

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 cozido Salada/ Legumes | Arroz e feijão Carne moída refogada Salada | Arroz e feijão Coxa e sobrecoxa assada Salada/ Legumes cozido | Arroz e feijão Filé de frango grelhado Salada/Legumes cozido | Arroz e feijão Isca de carne com pimentão Salada/ Legumes cozido |
| Lanche 13:00 Horas | Chá Biscoito Fruta | Chá Biscoito caseiro Fruta | logurte caseiro | Suco Biscoito Fruta | Chá Biscoito caseiro 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 | Suco Pão com patê de frango |

| | | | | | | | | |
|---|---------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------------|
| Composição Nutricional do cardápio (Média semanal) | VET: 717,1 kcal | CHO: 91,4g | PTN: 27,6g | LIP: 21,4g | Vit. A: 122,1mcg | Vit. C: 8,7mg | Cálcio: 341,1mg | Ferro: 4,11mg |
|---|---------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------------|

- 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.**