



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SARANDI

WWW.SARANDI.PR.GOV.BR
Rua Salvador Jordano, nº 677 - Cond. Comercial Dona Julia
FONE: (44) 3254- 8750

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Dieta de Nutrição Escolar
Cardápio dos Centros Municipais de Educação Infantil
INFANTIL 2 AO 5
2020

Refeição	Terça-feira 11/02	Quarta-feira 12/02	Quinta-feira 13/02	Sexta-feira 14/02	Segunda-feira 17/02
Café da Manhã	Leite com Achocolatado Pão com Margarina (285,70 Kcal)	Chá Mate Biscoito Água e sal (180 Kcal)	Chá Erva Doce com Açúcar Mascavo Pão com Doce (186,80 Kcal)	Leite com Achocolatado Biscoito Maisena (216 Kcal)	Chá Mate Bolacha Salgada (212,60 Kcal)
Almoço	Arroz Feijão Tiras Aceboladas Salada de Alface (138 KCal)	Arroz Feijão Bife de Panela Purê de Inhamé (165 Kcal)	Arroz Feijão Linguiça Assada Salada de Beterraba (235 Kcal)	Galinhada Nutritiva (Peito de frango, cenoura, açafraão e cheiro verde) Feijão (168 Kcal)	Arroz Feijão Ovos Cozidos Salada de Tomate (200,30 Kcal)
Lanche da Tarde	Bebida Láctea* (120 Kcal)	Fruta (120 Kcal)	Fruta (90 Kcal)	Fruta (110 Kcal)	Vitamina de Banana* (110 Kcal)
Jantar	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne 220 Kcal)	Sopa de Feijão com Legumes com Macarrão (Ave Maria) 220 Kcal)	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) 220 Kcal)	Canja de Frango 220 Kcal)	Arroz temperado com Ovos e Legumes (169,50 Kcal)

FEVEREIRO

*Aos intolerantes à lactose ou alérgicos a proteína da vaca fazer a vitamina de banana com leite zero lactose ou leite de soja.

* Aos intolerantes à lactose ou alérgicos a proteína da vaca servir suco de uva.

Sheisa
Dra. Sheisa C. Sargi
NUTRICIONISTA
CRN-8 3504

Cardápio Elaborado de acordo com os critérios propostos pelo FNDE - Manual de Orientação para alimentação Escolar na Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e na Educação de Jovens e Adultos.

O cardápio poderá sofrer algumas alterações, com autorização prévia da Nutricionista. OBS: As saladas e as frutas devem ser feitas de acordo com a disponibilidade sem deixar estragar, não havendo problemas em alterar os dias. Ao chegar produtos que não fazem parte do cardápio, os mesmos deverão ser encaixados, pois trata-se dos itens da Agricultura Familiar. **ATENÇÃO: Se não tiver aceitabilidade o arroz integral, misturar com o arroz branco. Frutas, legumes e verduras disponíveis da época.**