

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI PARCIAL

Referente ao período: 05/02 a 07/02/2020 (1ª Semana)

ALERGIA AO OVO, LEITE, BACALHAU, TRIGO, AMENDOIM E SOJA

		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche 1	Berçário 0 – 6 meses					
	Berçário 6 a 12 meses					
	Berçário 1 a 2 anos					
	Maternal 2 a 4 anos					
Lanche 2	Berçário 0 – 6 meses					
	Berçário 6 a 12 meses					
	Berçário 1 a 2 anos					
	Maternal 2 a 4 anos					
Lanche matutino/ vespertino	<u>1º e 2º período</u> <u>4 a 6 anos</u>			<u>DUO DE FRUTAS</u> <u>(BANANA E MAMÃO)</u> <u>SALPICADO COM</u> <u>FLOCOS DE MILHO</u> <u>SEM GLÚTEN</u>	<u>-CARNE AO MOLHO</u> -Arroz integral com açafrão -Feijão carioca - Salada de tomate - Salada de acelga <u>Verduras da Horta</u>	<u>PANQUECA DE AIPIM,</u> <u>RECHEADA COM BANANA E</u> <u>CANELA</u> Suco de maracujá Melancia

***Não usar óleo de girassol no preparo da alimentação. O óleo de girassol pode conter contaminação por soja.**

**** Não usar colorau no preparo das refeições, o colorau é feito com urucum e óleo de soja e fubá.**

***** Não servir polenta, pois o fubá pode conter contaminação com soja**

******OS MOLHOS devem ser feitos a base de tomate, cebola, alho, podendo variar com orégano, açafrão, cheiro verde e temperos da horta**

Nutricionista :Taciana M. dos S. Duarte CRN 10 3144

Nutricionista: Lucimar Pereira Silva CRN10 0448

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI PARCIAL

Referente ao período: 10/02 a 14/02/2020 (2ª Semana)

ALERGIA AO OVO, LEITE, BACALHAU, TRIGO, AMENDOIM E SOJA

		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche 1	Berçário 0 – 6 meses					
	Berçário 6 a 12 meses					
	Berçário 1 a 2 anos					
	Maternal 2 a 4 anos					
Lanche 2	Berçário 0 – 6 meses					
	Berçário 6 a 12 meses					
	Berçário 1 a 2 anos					
	Maternal 2 a 4 anos					
Lanche matutino/ vespertino	1º e 2º período 4 a 6 anos	MAÇÃ PICADINHA COM FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN	-Guisado -Arroz integral -PURÊ DE BATATA (SEM LEITE) -Salada de pepino -Salada de couve manteiga Verduras da Horta Laranja	SAGÚ DE SUCO DE UVA Banana	-CARNE MOÍDA REFOGADA -ARROZ INTEGRAL -Feijão carioca -Farofa de cenoura e linhaça - Salada de beterraba -Salada de vagem Verduras da Horta Melão	PANQUECA DE AIPIM, RECHEADA COM BANANA E MEL Suco de laranja orgânico

***Não usar óleo de girassol no preparo da alimentação. O óleo de girassol pode conter contaminação por soja.**

**** Não usar colorau no preparo das refeições, o colorau é feito com urucum e óleo de soja e fubá.**

***** Não servir polenta, pois o fubá pode conter contaminação com soja**

******OS MOLHOS devem ser feitos a base de tomate, cebola, alho, podendo variar com orégano, açafrão, cheiro verde e temperos da horta**

Nutricionista :Taciana M. dos S. Duarte CRN 10 3144

Nutricionista: Lucimar Pereira Silva CRN10 0448

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI PARCIAL

Referente ao período: 17/02 a 21/02/2020 (3ª Semana)

ALERGIA AO OVO, LEITE, BACALHAU, TRIGO, AMENDOIM E SOJA

		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche 1	Berçário 0 – 6 meses					
	Berçário 6 a 12 meses					
	Berçário 1 a 2 anos					
	Maternal 2 a 4 anos					
Lanche 2	Berçário 0 – 6 meses					
	Berçário 6 a 12 meses					
	Berçário 1 a 2 anos					
	Maternal 2 a 4 anos					
Lanche matutino/ vespertino	1º e 2º período 4 a 6 anos	CREME DE BATATA DOCE E MAÇÃ Melão	-Carreteiro -Feijão preto -Abóbora refogada -Salada verde Verduras da Horta Goiaba	PANQUECA DE AIPIM, RECHEADA COM BANANA E CANELA Suco de maracujá	-CARNE MOÍDA REFOGADAS -ARROZ INTEGRAL -Feijão carioca -Salada mista de tomate e cenoura ralada -Salada de couve Verduras da Horta Maçã	FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN e Mamão

***Não usar óleo de girassol no preparo da alimentação. O óleo de girassol pode conter contaminação por soja.**

**** Não usar colorau no preparo das refeições, o colorau é feito com urucum e óleo de soja e fubá.**

***** Não servir polenta, pois o fubá pode conter contaminação com soja**

******OS MOLHOS devem ser feitos a base de tomate, cebola, alho, podendo variar com orégano, açafrão, cheiro verde e temperos da horta**

Nutricionista :Taciana M. dos S. Duarte CRN 10 3144

Nutricionista: Lucimar Pereira Silva CRN10 0448

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC
CARDÁPIO CEI PARCIAL
Referente ao período: 24/02 a 28/02/2020 (4ª Semana)
ALERGIA AO OVO, LEITE, BACALHAU, TRIGO, AMENDOIM E SOJA

		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche 1	Berçário 0 – 6 meses					
	Berçário 6 a 12 meses					
	Berçário 1 a 2 anos					
	Maternal 2 a 4 anos					
Lanche 2	Berçário 0 – 6 meses					
	Berçário 6 a 12 meses					
	Berçário 1 a 2 anos					
	Maternal 2 a 4 anos					
Lanche matutino/ vespertino	1º e 2º período 4 a 6 anos	-SAGÚ DE SUCO DE UVA - MAMÃO e MAÇA	-Minestra -Salada de repolho roxo Salada de couve-flor Verduras da Horta Laranja	SALADA DE FRUTAS (PERA, MANGA, GOIABA e BANANA) COM FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN	-CARNE AO MOLHO -Arroz integral -Feijão carioca -Abóbora refogada -Salada de pepino Verduras da Horta Manga	PANQUECA DE AIPIM, RECHEADA COM BANANA E MEL Suco de uva orgânico (aniversariantes do mês)

***Não usar óleo de girassol no preparo da alimentação. O óleo de girassol pode conter contaminação por soja.**

**** Não usar colorau no preparo das refeições, o colorau é feito com urucum e óleo de soja e fubá.**

***** Não servir polenta, pois o fubá pode conter contaminação com soja**

******OS MOLHOS devem ser feitos a base de tomate, cebola, alho, podendo variar com orégano, açafrão, cheiro verde e temperos da horta**

Nutricionista :Taciana M. dos S. Duarte CRN 10 3144

Nutricionista: Lucimar Pereira Silva CRN10 0448