

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
Pão com nata Chá sem açúcar	Pão caseiro com patê Leite com cacau Fruta	Chá sem açúcar Pão caseiro com patê de frango	Biscoito de polvilho Café com leite	Pão caseiro com patê Leite com cacau Fruta
<p>Lanche 9:50 Fruta Pão Frances com patê de frango</p> <p>12:00h Arroz, feijão, molho de carne bovina macarrão saladas</p> <p>15:00 Arroz de forno Feijão Farofa ou refogado de legumes Salada</p>	<p>Lanche 9:50 Fruta Torta salgada</p> <p>12:00h Arroz, feijão omelete colorido Batata doce ou inglesa Saladas</p> <p>15:00 Polenta com molho de carne moída Beterraba com ovos</p>	<p>Lanche 9:50 Fruta Biscoito caseiro com chá natural</p> <p>12:00h Feijão Arroz Escondidinho de mandioca Saladas</p> <p>15:00 Peixe assado com legumes Arroz lentilha Salada Fruta</p>	<p>Lanche 9:50 Fruta Bolo de cenoura ou fubá</p> <p>12:00h Arroz, feijão, molho de carne bovina macarrão saladas</p> <p>15:00 Galinhada Salada de grão de bico</p>	<p>Lanche 9:50 Fruta Biscoito de polvilho</p> <p>12:00h Arroz, feijão file de peixe com legumes ou frango assado com legumes Saladas</p> <p>15:00 Quibe Lentilha Arroz salada</p> <p>Fruta</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
Pão com nata Chá sem açúcar	Pão caseiro com omelete Leite com cacau Fruta	Leite com cacau Torta salgada	Omelete com tomate, cenoura, cebola e tempero verde. Fruta Pão caseiro Chá sem açúcar	Pão caseiro com patê de legumes Leite com cacau
Lanche 9:50 Fruta Pão Frances com patê de frango 12:00h Arroz, feijão, molho de carne bovina macarrão alho e óleo saladas 15:00 Arroz Feijão Farofa Saladas Maça	Lanche 9:50 Fruta Torta salgada com legumes e carne de frango 12:00h Arroz, feijão Carne suína com batata e legumes Saladas 15:00 Carne assada Maionese Arroz Saladas	Lanche 9:50 Fruta Biscoito caseiro com chá natural 12:00h Feijão Arroz Mandioca Carne bovina com molho Ovo com beterraba Saladas 15:00 Macarrão alho e óleo Carne suína Salada Grão de bico com ovos cozidos Fruta	Lanche 9:50 Fruta Biscoito caseiro Chá 12:00h Arroz, feijão Batata doce ou batata inglesa assada com file de peixe ou frango Saladas 15:00 Bolo de fubá ou cenoura Chá natural Frutas Ou vaca atolada Saladas	Lanche 9:50 Fruta Mingau de aveia Biscoito 12:00h Lentilha arroz carne bovina, mandioca e saladas 15:00 Quibe Lentilha Arroz salada

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
<p>Lanche 9:50 Fruta Sanduiche com molho de carne moída</p> <p>12:00h Arroz, feijão, file de peixe com legumes e batata ou frango assado com legumes Salada</p> <p>15:00 Arroz Feijão Farofa com ovos Salada Maça</p>	<p>Lanche 9:50 Fruta Torta salgada com carne frango e legumes 12:00h Arroz, feijão, escondidinho de mandioca com carne frango. Saladas 15:00 Polenta com molho de carne moída Beterraba</p>	<p>Lanche 9:50 Fruta Biscoito polvilho Leite com cacau</p> <p>12:00h Arroz, feijão Batata doce ou batata inglesa Carne suína Saladas 15:00 Strogonoff de frango Arroz Salada Fruta</p>	<p>Lanche 9:50 Fruta Bolo nutritivo Leite com cacau</p> <p>12:00h Arroz lentilha bife de carne de frango (frigideira teflon) Refogado de legumes Salada 15:00 Salada de grão de bico Peixe assado com legumes lentilha Arroz Salada</p>	<p>Lanche 9:50 Fruta Vitamina de frutas com aveia Biscoito</p> <p>12:00h Arroz, feijão Carne bovina e batata Saladas</p> <p>15:00 Macarronada com carne frango Ovos cozidos com temperos Saladas fruta</p>

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.

