

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – MATERNAL 1 E 2 - Alimentação Hipercalórica (Cei Sigelfrid Poffo)
Referente ao período: 23/09 a 27/09/2019 (32ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da tarde	Bolo de Laranja Especial Suco de Uva Orgânico Melão	Salada de Frutas (Banana, Laranja, Melão e Maçã) com Creme Branco feito com <u>Leite Pasteurizado</u> <u>Integral</u>	REUNIÃO PEDAGÓGICA	Pão Caseiro Fatiado Integral e Linhaça com Doce de Fruta (Pronto) Suco de Maracujá Melão	Bolo de Banana Especial Suco de Uva Orgânico Laranja (Comemoração dos Aniversariantes do Mês de Setembro)
Complemento	<u>VITAMINA DE</u> <u>BANANA COM CANELA</u>	<u>CEREAL DE MILHO</u> <u>COM LEITE E</u> <u>MAÇÃ***</u>		<u>DUO DE FRUTAS</u> <u>(BANANA E MAÇÃ)</u> <u>COM CREME</u> <u>BRANCO</u>	<u>VITAMINA DE MAÇÃ</u> <u>COM CANELA***</u>
Jantar	Arroz à Grega com Sardinha* Salada de Repolho Verde Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta <u>LARANJA</u>	Sopa de Aipim com Carne Desfiada, Queijo e Salsinha* Verdura da Horta		Carreteiro* Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta <u>LARANJA</u>	Macarrão Integral com Sardinha* Salada de Pepino Salada de Repolho Roxo Verdura da Horta

* Adicionar 1 colher de sopa de Óleo de Girassol sobre as preparações salgadas para aumentar o aporte calórico das refeições.

** Ofertar uma porção de Fruta ou Suco ricos em vitamina C após o jantar para aumentar a absorção dos nutrientes.

*** O suplemento deve ser adicionado a preparação conforme orientação de laudo médico. Não deve ser aquecido para garantir a preservação de todos os nutrientes.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – MATERNAL 1 E 2 - Alimentação Hipercalórica (Cei Sigelfrid Poffo)
Referente ao período: 30/09 a 04/10/2019 (33ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da tarde	Pão de Pizza Suco de Maracujá Laranja	Canjica feita com <u>Leite</u> <u>Pasteurizado Integral</u> Biscoito Salgado Integral Banana	Torta de Pão Quente Suco de Uva Orgânico Maçã	Pão de Fubá (Feito na unidade) com Queijo Suco de Maçã Banana	Bolo de Laranja Especial Leite com Café Melão
Complemento	<u>CEREAL DE MILHO</u> <u>COM LEITE***</u>	<u>CREME DE BANANA</u> <u>***</u>	<u>VITAMINA DE MAÇÃ E</u> <u>BANANA***</u>	<u>DUO DE FRUTAS</u> <u>(BANANA E LARANJA)</u> <u>COM CREME</u> <u>BRANCO***</u>	<u>IOGURTE DE COCO***</u> <u>LARANJA</u>
Jantar	Escondidinho de Aipim* Salada de Vagem Cozida Verdura da Horta	Minestra* Verdura da Horta	Macarrão Integral com Sardinha* Salada de Abóbora Cozida Salada de Couve Verdura da Horta	Sopa de Mandioca com Carne Suína* Verdura da Horta	Isca Bovina Refogada Arroz Integral Orgânico Feijão Preto* Salada de Repolho Verdura da Horta

*Adicionar 1 colher de sopa de Óleo de Girassol sobre as preparações salgadas para aumentar o aporte calórico das refeições.

** Ofertar uma porção de Fruta ou Suco ricos em vitamina C após o jantar para aumentar a absorção dos nutrientes.

*** O suplemento deve ser adicionado a preparação conforme orientação de laudo médico. Não deve ser aquecido para garantir a preservação de todos os nutrientes.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – MATERNAL 1 E 2 - Alimentação Hipercalórica (Cei Sigelfrid Poffo)
Referente ao período: 07/10 a 11/10/2019 (34ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da tarde	Bolo de Banana Suco de Laranja Orgânico Maçã	Pão Caseiro Fatiado de Inhame e Linhaça com Doce de Fruta (Pronto) Vitamina de Maçã e Aveia Sem Adição de Açúcar	Salada de Frutas (Banana, Laranja, Maçã e Melão) com Farelo de Aveia	Pão Caseiro Integral e Linhaça com Queijo Suco de Maçã Feito Banana	Pão de Queijo Vitamina de Banana (Especial Dia Das Crianças)
Complemento	<u>VITAMINA DE ABACATE***</u>	<u>CREME DE MAÇÃ***</u>	<u>DUO DE FRUTAS (MAÇÃ E BANANA) COM CREME DE CANELA ***</u>	<u>CEREAL DE MILHO COM LEITE***</u>	<u>IOGURTE DE COCO*** MELÃO</u>
Jantar	Carreteiro* Salada de Repolho com Tomate Verdura da Horta	Sopa de Feijão* Verdura da Horta	Carne Suína ao Molho* Polenta com Aveia e Espinafre Salada de Pepino Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	Peixe Assado (Filé de Tilápia) ao Molho* Arroz Integral Orgânico Feijão Preto Salada de Vagem Verdura da Horta	Escondidinho de Aipim* Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta

* Adicionar 1 colher de sopa de Óleo de Girassol sobre as preparações salgadas para aumentar o aporte calórico das refeições.

** Ofertar uma porção de Fruta ou Suco ricos em vitamina C após o jantar para aumentar a absorção dos nutrientes.

*** O suplemento deve ser adicionado a preparação conforme orientação de laudo médico. Não deve ser aquecido para garantir a preservação de todos os nutrientes.

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI INTEGRAL – MATERNAL 1 E 2 - Alimentação Hipercalórica (Cei Sigelfrid Poffo)
Referente ao período: 14/10 a 18/10/2019 (35ª Semana)

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da tarde	FERIADO ESCOLAR DIA DO PROFESSOR	Bolo de Laranja Especial Suco de Maracujá Melão	Sagú de Suco de Uva com Creme Branco feito com <u>Leite Pasteurizado Integral</u> Biscoito Salgado com Gergelim Laranja	Torta de Pão Quente Suco de Laranja Orgânico Maçã	Canjica Biscoito Salgado Integral Banana
Complemento		<u>VITAMINA DE BANANA COM CANELA***</u>	<u>DUO DE FRUTAS (MAÇÃ E BANANA) COM CREME BRANCO***</u>	<u>CEREAL DE MILHO COM LEITE***</u>	<u>CREME DE BANANA***</u>
Jantar		Macarrão Integral com Iscas Bovinas* Salada de Repolho Verdura da Horta	Minestra* Verdura da Horta	Sopa de Mandioca com Carne Suína* Verdura da Horta <u>LARANJA</u>	Carreteiro* Salada Repolho Verdura da Horta <u>LARANJA</u>

* Adicionar 1 colher de sopa de Óleo de Girassol sobre as preparações salgadas para aumentar o aporte calórico das refeições.

** Ofertar uma porção de Fruta ou Suco ricos em vitamina C após o jantar para aumentar a absorção dos nutrientes.

*** O suplemento deve ser adicionado a preparação conforme orientação de laudo médico. Não deve ser aquecido para garantir a preservação de todos os nutrientes.