

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SARANDI**

WWW.SARANDI.PR.GOV.BR

Rua Salvador Jordano, nº 677 - Cond. Comercial Dona Julia

FONE: (41) 3264- 8750

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO****SARANDI**  
CONSTRUINDO UMA NOVA HISTÓRIA

visão de Nutrição Escolar

**Cardápio dos Centros Municipais de Educação Infantil - Pré-Escola**

Refeição	Segunda-feira 23/07	Terça-feira 24/07	Quarta-feira 25/07	Quinta-feira 26/07	Sexta-feira 27/07	Segunda-feira 30/07
<b>Café da Manhã</b>	Chá + Biscoito Doce (123 Kcal)	Leite com Achocolatado + Pão com Doce (285,70 Kcal)	Leite com Achocolatado + Biscoito Doce (216 Kcal)	Chá + Pão de Cachorrão com Margarina (186,80 Kcal)	Leite com Achocolatado + Biscoito Doce (216 Kcal)	Leite com Achocolatado + Bolacha Salgada (212,60 Kcal)
<b>Almoço</b>	Arroz + Feijão + Ovos Cozidos + Vagem Refogada (167 Kcal)	Arroz + Feijão + Frango ao Molho + Salada de Couve-Flor (230 Kcal)	Arroz + Feijão + Linguiça Refogada + Farofa (Farinha de Milho) com Cenoura (182,30 Kcal)	Arroz + Feijão + Carne em Cubos com Mandioca (240 Kcal)	Arroz + Feijão + Tiras com Chuchu (193,60 Kcal)	Arroz + Feijão com Abóbora + Moída ao Chimichurri (210 Kcal)
<b>Lanche da Tarde</b>	Biscoito doce + Chá de Camomila adoçado com Açúcar Mascavo (89 Kcal)	Pão com Margarina + Suco (Polpa) (120 Kcal)	Fruta (156 Kcal)	Fruta (120 Kcal)	Fruta (209 Kcal)	Vitamina de Aveia com Fruta (126 Kcal)
<b>Jantar</b>	Arroz Temperado (Ovos, Vagem, Milho e ervilha)	Canja de Galinha (220 KCal)	Arroz temperado com Linguiça e Legumes (293,90 Kcal)	Caldo de Mandioca com Carne (256,35 Kcal)	Sopa de Macarrão (Ave Maria) com Carne e Legumes (137 Kcal)	Polenta a Bolonhesa (170 Kcal)

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.**