

## Escola Municipal Regente Feijó



06 a 10/04

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 manteiga</b> <b>Chá sem açúcar</b></p>	<p><b>iogurte natural com</b> <b>banana e aveia</b> <b>Biscoito</b></p>	<p>Pão caseiro com patê Café com leite</p>	<p><b>Torta salgada de</b> <b>legumes com carne</b> <b>de frango</b> <b>Leite com cacau</b></p>	<p><b>Omelete com</b> <b>tomate, cenoura,</b> <b>cebola e tempero</b> <b>verde.</b> <b>Fruta</b> <b>Pão caseiro</b> <b>Chá sem açúcar</b></p>
<p><b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b></p> <p><b>Macarronada com</b> <b>carne de frango ou</b> <b>moída</b> <b>Saladas</b> <b>Maça</b></p>	<p><b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b></p> <p><b>Canjiquinha com</b> <b>carne suína.</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>Mandioca</b> <b>Carne bovina</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>Arroz</b> <b>Feijão</b> <b>Torta de carne</b> <b>moída com ovos</b> <b>Salada de grão de</b> <b>bico</b> <b>Salada</b></p> <p><b>frutas</b></p>	<p><b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b></p> <p><b>Mingau</b> <b>Biscoitos</b> <b>Frutas</b></p>

## Escola Municipal Regente Feijó



13 a 17/04

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
Omelete com tomate, cenoura, cebola e tempero verde. Fruta Pão com manteiga Leite com cacau	Pão caseiro com omelete Leite com cacau Fruta	Pão caseiro com patê Café com leite	Torta salgada Chá Fruta	Feriado
<b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b>  <b>Arroz</b> <b>Feijão farofa ou ovos cozidos</b> <b>Salada de grão de bico</b> <b>Salada.</b>  <b>Frutas</b>	<b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b>  <b>Galinhada</b> <b>Batata inglesa com ovos e temperos</b> <b>Salada</b> Maça	<b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b>  <b>Mandioca</b> <b>Carne suína ou bovina</b> <b>Lentilha</b> <b>Salada</b> <b>Fruta</b>	<b>Lanche</b> <b>9:50 às 10:20</b> <b>15:00 às 15:30 h</b>  Peixe assado com legumes Arroz Lentilha Salada	

# Escola Municipal Regente Feijó



20 a 24/04

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
	<b>Feriado</b>	Pão caseiro com patê Café com leite	<b>Pão caseiro com manteiga e omelete Chá sem açúcar</b>	Chá natural Torta salgada com carne de frango, legumes e aveia
		<b>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</b>  Macarronada com carne moída Ovos cozidos com temperos Saladas	<b>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</b>  Strogonoff de carne bovina Arroz Salada Fruta	<b>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</b>  Canjica Frutas

'Escola Municipal Regente Feijó

27/04 a 01/05

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	logurte natural com banana e aveia Biscoito	Pão caseiro com patê Café com leite	Omelete com tomate, cenoura, cebola e tempero verde. Fruta Pão caseiro Chá sem açúcar	Feriado
<b>Lanche</b>  15:00 Canjiquinha com molho de carne moída Beterraba Maça	<b>Lanche</b>  15:00 Arroz Feijão farofa Omelete ou ovos cozidos Salada de grão de bico Salada	Lanche  15:00 Macarrão Carne de frango ao molho Salada Fruta	<b>Lanche</b>  15:00 Arroz Peixe assado com legumes Lentilha Salada  Frutas	



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.