

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)

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> Melão	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Arroz Integral Batata Inglesa Dourada Feijão Salada de Alface Salada de Couve-flor Cozida Verdura da Horta	<u>Feriado</u> <u>Dia do Trabalhador</u>	Isca Bovina Acebolada Arroz Integral Purê de Aipim <u>FEITO SEM LEITE</u> Lentilha Salada de Abobrinha Salada de Brócolis Cozido Verdura da Horta	<u>BANANA PICADA COM CANELA</u> <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u>
Lanche da Tarde	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM MEL OU MELADO</u> <u>LEITE</u> Maçã	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de Couve Verdura da Horta		<u>MINESTRA</u> Verdura da Horta	Canjica <u>FEITA COM LEITE SEM LACTOSE</u> <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>MACÃ</u>

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

** Os alimentos ofertados ao aluno devem 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: 06/05 a 10/05/2019 (14ª Semana)

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

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

** Os alimentos ofertados ao aluno devem 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: 13/05 a 17/05/2019 (15ª 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> Maçã	Omelete (com talos de brócolis) Arroz Integral Batata Inglesa Dourada Lentilha Salada de Agrião com Rúcula Salada de Berinjela com Cenoura Verdura da Horta	<u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN COM OVOS</u> <u>MEXIDOS</u> <u>LEITE</u> <u>MACÃ</u>	Isca Bovina ao Molho Marrom Arroz Integral Polenta Cremosa Chuchu Gratinado Feijão Salada de Pepino Salada de Abobrinha e Cenoura Cozidas Verdura da Horta	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN com Mel</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> <u>BANANA</u>
Lanche da Tarde	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN COM ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u> Melão	Isca Bovina Ensopada <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de Brócolis com Couve-flor Verdura da Horta	Salada de Frutas (Melão, Laranja e Banana) com Creme Branco <u>FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</u>	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Arroz Integral Salada de Acelga Verdura da Horta	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> Maçã

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

** Os alimentos ofertados ao aluno devem 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: 20/05 a 24/05/2019 (16ª Semana)

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

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

** Os alimentos ofertados ao aluno devem 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).