



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SARANDI**

WWW.SARANDI.PR.GOV.BR

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

FONE: (44) 3264- 8750

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



**SARANDI**  
CONSTRUINDO UMA NOVA HISTÓRIA

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

**MARÇO**  
2018

Refeição	Terça-feira 19/03	Quarta-feira 20/03	Quinta-feira 21/03	Sexta-feira 22/03	Segunda-feira 25/03
<b>Café da Manhã</b>	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)
<b>Almoço</b>	Risoto Caipira com Abobrinha (Frango, Milho e Ervilha) + Feijão (202,90 Kcal)	Arroz Integral com Brócolis + Feijão + Carne em Cubos (192 Kcal)	Arroz + Feijão + Pernil + Couve Refogada (198 Kcal)	Arroz + Feijão + Coxa e Sobrecoxa Assada com Batata (168 Kcal)	Arroz + Feijão + Linguiça Refogada + Salada de Chuchu (177,40 Kcal)
<b>Lanche da Tarde</b>	Sagu (98 Kcal)	Fruta (120 Kcal)	Fruta (90 Kcal)	Fruta (110 Kcal)	Suco de Uva* + Biscoito (120 Kcal)
<b>Jantar</b>	Canja de Frango com Legumes (220 Kcal)	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (137 Kcal)	Polenta com Pernil (165 Kcal)	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Frango (137 Kcal)	Arroz Temperado (298,30 Kcal)

\*Suco de Uva Integral: diluir 1 parte de suco para duas partes de água.

*Sheila*  
**Dra. Sheila 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.**