

Escola Municipal Regente Feijó



02 a 06/02

| 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>iogurte natural com banana e aveia Biscoito</p> | <p>Pão caseiro com patê Café com leite</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>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Cachorro quente com carne moída e temperos naturais ora pronobis e manjeriçã. Maça</p> | <p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Canjiquinha com molho de carne suína. Beterraba</p> | <p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Mandioca Carne suína Lentilha Salada Fruta</p> | <p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Arroz Feijão farofa ou ovos cozidos Salada de grão de bico Salada frutas</p> | <p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Sagu de abacaxi e creme de leite Frutas</p> |

Escola Municipal Regente Feijó



09 a 13/02

| 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 manteiga leite com cacau Fruta</p> | <p>Chá sem açúcar Pão caseiro com patê de frango</p> | <p>Biscoito de polvilho Café com leite</p> | <p>Pão caseiro com patê Leite com cacau Fruta</p> |
| <p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Arroz de forno Feijão Farofa ou refogado de legumes Salada</p> | <p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Polenta com molho de carne bovina ou moída Beterraba</p> | <p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Peixe assado com legumes Arroz Lentilha Salada Fruta</p> | <p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Strogonoff de carne de frango Arroz Saladas</p> | <p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Canjica Fruta</p> |

Escola Municipal Regente Feijó



16 a 20/02

| 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 |
| | | | Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h Canjiquinha Carne moída Beterraba | Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h Galinhada Batata inglesa com ovos e temperos Salada Maça |

Escola Municipal Regente Feijó



23 a 27/02

| 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 |
| Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h Arroz Feijão Farofa com ovos, ora pronobis e manjeriçã Salada Maça | Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h Polenta com molho de carne bovina ou moída Grão de bico Beterraba | Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h Strogonoff de frango Arroz Salada Fruta | Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h Macarronada com carne moída Ovos cozidos com temperos Saladas fruta | Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h Bolo de fubá ou cenoura Chá de erva doce ou endro. |

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.

