

## Escola Municipal Regente Feijó



01 a 05/12

Segunda-Feira 7:35 às 7:50 h	Terça-Feira 7:35 às 7:50 h	Quarta-Feira 7:35 às 7:50 h	Quinta-Feira 7:35 às 7:50 h	Sexta-Feira 7:35 às 7:50 h
<p><b>Pão com nata</b> <b>Chá sem açúcar</b></p>	<p><b>Pão caseiro com manteiga leite com cacau</b> <b>Fruta</b></p>	<p><b>Chá sem açúcar</b> Pão caseiro com patê de frango</p>	<p><b>Biscoito de polvilho</b> <b>Café com leite</b></p>	<p><b>Pão caseiro com patê</b> <b>Leite com cacau</b> <b>Fruta</b></p>
<p><b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b></p> <p>Arroz Feijão Farofa ou refogado de legumes Salada</p>	<p><b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b></p> <p><b>Polenta com molho de carne bovina ou moída</b> <b>Beterraba</b></p>	<p><b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b></p> <p><b>Peixe assado com legumes</b> <b>Arroz</b> <b>Lentilha</b> <b>Salada</b> <b>Fruta</b></p>	<p><b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b></p> <p><b>Galinhada</b> <b>Salada de grão de bico</b> <b>Fruta</b></p>	<p><b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b></p> <p><b>Quibe</b> <b>Lentilha</b> <b>Arroz salada</b></p> <p><b>Fruta</b></p>

# Escola Municipal Regente Feijó



08 a 12/12

Segunda-Feira 7:35 às 7:50 h	Terça-Feira 7:35 às 7:50 h	Quarta-Feira 7:35 às 7:50 h	Quinta-Feira 7:35 às 7:50 h	Sexta-Feira 7:35 às 7:50 h
<p>Pão com nata Chá sem açúcar</p>	<p>Pão caseiro com omelete Leite com cacau Fruta</p>	<p>Leite com cacau Torta salgada</p>	<p>Omelete com tomate, cenoura, cebola e tempero verde. Fruta Pão caseiro Chá sem açúcar</p>	<p>Pão caseiro com patê de legumes Leite com cacau</p>
<p><b>Lanche</b> 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Arroz Feijão Farofa Saladas</p>	<p><b>Lanche</b> 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Carne assada Maionese Arroz Saladas Maça</p>	<p><b>Lanche</b> 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Macarrão alho e óleo Carne suína Salada Grão de bico Fruta</p>	<p><b>Lanche</b> 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Bolo de fubá ou cenoura Chá natural frutas ou vaca atolada e saladas</p>	<p><b>Lanche</b> 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Quibe Lentilha Arroz salada</p>

## Escola Municipal Regente Feijó



15 a 19/12

Segunda-Feira 7:35 às 7:50 h	Terça-Feira 7:35 às 7:50 h	Quarta-Feira 7:35 às 7:50 h	Quinta-Feira 7:35 às 7:50 h	Sexta-Feira 7:35 às 7:50 h
Pão com queijo e presunto queijo Chá sem açúcar	Café com leite Tapioca	Pão caseiro com patê Café com leite	Pão caseiro com manteiga e omelete Chá sem açúcar	Chá natural Torta salgada com carne de frango, legumes e aveia
<b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b>	<b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b>	<b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b>	<b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b>	<b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b>
<b>Arroz</b> <b>Feijão</b> <b>Farofa com ovos</b> <b>Salada</b> <b>Maça</b>	<b>Polenta com molho de carne bovina ou moída</b> <b>Beterraba</b>	<b>Stogonoff de frango</b> <b>Arroz</b> <b>Salada</b> <b>Fruta</b>	<b>Salada de grão de bico</b> <b>Peixe assado com legumes</b> <b>Arroz</b> <b>Salada</b>	<b>Macarronada com carne moída</b> <b>Ovos cozidos com temperos</b> <b>Saladas</b>  fruta



Simone Maristela Bach

Nutricionista CRN 4144

- O cardápio poderá sofrer alterações, conforme disponibilidade de estoque.
- **ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:**
- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito "Sem Glúten";**
- **- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
- As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
- Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
- As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
- O macarrão sempre utilizar o de arroz;
- O arroz sempre sem glúten, o livre de maquinário;
- Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten).
- **- ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):**
- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose;**
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- **- APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:**
- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá se substituído por:** suco de fruta natural, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.

