

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI PARCIAL – TURMAS DE 1 a 3 ANOS, 11 MESES E 30 DIAS
Período: 27/05 a 21/06/2019

17ª Semana (27/05 a 31/05)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche 1	Biscoito Salgado Integral ou biscoito doce integral Leite com Achatolado	Crene de Aveia com Canela e Banana	Sagú de suco de uva com crene de ovos	Cereal de Milho com Leite e maçã	Pão Integral Fatiado com Queijo Leite com Café
Lanche 2	-Carne de Panela -Arroz Integral com Açafrão -Polenta com Aveia e Orégano -Salada de Chuchu -Salada de Repolho Verduras da Horta	- Ovos mexidos -Macarrão a Primavera(**) -Feijão com Lentilha -Salada de Alface Salada de Repolho Roxo Verduras da Horta-	Carreiroiro -Feijão Carioca -Abóbora Refogada -Salada Verde (alface, rúcula e agrião) Verduras da Horta	Sopa de Aipim com Carne desfiada, queijo e salsinha Verduras da Horta Banana	Minestra -Salada de Tomate -Salada de Pepino Verduras da Horta Laranja

Cardápio elaborado com base na disponibilidade de ingredientes

(**) Quem tiver macarrão miúdo, usar prioritariamente este tipo de macarrão.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI PARCIAL – TURMAS DE 1 a 3 ANOS, 11 MESES E 30 DIAS
Período: 27/05 a 21/06/2019

18ª Semana (03/06 a 07/06)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche 1	logurte com granola e Maçã picadinha	Pão Caseiro de Fubá (*) com Mel Leite com Café	Pão Massinha com Requeijão Leite com Café	Biscoito Doce ou Salgado Integral Leite com Achocolatado Melão	Creme de Aveia com Chocolate e Banana Branca Picada
Lanche 2	- Arroz Nutritivo -Abóbora Refogada Feijão Preto -Salada de Tomate -Salada de Alface Verduras da Horta	Sopa de carne com macarrão e lentilha Verduras da Horta Laranja	-Macarrão à Primavera com Iscas -Lentilha -Salada de Berinjela com cenoura -Salada de Couve Manteiga Verduras da Horta	-Ovos cozidos - Macarrão ao sugo - Feijão Carioca -Salada de Cenoura Ralada -Salada de Repolho- Verduras da Horta Caqui	-Fricassé de Carne -Arroz -Polenta com Aveia e Orégano -Salada Beterraba -Salada de Pepino Verduras da Horta

Cardápio elaborado com base na disponibilidade de ingredientes

(*) O pão deverá ser feito no dia anterior

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI PARCIAL – TURMAS DE 1 a 3 ANOS, 11 MESES E 30 DIAS
Período: 29/04 a 24/05/2019

19ª Semana (10/06 a 14/06)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche 1	Biscoito Salgado de Gergelim Leite com Acolatado Maçã	Pão de Queijo Leite com Café Caqui	Pão Fatiado com Requeijão Vitamina de Banana e Canela	Cuca de Banana Suco de Laranja com Cenoura	Cereal de Milho com Leite e melão
Lanche 2	-Minestra -Farofa de aveia, germe de trigo de cenoura -Salada de Repolho Roxo -Salada de Beterraba Verduras da Horta	-Ovos Mexidos com cenoura e orégano -Arroz -Feijão Preto -Salada de Alface -Salada de Couve Manteiga Verduras da Horta	-Macarrão à Primavera com Iscas -Feijão Carioca -Salada de Tomate -Salada de Abobrinha Verduras da Horta	Sopa de Aipim com Carne desfiada, queijo e salsinha Verduras da Horta Laranja	-Carreteiro -Feijão Carioca -Abóbora Refogada -Salada Cenoura Ralada -Salada de Repolho Verde Verduras da Horta

Cardápio elaborado com base na disponibilidade de ingredientes

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI PARCIAL – TURMAS DE 1 a 3 ANOS, 11 MESES E 30 DIAS
 Período: 29/04 a 24/05/2019

20ª Semana (17/06 a 21/06)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche 1	Biscoito Salgado Gergelim Leite com Acolatado	Pão Massinha com Mel Vitamina de Maçã com Canela	Bolo do chocolate Suco de uva (aniversariantes do mês)		
Lanche 2	-Fricassé de carne -Arroz - Seleta de legumes -Feijão Preto -Salada de Beterraba -Salada de Cenoura Verduras da Horta	-Arroz nutritivo -Feijão Carioca -Purê de Batata Doce com Inhame -Salada de Couve -Salada de Tomate Verduras da Horta	Sopa de Feijão Verduras da Horta Laranja		

Cardápio elaborado com base na disponibilidade de ingredientes