

Lista de Cardápios – PARANAPOEMA- PR – Alimentação Escolar 2024

CMEI	Nutrição Diária: 70% Faixa Etária: 1 a 4 anos Alunos Atendidos: 66	Categoria: Pré-escolar Refeições: Café da Manhã, almoço, lanche da tarde e jantar.	Nutricionista Responsável: ALINE NUNES DANTAS CRN8: 11.467
-------------	---	---	---

	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã 07:45 Horas	Leite com cacau 75 % Pão Francês com Manteiga	Leite com cacau 75% Pão Francês com Manteiga	Leite com cacau 75% Pão Francês com Manteiga	Leite com cacau 75% Pão Francês com manteiga	
Almoço 10:30 Horas	Arroz e feijão Ovos cozido Salada/ Legumes	Arroz e feijão Carne moída refogada Salada	Arroz e feijão Filé de frango ao molho Salada/Legumes cozido	Arroz e feijão Isca de carne com pimentão Salada/ Legumes cozido	FERIADO PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA
Lanche 13:00 Horas	Chá Biscoito Fruta	Chá Biscoito caseiro Fruta	iogurte caseiro	Suco Biscoito Fruta	
Jantar 15:30	Macarrão a bolonhesa	Sopa de legumes com cubinhos de frango	Purê de batata com frango desfiado	Polenta cremosa com carne moída	

Composição Nutricional do cardápio (Média semanal)	VET: 573,6 kcal	CHO: 81,4g	PTN: 27,6g	LIP: 17,4g	Vit. A: 122,1mcg	Vit. C: 8,7mg	Cálcio: 271,1mg	Ferro: 3,11mg
---	---------------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------------	-------------------------	---------------------------	-------------------------

- As Saladas, Legumes e as Frutas devem ser feitas de acordo com a disponibilidade sem deixar estragar.
- Nos Sucos Polpa de Frutas Integral não adicionar AÇUCAR .
- Leite (Usar Leite sem Lactose para os com Intolerância a lactose).
- Macarrão (Usar o Macarrão sem Glúten para os alunos com Doença Celíaca)
- Não deve ser feito outro tipo de alimentação aos professores e funcionário.
- Seguir o Cardápio da Semana. Caso haja mudança a nutricionista deve ser informada.