

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – 1º e 2º Período – 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
Lanche da manhã	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE COM CAFÉ</u> 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 <u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u> Banana Branca	Estrogonofe Arroz Integral Orgânico com Salsinha Abóbora Refogada Feijão Preto Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta	<u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN</u> com Mel Leite com Café Laranja
Lanche da Tarde	<u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN COM QUEIJO, TOMATE E ORÉGANO</u> Suco de Laranja Orgânico	Minestra Verdura da Horta	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u> com Requeijão Suco de Uva Orgânico	Carreteiro Salada de Beterraba Ralada Verdura da Horta	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u> com Frutas Picadas (Maçã e Banana) Iogurte de Coco

*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 – Doença Celíaca
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
Lanche da manhã	Duo de Fruta (Maçã e Laranja) com <u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>	Isca Bovina ao Molho Arroz Integral Orgânico <u>BRÓCOLIS REFOGADO</u> Feijão Preto Salada Verde (Alface, Rúcula e Agrião) Verdura da Horta	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE COM CAFÉ</u> 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
Lanche da Tarde	Pão de Queijo <u>LEITE COM CANELA</u> <u>MAÇÃ</u>	Sopa de Peixe Verdura da Horta	Salada de Frutas (Banana, Maçã e Laranja) salpicada com <u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> <u>ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO</u> Salada de Vagem Verdura da Horta	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u> com Requeijão Suco de Uva Orgânico Laranja

*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 – Doença Celíaca
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
Lanche da manhã	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u> 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	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u> 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	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE COM CANELA</u> Melão
Lanche da Tarde	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE COM ACHOCOLATADO</u> Maçã	Carreteiro Salada de Brócolis com Cenoura Cozida Verdura da Horta	<u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u> com Banana e Leite	<u>ISCAS BOVINAS REFOGADAS</u> <u>ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO</u> Salada de Cenoura Cozida Verdura da Horta	Duo de Frutas (Melão e Laranja) com Creme de Canela

*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 – Doença Celíaca
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
Lanche da manhã	<u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE COM CAFÉ</u> <u>BANANA</u>	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	Filé de Tilápia Assado Arroz Integral Orgânico Batata e Vagem Refogados Feijão preto Salada de Pepino Salada de Abóbora Cozida Verdura da Horta	<u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN COM QUEIJO, TOMATE E ORÉGANO</u> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> Leite com Café Maçã
Lanche da Tarde	<u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN COM DOCE DE FRUTA</u> Suco de Uva Orgânico Maçã	Sopa de Aipim com Carne Desfiada, queijo e Salsinha <u>Verdura da Horta</u>	Salada de Frutas (Laranja, Maçã, Banana e Melão) salpicada com <u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u>	<u>ISCA BOVINA REFOGADA</u> <u>ARROZ COM BRÓCOLIS</u> Salada de Cenoura Ralada Verdura da Horta	<u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u> <i>(Comemoração dos aniversariantes do mês)</i> <u>LEITE COM CAFÉ</u> Melão

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