


 HORÁRIOS	ENSINO FUNDAMENTAL I (6- 10 ANOS) – DEZEMBRO/2023 JOSÉ DANGUI				
	<i>Segunda-feira</i> 04/12	<i>Terça-feira</i> 05/12	<i>Quarta-feira</i> 06/12	<i>Quinta-feira</i> 07/12	<i>Sexta-feira</i> 08/12
CHEGADA	Frutas em pedaços	Frutas em pedaços	Frutas em pedaços	Frutas em pedaços	FERIADO
Tarde 15h00min	Quirera com carne suína, feijão preto, salada e sobremesa fruta	Macarronada caseira com carne moída, salada e fruta	Festa de aniver escola José Danguí Pastel, suco e sorvete	Risoto colorido com cenoura milho e ervilha, maionese, saladas, e sobremesa fruta	FERIADO

 HORÁRIOS	ENSINO FUNDAMENTAL I (6- 10 ANOS) – DEZEMBRO/2023 JOSÉ DANGUI				
	<i>Segunda-feira</i> 11/12	<i>Terça-feira</i> 12/12	<i>Quarta-feira</i> 13/12	<i>Quinta-feira</i> 14/12	<i>Sexta-feira</i> 15/12
CHEGADA	Frutas em pedaços	Frutas em pedaços	Frutas em pedaços	Frutas em pedaços	Frutas em pedaços
Tarde 15h00min	Polenta cremosa com frango ao molho, saladas e sobremesa fruta	Sagu, quibe assado e fruta	Macarronada caseira com carne moída, saladas e sobremesa fruta	Bolo tipo cuca Royal, suco e fruta	Arroz, feijão preto, farofa colorida, peixe assado, saladas e sobremesa fruta

Obs: Utilizar temperos naturais como, alho, cebola, orégano e temperos verdes. Cozinhar todos os alimentos, com uma pitada de sal iodado até deixá-los macios.


Obs: Lembrem que em todas as preparações doces deve ser usado o açúcar mascavo.


Vanessa Pan
 Nutricionista da Merenda Escolar
 CRN: 89800

 HORÁRIOS	ENSINO FUNDAMENTAL I (6- 10 ANOS) – DEZEMBRO/2023 JOSÉ DANGUI				
	<i>Segunda-feira</i> 18/12	<i>Terça-feira</i> 19/12	<i>Quarta-feira</i> 20/12	<i>Quinta-feira</i> 21/12	<i>Sexta-feira</i> 22/12
CHEGADA	Conselho de classe s/ aluno	Frutas em pedaços	Frutas em pedaços	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR
Tarde 15h00min	Conselho de classe s/ aluno	Arroz, lasanha, salada e fruta	Risoto colorido com salada e fruta	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR

Obs: Utilizar temperos naturais como, alho, cebola, orégano e temperos verdes. Cozinhar todos os alimentos, com uma pitada de sal iodado até deixá-los macios.

Obs: Lembrem que em todas as preparações doces deve ser usado o açúcar mascavo.


Vanessa Pan
 Nutricionista da Merenda Escolar
 CRN: 89800