



CARDÁPIO ESCOLAR

CMEI INTEGRAL



CMEI 2 A 3 ANOS					
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 02/02	TERÇA 03/02	QUARTA 04/02	QUINTA 05/02	SEXTA 06/02
Café da manhã 08h00				Leite, pão sovado de trigo com requeijão	Chá das folhas de hortelã, bolacha caseira
Almoço 10h40	Recesso escolar	Formação pedagógica	Formação pedagógica	Arroz Branco Feijão Preto Cenoura cozida Isclas de carne bovina Batata inglesa cozida	Arroz Branco Feijão Preto Alface Peito de frango Mandioca cozida
Lanche da tarde 14h00				Manga	Melancia
Jantar 15h30				Polenta cremosa com carne moída	Sopa de biju com frango
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 09/02	TERÇA 10/02	QUARTA 11/02	QUINTA 12/02	SEXTA 13/02
Café da manhã 08h00	Leite, pão sovado de trigo com requeijão	Chá das folhas de hortelã, bolacha caseira	Leite, farofa de ovos com farinha de milho	Chá da flor de camomila, Pão sovado de trigo com requeijão	Leite, bolacha caseira
Almoço 10h40	Arroz Branco Feijão Preto Tomate em fatias Carne moída Com macarrão	Arroz Branco Feijão Preto Beterraba cozida Frango sobrecoxa molho Polenta cremosa	Arroz Branco Feijão Preto Couve refogada Filé de tilapia assada Com batata inglesa	Arroz Branco Lentilha cozida Pepino picadinho Carne Suína cozida Quirera	Arroz Branco Feijão Preto Repolho folhas cozidas Isclas bovina ao molho Mandioca
Lanche da tarde 14h00	Manga	Banana	Mamão	Melão	Maça
Jantar 15h30	Sopa alfabeto, legumes e frango	Quirerinha com carne moída	Sopa de feijão com macarrão e couve manteiga	Polenta com frango desfiado	Sopa de biju com frango

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. * De acordo com essa resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas açúcar.

Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.

Nutricionista RT: Fabiane Bochniak CRN8-9949



**PREFEITURA DE
NOVA LARANJEIRAS**
**Secretaria Municipal
de Educação**

CARDÁPIO ESCOLAR

CMEI INTEGRAL



REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 16/02	TERÇA 17/02	QUARTA 18/02	QUINTA 19/02	SEXTA 20/02
Café da manhã 08h00				Leite, pão sovado de trigo com requeijão	Chá das folhas de hortelã, bolacha caseira
Almoço 10h40	Recesso escolar	Feriado	Recesso escolar	Arroz Branco Lentilha cozida Pepino picadinho Carne Suína cozida Quirera	Arroz Branco Feijão Preto Repolho folhas cozidas Isclas bovina ao molho Mandioca
Lanche da tarde 14h00				Melancia	Maça
Jantar 15h30				Polenta com carne moída	Sopa de biju com frango
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 23/02	TERÇA 24/02	QUARTA 25/02	QUINTA 26/02	SEXTA 27/02
Café da manhã 08h00	Leite, pão sovado de trigo com requeijão	Chá das folhas de hortelã, bolacha caseira	Leite, farofa de ovos com farinha de milho	Chá da flor de camomila, Pão sovado de trigo com requeijão	Leite, bolacha caseira
Almoço 10h40	Arroz Branco Feijão Preto Cenoura cozida Carne moída Batata doce assada	Arroz Branco Feijão Preto Pepino rodela Frango sobrecoxa molho com macarrão	Arroz Branco Feijão Preto Couve refogada Filé de tilapia assada Com batata inglesa	Arroz Branco Lentilha cozida Tomate Carne Suína cozida Quirera	Arroz Branco Feijão Preto Repolho folhas cozidas Isclas bovina ao molho Mandioca
Lanche da tarde 14h00	Melão	Maça	Banana	Mamão	Melancia
Jantar 15h30	Sopa alfabeto, legumes e carne	Quirerinha com frango	Sopa de biju com frango	Polenta com carne moída	Viradinho de feijão

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. * De acordo com essa resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas açúcar.

Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.

Nutricionista RT: Fabiane Bochniak CRN8-9949



**PREFEITURA DE
NOVA LARANJEIRAS**
**Secretaria Municipal
de Educação**

CARDÁPIO ESCOLAR

CMEI INTEGRAL



Necessidades especiais:

Alunos intolerantes a glúten: Oferta de pão sem glúten; macarrão sem glúten

Intolerantes a Lactose: oferta do leite e requeijão zero lactose.

Alunos com Diabetes: oferta de alimentos integrais em substituição: arroz integral, macarrão integral, preparações com farinha de aveia. Doces diet e pão integral

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. * De acordo com essa resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas açúcar.

Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.

Nutricionista RT: Fabiane Bochniak CRN8-9949