

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) e Doença Celíaca
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>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u> <u>BEBIDA DE SOJA</u> Melão	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM MEL</u> Suco de Maçã Orgânico Sem Adição de Açúcar	Creme de Banana <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u> <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u>	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u> com <u>BEBIDA DE SOJA</u> Maçã	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u> com Mel <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Canela Sem Adição de Açúcar Laranja
Almoço	Isca Bovina ao Molho Arroz Integral Orgânico <u>ABÓBORA REFOGADA</u> 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 Polenta cremosa Lentilha Salada de Couve-Flor e Brócolis Salada de Cenoura Cozida Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> Arroz Integral Orgânico com Salsinha Abóbora Refogada Feijão Preto Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta	Isca Bovina ao Molho Marrom Arroz Integral Orgânico com Açafrão <u>SELETA DE LEGUMES (CENOURA COM CHUCHU) REFOGADOS SEM MACARRÃO</u> Feijão Preto Salada de Vagem Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM SARDINHA DESFIADA</u> Suco de Laranja Orgânico sem Adição de Açúcar	Salada de Frutas (Banana, Laranja, Melão e Maçã) com Creme Branco feito sem adição de açúcar <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM ISCA BOVINA DESFIADA</u> Suco de Uva Orgânico Sem adição de Açúcar	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u> com Patê de Abacate <u>SEM USO DE LIQUIDIFICADOR</u> Suco de Laranja Orgânico Sem Adição de Açúcar Melão	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u> com Frutas Picadas (Maçã, Banana e Laranja)
Jantar	Escondidinho de Aipim com Isca Bovina <u>FEITO SEM LEITE</u> Salada de Repolho Verde Verdura da Horta	Minestra Verdura da Horta	<u>SARDINHA AO MOLHO</u> <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de Chuchu Verdura da Horta	Carreteiro Salada de Beterraba Ralada Verdura da Horta	Sopa de Peixe Verdura da Horta

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) e Doença Celiaca
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 (Maça e Laranja) salpicada com Farelo de Aveia	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>BEBIDA DE SOJA COM CANELA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u> Laranja	<u>CREME DE BANANA FEITO COM BEBIDA DE SOJA E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u> <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u>	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u> com Mel <u>BEBIDA DE SOJA BANANA</u>	Duo de Frutas (Banana e Abacate) com Creme de Canela Feito Sem Adição de Açúcar <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>
Almoço	Isca Bovina ao Molho Arroz Integral Orgânico Polenta Cremosa Feijão preto Salada de Chuchu Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Arroz Integral Orgânico <u>BRÓCOLIS REFOGADO</u> 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	Isca Bovina ao Molho Marrom Arroz Integral Orgânico com Ervilha Aipim Cozido Feijão preto Salada de Pepino Salada de Repolho Roxo Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u> <u>BEBIDA DE SOJA MAÇA</u>	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM MEL</u> Suco de Maça Orgânico Sem Adição de Açúcar	Salada de Frutas (Banana, Maça e Laranja) salpicada com <u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u> com <u>BEBIDA DE SOJA</u> Maça	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM SARDINHA DESFIADA</u> Suco de Uva Orgânico Sem Adição de Açúcar Laranja
Jantar	Arroz à Grega Salada de Repolho Verde com Cenoura Verdura da Horta	Sopa de Peixe Verdura da Horta	Escondidinho de Aipim com Isca Bovina <u>SEM LEITE</u> Salada de Couve-flor e Cenoura cozida Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de Vagem Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> <u>PURÊ MISTA DE BATATA DOCE COM BATATA INGLESA SEM LEITE</u> Salada de Chuchu Verdura da Horta

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

** Imprimir receituário para elaboração da preparação.

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) e Doença Celiaca
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)	Creme de Banana Sem Adição de Açúcar <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u>	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u> com Mel <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Canela Sem Adição de Açúcar Laranja	<u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u> <u>BEBIDA DE SOJA BANANA</u>	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM DOCE DE FRUTA</u> Suco de Maça Orgânico Sem Adição de Açúcar Melão
Almoço	Carne Suína ao Molho Arroz Integral Orgânico Polenta <u>SEM FARELO DE AVEIA</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 Brócolis ao Alho e Óleo 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	Sardinha ao Molho Arroz Integral Colorido Batata Dourada Feijão preto Salada de Chuchu Cozido Salada de Repolho Roxo Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> Suco de Uva Orgânico Sem Adição de Açúcar Maça	Salada de Frutas (Laranja, Maça, Banana e Melão) salpicada com <u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u> com Banana e <u>BEBIDA DE SOJA</u>	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u> com Patê de Abacate Suco de Uva Orgânico Sem Adição de Açúcar Maça	Duo de Frutas (Melão e Laranja) com Creme de Canela Feito Sem Adição de Açúcar <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>
Jantar	Minestra Verdura da Horta	Carreteiro Salada de Brócolis com Cenoura Cozida Verdura da Horta	Sopa creme de ervilha com legumes e carnes Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> <u>ARROZ INTEGRAL</u> Salada de Cenoura Cozida Verdura da Horta	Madalena Mista <u>FEITO SEM LEITE E SEM GERME DE TRIGO</u> Salada de Vagem Verdura da Horta

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

** Imprimir receituário para elaboração da preparação.

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) e Doença Celiaca
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 DE BANANA FEITO COM BEBIDA DE SOJA E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u> <u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u>	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u> com Mel <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Canela Sem Adição de Açúcar	<u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u> <u>BEBIDA DE SOJA</u> com Canela Sem Adição de Açúcar Banana Branca	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u> com MEL Suco de Maçã Orgânico Sem Adição de Açúcar	<u>CREME DE BANANA FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u> <u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i>
Almoço	Isca ao Molho Marrom Arroz com Ervilha Polenta Cremosa Feijão Preto Salada de Cenoura Cozida Salada de Pepino Verdura da Horta	Carne Suína ao Molho 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>SEM MACARRÃO</u> <u>PURÊ DE ABÓBORA</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>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM MEL OU MELADO</u> Suco de Uva Orgânico Sem Adição de Açúcar Maçã	Frutas Picadas (Laranja, Maçã e Banana) com Creme Branco feito sem adição de açúcar <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	Salada de Frutas (Laranja, Maçã, Banana e Melão) salpicada com <u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>	Duo de Frutas (Banana e Abacate) com Creme de Canela Feito Sem Adição de Açúcar <u>FEITO COM BEBIDA DE SOJA</u>	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM SARDINHA DESFIADA</u> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> Suco de Laranja Orgânico Sem Adição de Açúcar Melão
Jantar	Escondidinho de Aipim com Isca Bovina <u>FEITO SEM LEITE</u> Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> <u>PURÊ DE AIPIM</u> <u>RÚCULA COM TOMATE</u> <u>Verdura da Horta</u>	Risoto de Peixe com Lentilha Salada de Alface Verdura da Horta	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> <u>ARROZ COM BRÓCOLIS</u> Salada de Cenoura Ralada Verdura da Horta	Carne Suína ao Molho Polenta com Espnafre Lentilha Salada de Repolho Verde Verdura da Horta

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

** Imprimir receituário para elaboração da preparação.