

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – 1º e 2º Período – Alergia ao Peixe e Frutos do Mar**  
**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
<b>Lanche da manhã</b>	Biscoito Salgado de Gergelim <b><u>LEITE COM CAFÉ</u></b> Melão	Isca Bovina Refogada Arroz integral Orgânico Batata Inglesa Cozida Feijão Carioca Salada de Alface com Rúcula Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	Canjica Biscoito Salgado de Gergelim Banana Branca	Estrogonofe Arroz Integral Orgânico com Salsinha Abóbora Refogada Feijão Preto Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta	Pão Massinha com Mel Leite com Café Laranja
<b>Lanche da Tarde</b>	<b><u>BOLO DE FUBÁ,</u></b> <b><u>BANANA OU</u></b> <b><u>CHOCOLATE FEITO</u></b> <b><u>SEM</u></b> <b><u>LIQUIDIFICADOR*</u></b> Suco de Laranja Orgânico	Minestra Verdura da Horta	Pão Caseiro Fatiado Integral e Linhaça com Requeijão Suco de Uva Orgânico	Carreteiro Salada de Beterraba Ralada Verdura da Horta	Granola com Frutas Picadas (Maçã e Banana) Iogurte de Coco

\* Preparar uma forma. Reservar a porção destinada ao aluno. Distribuir o restante aos demais alunos.

\*\*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 – 1º e 2º Período – Alergia ao Peixe e Frutos do Mar**  
**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
<b>Lanche da manhã</b>	Duo de Fruta (Maçã e Laranja) com salpicada com Farelo de Aveia	Isca Bovina ao Molho Arroz Integral Orgânico Macarrão com Brócolis Feijão Preto Salada Verde (Alface, Rúcula e Agrião) Verdura da Horta	<b><u>BOLO DE FUBÁ,</u></b> <b><u>BANANA OU</u></b> <b><u>CHOCOLATE FEITO</u></b> <b><u>SEM</u></b> <b><u>LIQUIDIFICADOR*</u></b> Suco de Laranja Orgânico Maçã	Isca Bovina Refogada Arroz Integral Orgânico com Salsinha Abóbora Refogada Lentilha Salada de Chuchu Cozido Salada de Beterraba Ralada Verdura da Horta	Duo de Frutas (Banana e Abacate) com Creme de Canela
<b>Lanche da Tarde</b>	Pão de Queijo <b><u>LEITE COM CAFÉ OU</u></b> <b><u>CANELA</u></b> <b><u>MACÃ</u></b>	<b><u>CARRETEIRO</u></b> Verdura da Horta	Salada de Frutas (Banana, Maçã e Laranja) salpicada com Farelo de Aveia	Macarrão Integral com Isca Bovina Salada de Vagem Verdura da Horta	Pão de Fubá (Feito na Unidade) com Requeijão Suco de Uva Orgânico Laranja

\* Preparar uma forma. Reservar a porção destinada ao aluno. Distribuir o restante aos demais alunos.

\*\*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 – 1º e 2º Período – Alergia ao Peixe e Frutos do Mar**  
**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
<b>Lanche da manhã</b>	Granola com Frutas Picadas (Maçã e Melão) Iogurte de Coco	Isca Bovina Refogada Arroz Integral Orgânico com salsinha Abóbora Refogada Lentilha Salada de Alface e Tomate Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	Pão de Abóbora (Feito na uniade) com Mel Leite com Café Laranja	Strogonofe de Carne Bovina Arroz Integral Orgânico Aipim Cozido Feijão Carioca Salada de Abóbora Cozida Salada de Couve Verdura da Horta	<b><u>BOLO DE FUBÁ, BANANA OU CHOCOLATE FEITO SEM LIQUIDIFICADOR*</u></b>  Suco de Maçã Orgânico Melão
<b>Lanche da Tarde</b>	<b><u>BOLO DE FUBÁ, BANANA OU CHOCOLATE FEITO SEM LIQUIDIFICADOR*</u></b> Suco de Uva Orgânico Maçã	Carreteiro Salada de Brócolis com Cenoura Cozida Verdura da Horta	Cereal de Milho com Banana e Leite	Macarrão à Primavera com Iscas Bovinas Salada de Cenoura Cozida Verdura da Horta	Duo de Frutas (Melão e Laranja) com Creme de Canela

\* Preparar uma forma. Reservar a porção destinada ao aluno. Distribuir o restante aos demais alunos.

\*\*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 – 1º e 2º Período – Alergia ao Peixe e Frutos do Mar**  
**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
<b>Lanche da manhã</b>	<b><u>CREME DE BANANA</u></b> Biscoito Salgado de Gergelim	Carne Suína ao Molho Arroz Integral Orgânico Purê de Aipim Feijão Preto Salada Verde (Alface, Rúcula e Agrião) Verdura da Horta	Pão de Queijo Leite com Café Banana Branca	<b><u>ISCA BOVINA REFOGADA</u></b> Arroz Integral Orgânico Batata e Vagem Refogados Feijão preto Salada de Pepino Salada de Abóbora Cozida Verdura da Horta	<b><u>BOLO DE FUBÁ, BANANA OU CHOCOLATE FEITO SEM LIQUIDIFICADOR*</u></b> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> Leite com Café Maçã
<b>Lanche da Tarde</b>	Pão de Pizza Suco de Uva Orgânico Maçã	Sopa de Aipim com Carne Desfiada, queijo e Salsinha <b><u>Verdura da Horta</u></b>	Salada de Frutas (Laranja, Maçã, Banana e Melão) salpicada com Farelo de Aveia	Macarrão Integral com Brócolis e Isca Bovina Salada de Cenoura Ralada Verdura da Horta	<b><u>BOLO DE FUBÁ, BANANA OU CHOCOLATE FEITO SEM LIQUIDIFICADOR*</u></b> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> Suco de Laranja Orgânico Melão

\* Preparar uma forma. Reservar a porção destinada ao aluno. Distribuir o restante aos demais alunos.

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