



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

Divisão de Nutrição Escolar
Cardápio dos Centros Municipais de
Educação Infantil - Pré-Escola

FEVEREIRO

2018

Refeição	Terça-feira 19/02	Quarta-feira 20/02	Quinta-feira 21/02	Sexta-feira 22/02	Segunda-feira 25/02
Café da Manhã	Chá Mate + Pão com Doce (285,70 Kcal)	Chá de Camomila com Açúcar Mascavo + Biscoito Caseiro	Leite com Achatolado + Pão de Cachorrão com Doce (216 Kcal)	Chá Mate + Biscoito (190 Kcal)	Chá Mate + Bolacha Salgada (212,60 Kcal)
Almoço	Risoto Caipira (Frango, Milho e Ervilha) + Feijão (202,90 Kcal)	Arroz Integral + Feijão + Carne em Cubos + Salada de Acelga (192 Kcal)	Arroz + Feijão + Farofa de Linguiça com Cenoura Ralada (198 Kcal)	Arroz + Feijão + Quibe Assado + Salada de Repolho (168 Kcal)	Arroz + Feijão + Empanado de Frango Assado + Cabotiá Refogada Amassadinha com Chimichurri (177,40 Kcal)
Lanche da Tarde	Sagu (98 Kcal)	Fruta (120 Kcal)	Fruta (90 Kcal)	Fruta (110 Kcal)	Suco (Polpa) + Biscoito (120 Kcal)
Jantar	Canja de Frango com Legumes (220 Kcal)	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (137 Kcal)	Macarrão com Linguiça ao Molho (165 Kcal)	Polenta à Bolonhesa (140 Kcal)	Creme de Feijão* com Abóbora Cabotiá (298,30 Kcal)

*Suco de uva integral: diluir 1 parte de suco de uva para duas partes de água.

*Creme de feijão: liquidificar o feijão cozido e reservar. Refogar a cebola e o alho, acrescentar o feijão batido e a abóbora cozida cortada em cubos. Temperos à gosto. Cozinhar até que fique com consistência de creme com pedacinhos de abóbora.

Sheila
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.