

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	Leite com cacau 75% Pão Francês com manteiga
Almoço 10:30 Horas	Arroz e feijão Ovos mexido Legumes refogados	Arroz e feijão Peito de frango cozido Salada	Arroz e feijão Lombo de porco assado Salada/ Legumes cozido	Arroz e feijão Carne moída refogada com legumes Salada/Legumes cozido	Suco de laranja Cachorro quente Bolo de chocolate (Dia das crianças)
Lanche 13:00 Horas	Chá Biscoito Fruta	Chá Biscoito caseiro Fruta	logurte caseiro Granola	Chá Biscoito Fruta	
Jantar 15:30	Arroz temperado com carne e legumes	Sopa de feijão com carne desfiado	Macarrão com frango desfiado	Galinhada	

Composição Nutricional do cardápio (Média semanal)	VET: 654,4 kcal	CHO: 96,5g	PTN: 27,5g	LIP: 24,7g	Vit. A: 160,1mcg	Vit. C: 9,5mg	Cálcio: 341,2mg	Ferro: 4,88mg
---	---------------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------------	-------------------------	---------------------------	-------------------------

- 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.**