

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – Alergia a Proteína do Leite de Vaca (APLV) e Doença Celíaca
 Referente ao período: 27/05 a 31/05/2019 (17ª 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>BEBIDA DE SOJA</u> com Café Melão	<u>FLOCOS CROCANTES DE MILHO SEM GLÚTEN</u> com Banana e <u>BEBIDA DE SOJA</u>	<u>FLOCOS CROCANTES DE MILHO SEM GLÚTEN</u> com Banana e <u>BEBIDA DE SOJA</u>	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Café Maçã	Creme de Chocolate <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u> <u>E SEM AVEIA</u> Caqui
Almoço	Isca Bovina com Cenoura e Chuchu Arroz Integral Polenta Cremosa Feijão Salada de Repolho Verde Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Arroz Integral Batata Inglesa Dourada Feijão Salada de Alface Salada de Couve-flor Cozida Verdura da Horta	Ovos Mexidos Arroz integral <u>SEM MACARRÃO</u> Feijão Salada de Couve com Laranja Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	Isca Bovina Acebolada Arroz Integral Purê de Aipim <u>FEITO SEM LEITE</u> Lentilha Salada de Abobrinha Salada de Brócolis Cozido Verdura da Horta	Ovos Mexidos Arroz Integral com Açafrão e Salsinha Abóbora Refogada Feijão Salada de Chuchu Cozida Salada de Tomate Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>FRUTAS PICADAS (MACÃ E LARANJA)</u> <u>COM CREME DE CANELA FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM MEL OU MELADO</u> <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Achocolatado Laranja	Salada de Frutas (Melão, Laranja e Maçã) com <u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>	Duo de Frutas (Banana e Abacate) Creme de Ovos <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	Canjica <u>FEITA COM BEBIDA DE SOJA</u> <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Laranja
Jantar	Escondidinho <u>FEITO SEM LEITE</u> Salada de Pepino Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de Couve Verdura da Horta	Minestra Verdura da Horta	<u>MINESTRA</u> Verdura da Horta	Isca Bovina ao Molho Marrom Polenta com espinafre e <u>SEM AVEIA</u> Salada de Repolho com Cenoura Ralada Verdura da Horta

*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) e Doença Celíaca
Referente ao período: 03/06 a 07/06/2019 (18ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u> com <u>FLOCOS CROCANTES DE MILHO SEM GLÚTEN</u> Maçã	<u>PÃO SEM GLÚTEN FATIADO</u> com Mel <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Café Caqui	Pavê de Chocolate <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA E BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Banana	<u>PÃO TIPO HOT DOG SEM GLÚTEN COM MEL OU MELADO</u> <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Café Maçã	Duo de Fruta (Banana e Maçã) com Creme de Ovos <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>
Almoço	Isca Bovina com Inhame Arroz Integral Seleta de Legumes (Cenoura e Chuchu) Feijão Salada de Acelga Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Arroz Integral Batata Inglesa com Açafrão 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	Ovo Cozido Arroz com Salsinha <u>PURÊ DE BATATA INGLESA (FEITO SEM LEITE)</u> Feijão Salada de Chuchu Salada de Acelga com Tomate Verdura da Horta	Isca Bovina Ensopada Polenta com Orégano <u>E SEM AVEIA</u> Arroz Integral Feijão Salada de Repolho Roxo com Cenoura Salada de Pepino Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Suco de Uva Laranja	Salada de Frutas (Banana, Maçã, Melão e Laranja) Creme de Canela <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>PÃO TIPO HOT DOG SEM GLÚTEN</u> com <u>SARDINHA DESFIADA</u> Suco de Limão Caqui	<u>FLOCOS DE MILHO CROCANTE SEM GLÚTEN</u> com <u>BEBIDA DE SOJA</u> e Banana	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u> com <u>ISCA BOVINA DESFIADA</u> <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Café Laranja
Jantar	Isca Bovina Refogada Polenta Cremosa Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> <u>PURÊ DE AIPIM FEITO SEM LEITE</u> <u>SALADA DE CENOURA RALADA</u> Verdura da Horta	Isca Bovina com Abobrinha <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de Brócolis Verdura da Horta	Carreteiro Lentilha Salada de Abobrinha com Cenoura Cozida Verdura da Horta	Madalena (Feita com Isca Bovina Desfiada) <u>FEITA SEM LEITE</u> Feijão Salada de Beterraba Ralada Verdura da Horta

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

Nutricionistas

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – Alergia a Proteína do Leite de Vaca (APLV) e Doença Celíaca
Referente ao período: 10/06 a 14/06/2019 (19ª 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>BEBIDA DE SOJA</u> com Café Maçã	Creme de Chocolate <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA E SEM AVEIA</u> Banana	<u>PÃO TIPO HOT DOG SEM GLÚTEN COM MEL OU MELADO</u> <u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u> <u>MAÇÃ</u>	Canjica <u>FEITA COM BEBIDA DE SOJA</u> <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Caqui	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u> com Mel <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Café Laranja
Almoço	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Arroz Integral com Açafrão e Salsinha Acelga Refogada Feijão 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 <u>AIPIM COZIDO</u> 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 <u>CHUCHU COZIDO</u> Feijão Salada de Pepino Salada de Abobrinha e Cenoura Cozidas Verdura da Horta	Isca Bovina Acebolada Arroz Integral Purê de Batata Doce com Inhame <u>FEITO SEM LEITE</u> Feijão Salada de Chuchu Salada de Abóbora
Lanche da tarde	<u>FLOCOS DE MILHO CROCANTE SEM GLÚTEN COM ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u> Melão	<u>PÃO TIPO HOT DOG SEM GLÚTEN</u> com Patê de Abacate Suco de Uva Laranja	Salada de Frutas (Melão, Laranja e Banana) com Creme Branco <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>BANANA PICADA CREME BRANCO</u> <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Achocolatado Maçã

*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) e Doença Celíaca
Referente ao período: 17/06 a 19/06/2019 (20ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>FLOCOS CROCANTES DE MILHO SEM GLÚTEN</u> com <u>BEBIDA DE SOJA</u> Melão	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Café Laranja	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u> Banana	<u>Feriado</u> <u>Corpus Christi</u>	<u>Ponto Facultativo</u>
Almoço	Isca Bovina Ensopada Arroz Integral <u>AIPIM COZIDO SEM FAROFA</u> 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	Ovo Cozido Arroz Integral <u>SELETA DE LEGUMES (CENOURA COM CHUCHU)</u> Feijão Salada de Alface Salada de Abóbora Cozida Verdura da Horta		
Lanche da tarde	<u>CREME DE ACHOCOLATADO FEITO COM BEBIDA DE SOJA E SEM FARELO DE AVEIA</u> Caqui	Duo de Frutas (Banana e maçã) com Creme Branco <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM SARDINHA DESFIADA</u> Suco de Uva Laranja		
Jantar	Escondidinho <u>FEITO SEM LEITE</u> 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		

* Cardápio elaborado conforme a disponibilidade de alimentos.

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