

## CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC

**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – Alergia a proteína do leite de vaca (APLV), alergia ao ovo, amendoim, peixe e frutos do mar**

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	<b><u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u></b> <b><u>BEBIDA DE SOJA</u></b> com Café Melão	<b><u>CREME DE BANANA FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u></b> <b><u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u></b>		<b><u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u></b> <b><u>BEBIDA DE SOJA</u></b> com Café Maçã	Creme de Chocolate <b><u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA E SEM AVEIA</u></b> Caqui
Almoço	Isca Bovina com Cenoura e Chuchu Arroz Integral Polenta Cremosa Feijão Salada de Repolho Verde Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	<b><u>ISCA BOVINA REFOGADA</u></b> Arroz Integral Batata Inglesa Dourada Feijão Salada de Alface Salada de Couve-flor Cozida Verdura da Horta		Isca Bovina Acebolada Arroz Integral Purê de Aipim <b><u>FEITO SEM LEITE</u></b> Lentilha Salada de Abobrinha Salada de Brócolis Cozido Verdura da Horta	<b><u>ISCA BOVINA REFOGADA</u></b> Arroz Integral com Açafrão e Salsinha Abóbora Refogada Feijão Salada de Chuchu Cozida Salada de Tomate Verdura da Horta
Lanche da tarde	<b><u>FRUTAS PICADAS (MACÃ E LARANJA) COM CREME DE CANELA FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u></b>	Pão Caseiro de Abóbora com <b><u>MEL OU MELADO BEBIDA DE SOJA</u></b> com Achocolatado Laranja	<b><u>Feriado</u></b> <b><u>Dia do Trabalhador</u></b>	Duo de Frutas (Banana e Abacate) <b><u>CREME BRANCO FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u></b>	Canjica <b><u>FEITA COM BEBIDA DE SOJA</u></b> <b><u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u></b> Laranja
Jantar	Escondidinho <b><u>FEITO SEM LEITE</u></b> Salada de Pepino Verdura da Horta	Macarrão à Primavera (feita com isca Bovina) Salada de Couve Verdura da Horta		Sopa de Feijão Verdura da Horta	Isca Bovina ao Molho Marrom Polenta <b><u>SEM AVEIA</u></b> e Espinafre Salada de Repolho com Cenoura Ralada Verdura da Horta

\*Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

\*\*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 – Alergia a proteína do leite de vaca (APLV), alergia ao ovo, amendoim, peixe e frutos do mar**  
 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	<b><u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u></b> <b><u>ALIMENTO COM SOJA</u></b> <b><u>SABORES VARIADOS</u></b> Maçã	Pão Fatiado Integral com Mel <b><u>BEBIDA DE SOJA</u></b> com Café Caqui	<b><u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u></b> <b><u>BEBIDA DE SOJA COM CAFÉ</u></b> Banana	<b><u>PÃO CASEIRO DE FUBÁ COM MEL OU MELADO</u></b> <b><u>BEBIDA DE SOJA</u></b> com Café Maçã	Duo de Fruta (Banana e Maçã) com <b><u>CREME BRANCO FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u></b>
Almoço	Isca Bovina com Inhame Arroz Integral Seleta de Legumes (Cenoura e Chuchu) Feijão Salada de Acelga Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	<b><u>ISCA BOVINA REFOGADA</u></b> Arroz Integral Batata Inglesa com Açafrão Feijão Salada de Tomate Salada de Couve-flor Verdura da Horta	Isca Bovina Acebolada Arroz Integral Batata Inglesa com Açafrão Lentilha Salada de Couve Salada de Berinjela com Cenoura Verdura da Horta	<b><u>ISCA BOVINA AO MOLHO MARROM</u></b> Arroz com Salsinha Macarrão ao Sugo Feijão Salada de Chuchu Salada de Acelga com Tomate Verdura da Horta	Isca Bovina Ensopada Polenta <b><u>SEM AVEIA</u></b> e com Orégano Arroz Integral Feijão Salada de Repolho Roxo com Cenoura Salada de Pepino Verdura da Horta
Lanche da tarde	<b><u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u></b> Suco de Uva Laranja	Salada de Frutas (Banana, Maçã, Melão e Laranja) Creme de Canela <b><u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u></b>	Pão Caseiro de Fubá*** com <b><u>ISCA BOVINA DESFIADA</u></b> Suco de Limão Caqui	<b><u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u></b> <b><u>ALIMENTO COM SOJA</u></b> <b><u>SABORES VARIADOS</u></b> Banana	Pão Fatiado Integral com <b><u>ISCA BOVINA DESFIADA</u></b> <b><u>BEBIDA DE SOJA</u></b> com Café Laranja
Jantar	Isca Bovina Refogada Polenta Cremosa Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta	<b><u>ISCA BOVINA REFOGADA</u></b> <b><u>PURÊ DE AIPIM FEITO SEM LEITE</u></b> <b><u>SALADA DE CENOURA RALADA</u></b> Verdura da Horta	Isca Bovina com Abobrinha Macarrão Integral Salada de Brócolis Verdura da Horta	Carreteiro Lentilha Salada de Abobrinha com Cenoura Cozida Verdura da Horta	Madalena (Feita com Isca Bovina Desfiada) <b><u>FEITA SEM LEITE</u></b> Feijão Salada de Beterraba Ralada Verdura da Horta

\*Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

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

\*\*\*Guardar unidades para servir no café da manhã de quinta-feira.

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – Alergia a proteína do leite de vaca (APLV), alergia ao ovo, amendoim, peixe e frutos do mar**  
 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	<b><u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u></b> <b><u>BEBIDA DE AVEIA</u></b> com Café Maçã	Creme de Chocolate <b><u>FEITO COM BEBIDA DE AVEIA E SEM AVEIA</u></b> Banana	<b><u>PÃO MASSINHA COM MEL OU MELADO</u></b> <b><u>ALIMENTO COM SOJA</u></b> <b><u>SABORES VARIADOS</u></b> <b><u>MACÃ</u></b>	Canjica <b><u>FEITA COM BEBIDA DE AVEIA</u></b> <b><u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u></b> Caqui	Pão Fatiado Integral com Mel <b><u>BEBIDA DE AVEIA</u></b> com Café Laranja
Almoço	<b><u>ISCA BOVINA REFOGADA</u></b> Arroz Integral com Açafrão e Salsinha Acelga Refogada Feijão Salada de Beterraba Cozida Salada de Tomate Verdura da Horta	<b><u>ISCA BOVINA AO MOLHO</u></b> Arroz Integral Batata Inglesa Dourada Lentilha Salada de Agrião com Rúcula Salada de Berinjela com Cenoura Verdura da Horta	Carne Bovina Refogada Arroz Integral Macarrão Integral Couve Refogada Feijão Salada de Abóbora Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta	Isca Bovina ao Molho Marrom Arroz Integral Polenta Cremosa <b><u>CHUCHU COZIDO</u></b> Feijão Salada de Pepino Salada de Abobrinha e Cenoura Cozidas Verdura da Horta	Isca Bovina Acebolada Arroz Integral Purê de Batata Doce com Inhamo <b><u>FEITO SEM LEITE</u></b> Feijão Salada de Chuchu Salada de Abóbora
Lanche da tarde	<b><u>DUO DE FRUTAS (MELÃO E MACÃ) COM CREME DE CANELA</u></b> <b><u>FEITO COM BEBIDA DE AVEIA</u></b>	Pão Massinha*** com Patê de Abacate Suco de Uva Laranja	Salada de Frutas (Melão, Laranja e Banana) com Creme Branco <b><u>FEITO COM BEBIDA DE AVEIA</u></b>	<b><u>BANANA PICADA</u></b> <b><u>CREME BRANCO</u></b> <b><u>FEITO COM BEBIDA DE AVEIA</u></b>	<b><u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u></b> <b><u>BEBIDA DE AVEIA</u></b> com Achocolatado Maçã
Jantar	Isca Bovina Acebolada Polenta <b><u>SEM AVEIA</u></b> e com Espinafre Salada de Cenoura Cozida Verdura da Horta	Isca Bovina Ensopada Macarrão ao Alho e Óleo Salada de Brócolis com Couve-flor Verdura da Horta	Sopa de Feijão Verdura da Horta	<b><u>ISCA BOVINA REFOGADA</u></b> Arroz Integral Salada de Acelga Verdura da Horta	<b><u>ISCA BOVINA AO MOLHO</u></b> Arroz com Açafrão Lentilha Salada de Tomate Verdura da Horta

\*Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

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

\*\*\*Guardar unidade para servir no café da manhã de quarta-feira.

## CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC

**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – Alergia a proteína do leite de vaca (APLV), alergia ao ovo, amendoim, peixe e frutos do mar**

Referente ao período: 20/05 a 24/05/2019 (16ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<b><u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u></b> <b><u>BEBIDA DE SOJA COM CAFÉ</u></b> Melão	<b><u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u></b> <b><u>BEBIDA DE SOJA</u></b> com Café Laranja	<b><u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u></b> <b><u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u></b> Banana	Pão Caseiro de Fubá com <b><u>MEL OU MELADO</u></b> <b><u>BEBIDA DE SOJA</u></b> com Achocolatado Caqui	<b><u>CREME DE ACHOCOLATADO FEITO COM BEBIDA DE SOJA E SEM AVEIA</u></b> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> Maçã
Almoço	Isca Bovina Ensopada Arroz Integral <b><u>SEM FAROFA</u></b> <b><u>AIPIM COZIDO</u></b> Feijão Salada de Cenoura Cozida Salada de Pepino Verdura da Horta	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	<b><u>ISCA BOVINA AO MOLHO MARROM</u></b> Arroz Integral Macarrão ao Sugo Feijão Salada de Alface Salada de Abóbora Cozida Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Arroz Integral Berinjela Refogada Feijão Salada de Acelga com Tomate Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	<b><u>ISCA BOVINA REFOGADA</u></b> Arroz Parboilizado Macarrão ao Alho e Óleo Feijão Salada de Chuchu Salada de Repolho Verde Verdura da Horta
Lanche da tarde	<b><u>CREME DE ACHOCOLATADO FEITO COM BEBIDA DE SOJA E SEM AVEIA</u></b> Caqui	Duo de Frutas (Banana e maçã) com Creme Branco <b><u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u></b>	Pão Massinha com <b><u>ISCA BOVINA DESFIADA</u></b> Suco de Uva Laranja	<b><u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</u></b> <b><u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u></b> Melão	<b><u>SALADA DE FRUTAS (LARANJA, MAÇÃ, BANANA E MELÃO)</u></b> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i>
Jantar	Escondidinho <b><u>FEITO SEM LEITE</u></b> Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta	Minestra Couve Refogada Verdura da Horta	Isca Bovina com Abobrinha Polenta Cremosa Lentilha Brócolis e Cenoura Cozida Verdura da Horta	Risoto de Lentilha com Iscas Bovinas Salada de Pepino Verdura da Horta	<b><u>ISCA BOVINA REFOGADA</u></b> <b><u>PURÊ DE AIPIM FEITO SEM LEITE</u></b> <b><u>SALADA DE BETERRABA COZIDA</u></b> Verdura da Horta

\* Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

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