

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Avenida Angelo Perini, 1188 - Jd Castelo
 CEP 87.112-400 - Sarandi - Paraná
 Fone: 44 3264-8750
 www.educacaosarandi.tk

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

FEVEREIRO
2018

Refeição	Terça-feira 20/02	Quarta-feira 21/02	Quinta-feira 22/02	Sexta-feira 23/02	Segunda-feira 24/02
Café da Manhã	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 + Pão com Doce (285,70 Kcal)
Almoço	Galinhada + Feijão + Salada de Pepino (202,90 Kcal) OK	Arroz com Cenoura + Feijão + Carne Moída Refogada (177,40 Kcal) OK	Arroz + Feijão + Carne em Cubos + Salada de Alface (192 Kcal) OK	Arroz + Feijão + Empanado de Frango Assado + Salada de Beterraba (203 Kcal) OK	Arroz + Feijão + Farofa (Farinha de Milho) de Ovos com Cenoura Ralada (190 Kcal) OK
Lanche da Tarde	Canjica (160 Kcal) OK	Fruta (120 Kcal)	Fruta (90 Kcal)	Bolo de Chocolate + Bebida Láctea* (165,20 Kcal) OK	Chá Gelado com Biscoito (120 Kcal)
Jantar	Canjiquinha com Frango ao Molho e Legume (263 Kcal) OK	Macarrão a Bolonhesa (198,80 Kcal) OK	Sopa de Macarrão (Ave Maria) com Carne e Legumes (293,90 Kcal) OK	Sopa de Macarrão (Ave Maria) com Legumes OK	Arroz Temperado com Ovos e Legumes (298,30 Kcal) OK

Sheisa C. Sargi - Nutricionista

* Às crianças intolerantes à lactose ou alérgicas à proteína do leite servir suco de polpa ao invés da bebida láctea.

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.**