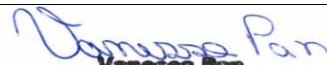

 1ª SEMANA	CARDÁPIO - PRÉ-ESCOLA (6-10 ANOS) – NOVEMBRO/2023 (ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA)				
	Segunda-feira 30/10	Terça-feira 31/10	Quarta-feira 01/11	Quinta-feira 02/11	Sexta-feira 03/11
Desjejum 07h30min as 08h00min	Pão caseiro e bolacha sem leite	Pão caseiro e bolacha sem l leite	Pão caseiro com ovo mexido	FERIADO	RECESSO
	Chá matte	Leite de soja	Chá sabor	FERIADO	RECESSO
Almoço As 10h00min	Quirera com carne suína, feijão preto, salada e sobremesa fruta	Sagu com suco de uva integral, quibe assado e fruta	Risoto colorido com cenoura milho e ervilha, feijão carioca e saladas sobremesa fruta	FERIADO	RECESSO
Lanche da tarde 15h00minn	Quirera com carne suína, feijão preto, salada e sobremesa fruta	Sagu com suco de uva integral, quibe assado e fruta	Risoto colorido com cenoura milho e ervilha, feijão carioca e saladas sobremesa fruta	FERIADO	RECESSO
ANOTAÇÕES SOBRE O CARDÁPIO:					

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

 2ª SEMANA	CARDÁPIO - PRÉ-ESCOLA (6-10 ANOS) – NOVEMBRO/2023 (ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA)				
	<i>Segunda-feira</i> 06/11	<i>Terça-feira</i> 07/11	<i>Quarta-feira</i> 08/11	<i>Quinta-feira</i> 09/11	<i>Sexta-feira</i> 10/11
Desjejum 07h30min as 08h00min	Pão caseiro e bolacha sem leite	Pão caseiro e bolacha sem l leite	Pão caseiro com ovo mexido	Pão caseiro e bolacha sem leite	Pão caseiro com ovo mexido
	Chá matte	Leite de soja	Chá sabor	Chá matte	Chá de abacaxi com maça e banana, com açúcar mascavo
Almoço As 10h00min	Polenta cremosa com coxa ao molho, saladas e sobremesa fruta	Torta salgada sem leite, chá e fruta	Macarronada caseira com peito de frango, saladas e sobremesa fruta	Bolo de fubá sem leite com goiabada, suco e fruta	Arroz branco, lentilha, batata com carne moída ao molho, saladas e sobremesa fruta
Lanche da tarde 15h00minn	Polenta cremosa com coxa ao molho, saladas e sobremesa fruta	Torta salgada sem leite, chá e fruta	Macarronada caseira com peito de frango, saladas e sobremesa fruta	Bolo de fubá sem leite com goiabada, suco e fruta	Arroz branco, lentilha, batata com carne moída ao molho, saladas e sobremesa fruta
ANOTAÇÕES SOBRE O CARDÁPIO:					

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

 3ª SEMANA	CARDÁPIO - PRÉ-ESCOLA (6-10 ANOS) – NOVEMBRO/2023 (ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA)				
	<i>Segunda-feira</i> 13/11	<i>Terça-feira</i> 14/11	<i>Quarta-feira</i> 15/11	<i>Quinta-feira</i> 16/11	<i>Sexta-feira</i> 17/11
Desjejum 07h30min as 08h00min	Pão caseiro e bolacha sem leite	Pão caseiro e bolacha sem l leite	FERIADO	Pão caseiro e bolacha sem leite	Pão caseiro com ovo mexido
	Chá matte	Leite de soja	FERIADO	Chá matte	Chá de abacaxi com maça e banana, com açúcar mascavo
Almoço As 10h00min	Farofa colorida com ovo e carne, chá e fruta	Arroz branco, feijão carioca, batata doce, carne suína, saladas e sobremesa fruta	FERIADO	Bolacha salgada sem leite chá e fruta	Risoto colorido, feijão preto, maionese de mandioca, sem leite, saladas e sobremesa fruta
Lanche da tarde 15h00minn	Farofa colorida com ovo e carne, chá e fruta	Arroz branco, feijão carioca, batata doce, carne suína, saladas e sobremesa fruta	FERIADO	Bolacha salgada sem leite chá e fruta	Risoto colorido, feijão preto, maionese de mandioca, sem leite, saladas e sobremesa fruta
ANOTAÇÕES SOBRE O CARDÁPIO:					

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

 4ª SEMANA	CARDÁPIO - PRÉ-ESCOLA (6-10 ANOS) – NOVEMBRO/2023 (ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA)				
	Segunda-feira 20/11	Terça-feira 21/11	Quarta-feira 22/11	Quinta-feira 23/11	Sexta-feira 24/11
Desjejum 07h30min as 08h00min	FERIADO	RECESSO	Pão caseiro e bolacha sem leite	Pão caseiro e bolacha sem l leite	Pão caseiro com ovo mexido
	FERIADO	RECESSO	Chá matte	Leite de soja	Chá matte
Almoço As 10h00min	FERIADO	RECESSO	Arroz, feijão carioca, farofa colorida, peixe empanado assado ou refogado, saladas e sobremesa fruta	Bolo de mandioca com coco sem leite, suco de maracujá ou abacaxi e fruta	Arroz branco, feijão preto, estrogonoff (engrossado com amido de milho e leite de soja), batata com orégano, saladas e sobremesa fruta
Lanche da tarde 15h00minn	FERIADO	RECESSO	Arroz, feijão carioca, farofa colorida, peixe empanado assado ou refogado, saladas e sobremesa fruta	Bolo de mandioca com coco sem leite, suco de maracujá ou abacaxi e fruta	Arroz branco, feijão preto, estrogonoff (engrossado com amido de milho e leite de soja), batata com orégano, saladas e sobremesa fruta
ANOTAÇÕES SOBRE O CARDÁPIO:					

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

 5ª SEMANA	CARDÁPIO - PRÉ-ESCOLA (6-10 ANOS) – NOVEMBRO/2023 (ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA)				
	<i>Segunda-feira</i> 27/11	<i>Terça-feira</i> 28/11	<i>Quarta-feira</i> 29/11	<i>Quinta-feira</i> 30/11	<i>Sexta-feira</i> 01/12
Desjejum 07h30min as 08h00min	Pão caseiro e bolacha sem leite	Pão caseiro e bolacha sem l leite	Pão caseiro com ovo mexido	Pão caseiro e bolacha sem leite	Pão caseiro com ovo mexido
	Chá matte	Leite de soja	Chá sabor	Chá matte	Chá de abacaxi com maçã e banana, com açúcar mascavo
Almoço As 10h00min	Arroz, feijão carioca, peixe assado ou refogado, farofa colorida, e saladas sobremesa fruta	Sanduíche de frango sem leite, suco de uva e fruta	Macarronada caseira com carne moída ao molho, saladas e sobremesa fruta	Quibe em pedaços e cereal matinal sem açúcar com iogurte de soja e fruta	Carreteiro com carne bovina, feijão preto, batata cozida, salada colorida sobremesa fruta
Lanche da tarde 15h00minn	Arroz, feijão carioca, peixe assado ou refogado, farofa colorida, e saladas sobremesa fruta	Sanduíche de frango sem leite, suco de uva e fruta	Macarronada caseira com carne moída ao molho, saladas e sobremesa fruta	Quibe em pedaços e cereal matinal sem açúcar com iogurte de soja e fruta	Carreteiro com carne bovina, feijão preto, batata cozida, salada colorida sobremesa fruta
ANOTAÇÕES SOBRE O CARDÁPIO:					

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
Vanessa Pan
 Nutricionista da Merenda Escolar
 CRN: 89800