

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – BERÇÁRIO 1 E 2 (12 a 24 meses) - Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) , Alergia à Soja e ao Ovo
Referente ao período: 26/08 a 30/08/2019 (28ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>AIPIM ASSADO</u> <u>SUCO DE UVA</u> <u>ORGÂNICO SEM</u> <u>ADICÃO DE AÇÚCAR</u> Melão	<u>PANQUECA DE AIPIM</u> <u>COM MELADO</u> Suco de Maça Orgânico Sem Adição de Açúcar	<u>CREME FEITO COM</u> <u>BANANA AMASSADA,</u> <u>CANELA E FARELO</u> <u>DE AVEIA</u>	<u>DUO DE FRUTAS</u> <u>(MACÃ E LARANJA)</u> <u>COM FLOCOS DE</u> <u>MILHO SEM</u> <u>GLÚTEN</u>	<u>SAGÚ FEITO COM SUCO</u> <u>DE UVA</u> Laranja
Almoço	<u>ISCA BOVINA</u> <u>REFOGADA</u> Arroz Integral Orgânico Macarrão Integral Feijão Preto Salada de Pepino Salada de Cenoura Cozida Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Arroz integral Orgânico Batata Inglesa Cozida Feijão Carioca Salada de Alface com Rúcula Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Arroz integral Orgânico <u>SEM POLENTA</u> Lentilha Salada de Couve-Flor e Brócolis Salada de Cenoura Cozida Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA</u> <u>REFOGADA</u> Arroz Integral Orgânico com Salsinha Abóbora Refogada Feijão Preto Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Arroz Integral Orgânico com Açafrão <u>MACARRÃO INTEGRAL</u> Feijão Preto Salada de Vagem Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>DUO DE FRUTAS</u> <u>(BANANA E</u> <u>LARANJA) COM</u> <u>FLOCOS DE MILHO</u> <u>SEM GLÚTEN</u>	Salada de Frutas (Banana, Laranja, Melão e Maça) <u>SEM CREM BRANCO</u>	<u>BATATA DOCE</u> <u>ASSADA</u> Suco de Uva Orgânico Sem adição de Açúcar	<u>PANQUECA DE</u> <u>AIPIM COM</u> <u>RECHEIO DE ISCA</u> <u>BOVINA DESFIADA</u> Suco de Laranja Orgânico Sem Adição de Açúcar <u>ABACATE</u>	Frutas Picadas (Maça, Banana e Laranja) <u>COM FLOCOS DE</u> <u>MILHO SEM GLÚTEN</u>
Jantar	<u>ISCA BOVINANA</u> <u>REFOGADA</u> <u>PURÊ DE AIPIM FEITO</u> <u>SEM LEITE</u> Salada de Repolho Verde Verdura da Horta	Minestra Verdura da Horta	<u>FILÉ DE TILÁPIA AO</u> <u>MOLHO</u> <u>MACARRÃO</u> <u>INTEGRAL</u> Salada de Chuchu Verdura da Horta	Carreteiro Salada de Beterraba Ralada Verdura da Horta	Sopa de Peixe (<u>FILÉ DE</u> <u>TILÁPIA)</u> Verdura da Horta

* Não deve ser adicionado açúcar no preparo das refeições que compõem este cardápio.

**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 – BERÇÁRIO 1 E 2 (12 a 24 meses) - Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) , Alergia à Soja e ao Ovo
Referente ao período: 02/09 a 06/09/2019 (29ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	Duo de Fruta (Maçã e Laranja) salpicada com Farelo de Aveia	<u>SALADA DE FRUTAS (BANANA, LARANJA, MELÃO E MACÃ)</u>	<u>BATATA DOCE ASSADA</u> Suco de Laranja Orgânico Sem Adição de Açúcar Maçã	<u>CREME FEITO COM BANANA AMASSADA COM CANELA E FARELO DE AVEIA</u>	Duo de Frutas (Banana e Abacate) <u>COM FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>
Almoço	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Arroz Integral Orgânico <u>SEM POLENTA</u> Feijão preto Salada de Chuchu Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Arroz Integral Orgânico Macarrão com Brócolis Feijão Preto Salada Verde (Alface, Rúcula e Agrião) Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Arroz Integral Orgânico Seleta de Legumes Feijão Carioca Salada de Couve Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Arroz Integral Orgânico com Salsinha Abóbora Refogada Lentilha Salada de Chuchu Cozido Salada de Beterraba Ralada Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Arroz Integral Orgânico com Ervilha Aipim Cozido Feijão preto Salada de Pepino Salada de Repolho Roxo Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>CREME FEITO COM BANANA AMASSADA COM CANELA E FARELO DE AVEIA</u>	<u>PANQUECA DE AIPIM COM MEL</u> Suco de Maçã Orgânico Sem Adição de Açúcar	Salada de Frutas (Banana, Maçã e Laranja) salpicada com Farelo de Aveia	<u>DUO DE FRUTAS (LARANJA E MACÃ) COM FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>	<u>BATATA INGLESA ASSADA</u> Suco de Uva Orgânico Sem Adição de Açúcar Laranja
Jantar	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de Repolho Verde com Cenoura Verdura da Horta	Sopa de Peixe (<u>FEITO COM FILE DE TILÁPIA</u>) Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> <u>PURÊ DE AIPIM FEITO SEM LEITE</u> Salada de Couve-flor e Cenoura cozida Verdura da Horta	Macarrão Integral com Isca Bovina Salada de Vagem Verdura da Horta	Madalena mista com germe de trigo <u>FEITO SEM LEITE</u> Salada de Chuchu Verdura da Horta

* Não deve ser adicionado açúcar no preparo das refeições que compõem este cardápio.

**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 – BERÇÁRIO 1 E 2 (12 a 24 meses) - Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) , Alergia à Soja e ao Ovo
Referente ao período: 09/09 a 13/09/2019 (30ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u> com Frutas Picadas (Maça, Laranja e Melão)	<u>CREME FEITO COM BANANA AMASSADA COM CANELA E FARELO DE AVEIA</u>	<u>PANQUECA DE AIPIM COM MEL SUCO DE UVA ORGÂNICO</u> Laranja	<u>BATATA DOCE ASSADA SUCO DE LARAJA ORGÂNICO BANANA</u>	<u>AIPIM ASSADO</u> Suco de Maça Orgânico Sem Adição de Açúcar Melão
Almoço	<u>CARNE SUÍNA REFOGADA</u> Arroz Integral Orgânico <u>SEM POLENTA</u> Feijão Preto Salada de Repolho Verde Salada de Cenoura Cozida Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Arroz Integral Orgânico com salsinha Abóbora Refogada Lentilha Salada de Alface e Tomate Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	Filé de Tilápia Assado Arroz Integral com Açafrão <u>BRÓCOLIS COZIDO</u> Feijão carioca Salada de Pepino Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Arroz Integral Orgânico Aipim Cozido Feijão Carioca Salada de Abóbora Cozida Salada de Couve Verdura da Horta	<u>FILE DE TILÁPIA ASSADO</u> Arroz Integral Colorido Batata Dourada Feijão preto Salada de Chuchu Cozido Salada de Repolho Roxo Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>AIPIM ASSADO</u> Suco de Uva Orgânico Sem Adição de Açúcar Maça	Salada de Frutas (Laranja, Maça, Banana e Melão) salpicada com Farelo de Aveia	<u>FRUTAS PICADAS (BANANA E ABACATE)FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>	<u>SALADA DE FRUTAS (ABACATE, BANANA, MACÃ E LARANJA) COM FARELO DE AVEIA</u>	Duo de Frutas (Melão e Laranja) com <u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>
Jantar	Mineira Verdura da Horta	Carreteiro Salada de Brócolis com Cenoura Cozida Verdura da Horta	Sopa creme de ervilha com legumes e carnes Verdura da Horta	Macarrão à Primavera com Iscas Bovinas Salada de Cenoura Cozida Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA PURÊ DE BATATA INGLESA COM BATATA DOCE FEITO SEM LEITE</u> Salada de Vagem Verdura da Horta

* Não deve ser adicionado açúcar no preparo das refeições que compõem este cardápio.

**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 – BERÇÁRIO 1 E 2 (12 a 24 meses) - Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) , Alergia à Soja e ao Ovo
Referente ao período: 16/09 a 20/09/2019 (31ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	<u>CREME FEITO COM BANANA AMASSADA COM CANELA E FARELO DE AVEIA</u>	<u>PANQUECA DE AIPIM COM MEL SUCO DE UVA ORGÂNICO MAÇÃ</u>	<u>BATATA DOCE ASSADA SUCO DE LARANJA ORGÂNICO BANANA</u>	<u>PANQUECA DE AIPIM</u> com <u>MEL</u> Suco de Maçã Orgânico Sem Adição de Açúcar	<u>CREME FEITO COM BANANA AMASSADA COM CANELA E FARELO DE AVEIA</u> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> Maçã
Almoço	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Arroz com Ervilha <u>SEM POLENTA</u> Feijão Preto Salada de Cenoura Cozida Salada de Pepino Verdura da Horta	<u>CARNE SUÍNA REFOGADA</u> Arroz Integral Orgânico Purê de Aipim <u>FEITO SEM LEITE</u> Feijão Preto Salada Verde (Alface, Rúcula e Agrião) Verdura da Horta	Isca Bovina Refogado Arroz Integral Orgânico <u>MACARRÃO INTEGRAL</u> Feijão carioca Salada de Couve-Flor com Brócolis Cozida Verdura da Horta	Filé de Tilápia Assado Arroz Integral Orgânico Batata e Vagem Refogados Feijão preto Salada de Pepino Salada de Abóbora Cozida Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Arroz Integral Orgânico Vagem com Cenoura Refogados Feijão Preto Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>BATATA INGLESA ASSADA</u> Suco de Uva Orgânico Sem Adição de Açúcar Maçã	Frutas Picadas (Laranja, Maçã e Banana) <u>COM FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>	Salada de Frutas (Laranja, Maçã, Banana e Melão) salpicada com Farelo de Aveia	Duo de Frutas (Banana e Abacate) <u>COM FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>	<u>AIPIM ASSADO</u> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> Suco de Laranja Orgânico Sem Adição de Açúcar Melão
Jantar	<u>ISCA BOVINA REFOGADA PURÊ DE AIPIM COZIDO</u> Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA PURÊ DE AIPIM FEITO SEM LEITE RÚCULA COM TOMATE</u> Verdura da Horta	Risoto de Peixe com Lentilha (<u>FEITO COM FILÉ DE TILÁPIA</u>) Salada de Alface Verdura da Horta	Macarrão Integral com Brócolis e Isca Bovina Salada de Cenoura Ralada Verdura da Horta	<u>CARNE SUÍNA REFOGADA ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO</u> Salada de Repolho Verde Verdura da Horta

* Não deve ser adicionado açúcar no preparo das refeições que compõem este cardápio.

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