

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC

CARDÁPIO CEI INTEGRAL – Intolerância ao Feijão

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	Biscoito Doce ou Salgado Integral Leite com Café Melão	Cereal de Milho com Banana e Leite	Feriado <u>Dia do Trabalhador</u>	Pão de Queijo Leite com Café Maçã	Creme de Aveia com Chocolate Caqui
Almoço	Isca Bovina com Cenoura e Chuchu Arroz Integral Polenta Cremosa <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Repolho Verde Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	Fricassê (Feito com Isca Bovina) Arroz Integral Batata Inglesa Dourada <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Alface Salada de Couve-flor Cozida Verdura da Horta		Isca Bovina Acebolada Arroz Integral Purê de Aipim Lentilha Salada de Abobrinha Salada de Brócolis Cozido Verdura da Horta	Ovos Mexidos Arroz Integral com Açafrão e Salsinha Abóbora Refogada <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Chuchu Cozida Salada de Tomate Verdura da Horta
Lanche da tarde	Bolo de Laranja e Aveia Suco de Uva Maçã	Pão Caseiro de Abóbora com Requeijão Leite com Achocolatado Laranja		Duo de Frutas (Banana e Abacate) Creme de Ovos	Canjica Biscoito Doce Integral Laranja
Jantar	Escondidinho Salada de Pepino Verdura da Horta	Macarrão à Primavera (feita com isca Bovina) Salada de Couve Verdura da Horta		<u>ISCA BOVINA</u> <u>REFOGADA</u> <u>ARROZ INTEGRAL</u> <u>SALADA DE</u> <u>CENOURA</u> Verdura da Horta	Isca Bovina ao Molho Marrom Polenta com Aveia e Espinafre Salada de Repolho com Cenoura Ralada 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.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – Intolerância ao Feijão
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	Iogurte de Coco com Granola Maçã	Pão Fatiado Integral com Mel Leite com Café Caqui	Pavê de Chocolate Banana	Bolo de Cenoura Leite com Café Maçã	Duo de Fruta (Banana e Maçã) com Creme de Ovos
Almoço	Isca Bovina com Inhame Arroz Integral Seleta de Legumes (Cenoura e Chuchu) <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Acelga Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	Strogonoff Arroz Integral Batata Inglesa com Açafrão <u>SEM FEIJÃO</u> 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	Ovo Cozido Arroz com Salsinha Macarrão ao Sugo <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Chuchu Salada de Acelga com Tomate Verdura da Horta	Isca Bovina Ensopada Polenta com Aveia e Orégano Arroz Integral <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Repolho Roxo com Cenoura Salada de Pepino Verdura da Horta
Lanche da tarde	Torta Integral de Sardinha Suco de Uva Laranja	Salada de Frutas (Banana, Maçã, Melão e Laranja) Creme de Canela	Pão Caseiro de Fubá com Queijo Suco de Limão Caqui	Cereal de Milho com Leite e Banana	Pão Fatiado Integral com Requeijão Leite com Café Laranja
Jantar	Isca Bovina Refogada Polenta Cremosa Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta	Sopa de Aipim com Carne Desfiada, Queijo e Salsinha 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) <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Beterraba Ralada 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.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – Intolerância ao Feijão
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	Biscoito Doce ou Salgado Integral Leite com Café Maçã	Creme de Chocolate com Aveia Banana	Cuca Integral de Banana Batida de Maçã	Canjica Biscoito Doce ou Salgado Integral Caqui	Pão Fatiado Integral com Mel Leite com Café Laranja
Almoço	Isca Bovina ao Molho Branco Arroz Integral com Açafrão e Salsinha Acelga Refogada <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Beterraba Cozida Salada de Tomate Verdura da Horta	Omelete (com talos de brócolis) 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 <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Abóbora Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta	Isca Bovina ao Molho Marrom Arroz Integral Polenta Cremosa Chuchu Gratinado <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Pepino Salada de Abobrinha e Cenoura Cozidas Verdura da Horta	Isca Bovina Acebolada Arroz Integral Purê de Batata Doce com Inhame <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Chuchu Salada de Abóbora
Lanche da tarde	Bolo de Laranja Integral Vitamina de Banana com Canela Melão	Pão Massinha com Patê de Abacate Suco de Uva Laranja	Salada de Frutas (Melão, Laranja e Banana) com Creme Branco	Torta Integral de Legumes Leite com Café Banana	Pão de Queijo Leite com Achocolatado Maçã
Jantar	Isca Bovina Acebolada Polenta com Aveia 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	<u>ISCA BOVINA</u> <u>REFOGADA</u> <u>PURÊ DE APIM</u> <u>SALADA DE</u> <u>BETERRABA COZIDA</u> Verdura da Horta	Strogonoff Arroz Integral Salada de Acelga Verdura da Horta	Ovos Mexidos Arroz com Açafrão Lentilha Salada de Tomate 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.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – Intolerância ao Feijão
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	Cereal de Milho com Leite Melão	Torta Integral de Legumes Leite com Café Laranja	Biscoito Doce ou Salgado Integral Batida de Maçã Banana	Pão Caseiro de Fubá com Queijo Leite com Achocolatado Caqui	Bolo de Chocolate (Comemoração dos aniversariantes do mês) Leite com Café Maçã
Almoço	Isca Bovina Ensopada Arroz Integral Farofa de Aveia com Germe de Trigo <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Cenoura Cozida Salada de Pepino Verdura da Horta	Isca Bovina Acebolada Arroz Integral com Salsinha Batata Inglesa cozida com Açafrão <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Couve-Flor Salada de Alface com Agrião Verdura da Horta	Ovo Cozido Arroz Integral Macarrão ao Sugo <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Alface Salada de Abóbora Cozida Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Arroz Integral Berinjela Refogada <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Acelga com Tomate Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	Fricassê (Feito com Isca Bovina) Arroz Parboilizado Macarrão ao Alho e Óleo <u>SEM FEIJÃO</u> Salada de Chuchu Salada de Repolho Verde Verdura da Horta
Lanche da tarde	Bolo de Maçã, Aveia e Canela Suco de Limão Caqui	Duo de Frutas (Banana e maçã) com Creme Branco	Pão Massinha com Patê de Sardinha Suco de Uva Laranja	Iogurte de Coco com Granola Melão	Bolo de Cenoura (Comemoração dos aniversariantes do mês) Leite com Achocolatado Laranja
Jantar	Escondidinho Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA</u> <u>REFOGADA</u> <u>ARROZ INTEGRAL</u> 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	Sopa de Aipim com Carne Desfiada, Queijo e Salsinha 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.