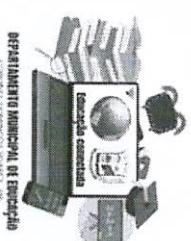


Dra. Saironara Benemann
Nutricionista
CRN 8.210.576

D. Maria Neves de Oliveira
DIRETORA DO DEPARTAMENTO
DE EDUCAÇÃO
PROFESSORA Nº 009/2021



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL DOMINGOS SOARES - PR
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO - CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL - FEVEREIRO/2024

Dia da semana	S	T	Q	Q	S
Café 08:00h	Pão de leite, margarina, leite com achocolatado	Torta salgada de legumes, chá	Pão caseiro, doce de fruta, leite saborizado com casca de laranja	Pão de leite, ovo mexido dentro, chá mate	Pão caseiro, margarina, chá com leite
Almoço 10:45h	Feijão ** + arroz + Polenta com molho de carne moída (liquidificada), enriquecido com cenoura, tomate picados	Feijão ** + arroz + macarronada com molho de coxa sobrecoca de frango + legume no molho	Feijão ** + arroz + mandiocada (mandioca cozida + carne de bovina na panela de pressão em molho com legume)	Feijão ** + arroz + carne suína na panela de pressão + vagem, batata ou abobrinha refogada	Feijão ** + arroz + batata inglesa assada + strogonoff de peito de frango + vegetal
Lanche 13:15h	Fruta da época*	Fruta da época*	Fruta da época*	Fruta da época*	Fruta da época*
Janta 15:00h	Sopão de feijão com legumes e arroz quebradinho	Quirerinha com carne de porco + salada picadinha	Sopa de legumes com macarrão cabelo de anjo e carne de frango	Risoto de frango com refogado de abobrinha ou abóbora	Polenta com molho de carne moída, enriquecido com cenoura, tomate e abóbora
Lanche opcional	Biscoito caseiro***	Biscoito caseiro***	Biscoito caseiro***	Biscoito caseiro***	Biscoito caseiro***

Saironara Benemann - CRN8 - 10576 - Nutricionista Responsável Técnica pela Alimentação Escolar

Observação: Cardápio sujeito à alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição. As validades dos alimentos nos estoques devem ser avaliadas e, se necessário, adequar o cardápio para que os mesmos sejam utilizados. * **Fruta da época:** banana, maçã, pêssego e uva. ** O feijão deve ser deixado de molho no dia anterior ao preparo, com duas partes de água para uma parte de feijão, em recipiente de plástico. *** Pode ser mantido na sala em pote fechado para ser ofertado às crianças que se apresentarem com sinais de fome, antes de retornarem para casa.