

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – MATERNAL 1 e 2 – Alergia à Banana e derivados
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	Biscoito Salgado de Gergelim <u>LEITE COM CAFÉ</u> Melão	Pão Caseiro Fatiado de Inhamé e Linhaça com <u>MEL OU MELADO</u> Leite com Café	Canjica Biscoito Salgado de Gergelim <u>MACÃ OU LARANJA</u>	Creme de Aveia com Chocolate Maçã	Pão Massinha com Mel Leite com Café Laranja
Almoço	Isca Bovina ao Molho 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 Polenta cremosa Lentilha Salada de Couve-Flor e Brócolis Salada de Cenoura Cozida Verdura da Horta	Estrogonofe 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 Macarrão ao Alho e Óleo Feijão Preto Salada de Vagem Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>BOLO DE FUBÁ ESPECIAL FEITO SEM* LIQUIDIFICADOR</u> Suco de Laranja Orgânico	Salada de Frutas (<u>SEM BANANA</u> , Laranja, Melão e Maçã) com Creme Branco	Pão Caseiro Fatiado Integral e Linhaça com Requeijão Suco de Uva Orgânico	Sagu com Suco de Uva e Creme Branco Melão	Granola com Frutas Picadas (Maçã e <u>LARANJA</u>) Iogurte de Coco
Jantar	Escondidinho de Aipim com Isca Bovina Salada de Repolho Verde Verdura da Horta	Minestra Verdura da Horta	Macarrão Integral com Sardinha Salada de Chuchu Verdura da Horta	Carreteiro Salada de Beterraba Ralada Verdura da Horta	Sopa de Peixe Verdura da Horta

* 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 – MATERNAL 1 e 2 – Alergia à Banana e derivados
 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) com salpicada com Farelo de Aveia	Biscoito Salgado de Gergelim Leite com Café Laranja	<u>BOLO DE FUBÁ E/OU CHOCOLATE ESPECIAL FEITO SEM LIQUIDIFICADOR*</u> Suco de Laranja Orgânico Maçã	Pão Caseiro Fatiado de Inhame e Linhaça com Melado <u>LEITE COM CANELA LARANJA</u>	Duo de Frutas (<u>MAÇÃ</u> e Abacate) com Creme de Canela
Almoço	Isca Bovina ao Molho Arroz Integral Orgânico Polenta Cremosa 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	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	Pão de Queijo <u>LEITE COM CAFÉ MACÃ</u>	Pão Caseiro Fatiado de Inhame e Linhaça com Queijo Suco de Maçã Orgânico	Salada de Frutas (<u>SEM BANANA</u> , Maçã e Laranja) salpicada com Farelo de Aveia	Cereal de Milho com Leite Maçã	Pão de Fubá (Feito na Unidade) com Requeijão Suco de Uva Orgânico 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 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 Salada de Chuchu Verdura da Horta

* 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 – MATERNAL 1 e 2 – Alergia à Banana e derivados
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	Granola com Frutas Picadas (Maçã e Melão) Iogurte de Coco	Canjica Biscoito Salgado de Gergelim <u>MACÃ</u>	Pão de Abóbora (Feito na uniade) com Mel Leite com Café Laranja	Biscoito Salgado de Gergelim Leite com Achocolatado <u>MELÃO</u>	<u>PÃO CASEIRO DE INHAME E LINHAÇA COM REQUEIJÃO</u> Suco de Maçã Orgânico Melão
Almoço	Carne Suína ao Molho Arroz Integral Orgânico Polenta com Farelo de Aveia 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	Strogonofe de Carne Bovina Arroz Integral Orgânico Aipim Cozido Feijão Carioca Salada de Abóbora Cozida Salada de Couve Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Arroz Integral Colorido Batata Dourada Feijão preto Salada de Chuchu Cozido Salada de Repolho Roxo Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>BOLO DE FUBÁ/CHOCOLATE ESPECIAL FEITO SEM LIQUIDIFICADOR</u> Suco de Uva Orgânico Maçã	Salada de Frutas (Laranja, Maçã, <u>SEM BANANA</u> e Melão) salpicada com Farelo de Aveia	Cereal de Milho com <u>MACÃ</u> e Leite	Pão Caseiro de Inhame e Linhaça** com <u>ISCA BOVINA DESFIADA</u> Suco de Uva Orgânico Maçã	Duo de Frutas (Melão e Laranja) com Creme de Canela
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	Macarrão à Primavera com Iscas Bovinas Salada de Cenoura Cozida Verdura da Horta	Madalena Mista com Germe de Trigo (feita com Isca Bovina) Salada de Vagem Verdura da Horta

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

** Reservar fatias para servir no lanche da manhã de sexta-feira.

***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 – MATERNAL 1 e 2 – Alergia à Banana e derivados
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	Biscoito Salgado de Gergelim Vitamina de <u>MACÃ</u> com Canela	Pão Caseiro Fatiado de Inhamo e Linhaça com Melado Leite com Café	Pão de Queijo Leite com Café <u>LARANJA</u>	Pão de Fubá (Feito na Unidade) com <u>REQUEIJÃO</u> Suco de Maçã Orgânico	<u>BOLO DE CHOCOLATE ESPECIAL FEITO SEM LIQUIDIFICADOR</u> (Comemoração dos aniversariantes do mês) Leite com Café Maçã
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 Feijão Preto Salada Verde (Alface, Rúcula e Agrião) Verdura da Horta	Isca Bovina Refogado Arroz Integral Orgânico Macarrão ao Alho e Óleo 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	Strogonofe de Carne Bovina Arroz Integral Orgânico Vagem com Cenoura Refogados Feijão Preto Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta
Lanche da tarde	<u>AVEIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM TOMATE E ORÉGANO</u> Suco de Uva Orgânico Maçã	Sagu de Suco de Uva com Creme Branco Laranja	Salada de Frutas (Laranja, Maçã, <u>SEM BANANA</u> e Melão) salpicada com Farelo de Aveia	Duo de Frutas (<u>MELÃO</u> e Abacate) com Creme de Canela	<u>BOLO DE CHOCOLATE ESPECIAL FEITO SEM LIQUIDIFICADOR</u> (Comemoração dos aniversariantes do mês) Suco de Laranja Orgânico Melão
Jantar	Escondidinho de Aipim com Isca Bovina Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta	Sopa de Aipim com Carne Desfiada, queijo e Salsinha <u>Verdura da Horta</u>	Risoto de Peixe com Lentilha Salada de Alface Verdura da Horta	Macarrão Integral com Brócolis e Isca Bovina Salada de Cenoura Ralada Verdura da Horta	Carne Suína ao Molho Polenta com Espnafre Lentilha Salada de Repolho Verde Verdura da Horta

* Caso a unidade possua algum produto próximo do vencimento que não esteja contemplada neste cardápio, entrar em contato com a nutricionista responsável para adequação.

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


