM GLÚTEN	
		Feijão		Lentilha		
		Salada de Alface		Salada de Abobrinha		
		Salada de Couve-flor Cozida	<u>Feriado</u>	Salada de Brócolis Cozido		
		Verdura da Horta	Dia do Trabalhador	Verdura da Horta		
	PÃO FATIADO SEM	ISCA BOVINA		MINESTRA	Canjica FEITA COM	
	GLÚTEN COM MEL OU	REFOGADA		Verdura da Horta	LEITE SEM	
Lanche da Tarde	MELADO	ARROZ INTEGRAL			LACTOSE	
	LEITE	Salada de Couve			BISCOITO DOCE	
	Maçã	Verdura da Horta			SEM GLÚTEN	
	)	2	_		<u>MAÇÃ</u>	

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

Serviço de Alimentação

Rutrição Escolar

Nutricionista: Taciana M. dos S. Duarte CRN 10 3144

D8

<sup>\*\*</sup> Os alimentos ofertados ao aluno devem estar em temperatura morna. O consumo de alimentos quentes pode causar desconforto gástrico.

<sup>\*\*\*</sup> Deve ser evitada a oferta de alimentos concentrados em gordura.

<sup>\*\*\*\*</sup>Deve ser evitada a oferta de frutas cítricas (laranja, abacaxi, limão, tangerina) e bebidas cafeínadas (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: 06/05 a 10/05/2019 (14ª Semana)

	DIAS DA SEMANA					
REFEIÇÃO	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
*	ALIMENTO COM SOJA	ISCA BOVINA	BISCOITO DOCE SEM	Ovo Cozido	Duo de Fruta (Banana e	
Café da manhã	SABORES VARIADOS	REFOGADA	GLÚTEN	Arroz com Salsinha	Maçã) com Creme de	
Company of Property August 1995	COM FLOCOS	Arroz Integral	LEITE SEM LACTOSE	AIPIM AO SUGO	Ovos FEITO COM	
	CROCANTES DE	Batata Inglesa com Açafrão	Banana	Feijão	LEITE SEM	
	MILHO SEM GLÚTEN	Feijão		Salada de Chuchu	LACTOSE	
	Maçã	Salada de Tomate		Salada de Acelga com		
		Salada de Couve-flor		Tomate		
		Verdura da Horta		Verdura da Horta		
	DUO DE FRUTAS	ISCA BOVINA	PÃO FATIADO SEM	Carreteiro	PÃO FATIADO SEM	
	(BANANA E MELÃO)	ENSOPADA	GLÚTEN COM	Lentilha	GLÚTEN com MEL	
Lanche da Tarde	COM CREME DE	PURÊ DE AIPIM FEITO	SARDINHA DESFIADA	Salada de Abobrinha com	OU MELADO	
	CANELA FEITO COM	SEM LEITE	ALIMENTO COM SOJA	Cenoura Cozida	LEITE SEM	
	LEITE SEM LACTOSE	SALADA DE CENOURA	SABORES VARIADOS	Verdura da Horta	LACTOSE	
		COZIDA	Caqui		MELÃO	
		Verdura da Horta				

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

Servico de Alimentação

Butrição Escolar

Nutricionista: Taciana M. dos S. Duarte CRN 10 3144

28

<sup>\*\*</sup> Os alimentos ofertados ao aluno devem estar em temperatura morna. O consumo de alimentos quentes pode causar desconforto gástrico.

<sup>\*\*\*</sup> Deve ser evitada a oferta de alimentos concentrados em gordura.

<sup>\*\*\*\*</sup>Deve ser evitada a oferta de frutas cítricas (laranja, abacaxi, limão, tangerina) e bebidas cafeínadas (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: 13/05 a 17/05/2019 (15ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA					
559	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
	BISCOITO DOCE SEM	Omelete (com talos de	PÃO HOT DOG SEM	Isca Bovina ao Molho	PÃO FATIADO SEM	
Café da manhã	GLÚTEN	brócolis)	GLÚTEN COM OVOS	Marrom	GLÚTEN com Mel	
	LEITE SEM LACTOSE	Arroz Integral	MEXIDOS	Arroz Integral	LEITE SEM LACTOSE	
	Maçã	Batata Inglesa Dourada	LEITE	Polenta Cremosa	BANANA	
	*	Lentilha	MAÇÃ	Chuchu Gratinado		
		Salada de Agrião com		Feijão		
		Rúcula		Salada de Pepino		
		Salada de Berinjela com		Salada de Abobrinha e		
		Cenoura		Cenoura Cozidas		
		Verdura da Horta		Verdura da Horta		
	FLOCOS DE MILHO	Isca Bovina Ensopada	Salada de Frutas (Melão,	ISCA BOVINA	BISCOITO DOCE SEM	
	SEM GLÚTEN COM	ARROZ INTEGRAL	Laranja e Banana) com Creme	REFOGADA	GLÚTEN	
Lanche da Tarde		Salada de Brócolis com	Branco FEITO COM	Arroz Integral	LEITE SEM LACTOSE	
	SABORES VARIADOS	Couve-flor	LEITE SEM LACTOSE	Salada de Acelga	Maçã	
	Melão	Verdura da Horta		Verdura da Horta	/~~	

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

Servico de Alimentação

Butrição Escolar

Nutricionista : Taciana M. dos S. Duarte CRN 10 3144

Pg

<sup>\*\*</sup> Os alimentos ofertados ao aluno devem estar em temperatura morna. O consumo de alimentos quentes pode causar desconforto gástrico.

<sup>\*\*\*</sup> Deve ser evitada a oferta de alimentos concentrados em gordura.

<sup>\*\*\*\*</sup>Deve ser evitada a oferta de frutas cítricas (laranja, abacaxi, limão, tangerina) e bebidas cafeínadas (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: 20/05 a 24/05/2019 (16ª Semana)

EFEIÇÃO DIAS DA SEMANA					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
	FLOCOS CROCANTES	Isca Bovina Acebolada	BISCOITO DOCE SEM	Isca Bovina Refogada	CREME DE BANANA
Café da manhã	DE MILHO SEM	Arroz Integral com Salsinha	GLÚTEN	Arroz Integral	FEITO COM LEITE
	<b>GLÚTEN COM</b>	Batata Inglesa cozida com	LEITE SEM LACTOSE	Berinjela Refogada	SEM LACTOSE
	ALIMENTO COM SOJA	Açafrão	Banana	Feijão	BISCOITO
	SABORES VARIADOS	Feijão		Salada de Acelga com	ROSQUINHA DE
	Melão	Salada de Couve-Flor		Tomate	POLVILHO
		Salada de Alface com		Salada de Beterraba Cozida	(Comemoração dos
		Agrião		Verdura da Horta	aniversariantes do mês)
		Verdura da Horta			Maçã
	PÃO FATIADO SEM	Minestra	PÃO TIPO HOT DOG SEM	Risoto de Lentilha com	BISCOITO DOCE
	<b>GLÚTEN COM ISCA</b>	Couve Refogada	GLÚTEN COM	Iscas Bovinas	SEM GLÚTEN
Lanche da Tarde	<b>BOVINA DESFIADA</b>	Verdura da Horta	SARDINHA DESFIADA	Salada de Pepino	(Comemoração dos
	LEITE SEM LACTOSE		LEITE SEM LACTOSE	Verdura da Horta	aniversariantes do mês)
	Caqui		MAÇÃ		LEITE SEM
					LACTOSE
					<u>MELÃO</u>

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

Serviço de Alimentação

Butrição Escolar

Nutricionista : Taciana M. dos S. Duarte CRN 10 3144

D8

<sup>\*\*</sup> Os alimentos ofertados ao aluno devem estar em temperatura morna. O consumo de alimentos quentes pode causar desconforto gástrico.

<sup>\*\*\*</sup> Deve ser evitada a oferta de alimentos concentrados em gordura.

<sup>\*\*\*\*</sup>Deve ser evitada a oferta de frutas cítricas (laranja, abacaxi, limão, tangerina) e bebidas cafeínadas (café, achocolatado).