

**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 / MARÇO
2018

Refeição	Terça-feira 27/02	Quarta-feira 28/02	Quinta-feira 01/03	Sexta-feira 02/03	Segunda-feira 03/03
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 + Bolacha Salgada (212,60 Kcal)
Almoço	Arroz + Feijão + Carne em Cubos + Salada de Pepino (202,90 Kcal) OK	Arroz + Feijão + Tiras Aceboladas + Salada de Alface (177,40 Kcal) OK	Arroz + Feijão + Carne Moída Refogada + Purê de Batata (163,50 Kcal) OK	Arroz + Feijão + Coxa e sobrecoxa de Frango ao Molho com Cenoura (240 Kcal) OK	Arroz + Feijão + Linguiça Refogada + Salada de Tomate (303,20 Kcal) OK
Lanche da Tarde	Vitamina de Aveia (126 Kcal)	Fruta (120 Kcal)	Fruta (90 Kcal)	Arroz Doce (123 Kcal) OK	Chá Gelado com Biscoito (137 Kcal)
Jantar	Sopa de Macarrão (Letrinhas) com Carne e Legume (293,90 Kcal) OK	Sopa de Macarrão (Letrinhas) com Carne e Legume (293,90 Kcal) OK	Macarronada à Bolonhesa (280,80 Kcal) OK	Arroz Temperado com Frango e Legumes (170,20 Kcal) OK	Canjiquinha com Linguiça ao Molho e Legume (263 Kcal) OK

Sheisa C. Sargi - Nutricionista

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.**