


**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DAS PALMEIRAS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL**  
**SEMANA 04 A 08/05**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>DESJEJUM</b> <b>8:00 h</b> 	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite
<b>ALMOÇO</b> <b>10:30h</b>	<b>Arroz/feijão</b> <b>Carne moída e</b> <b>mandioca</b> <b>Saladas</b>	<b>Arroz/Feijão</b> <b>Carne suína e</b> <b>macarrão</b> <b>Saladas</b>	<b>Arroz/lentilha</b> <b>Batata doce ou</b> <b>inglesa molho de</b> <b>carne bovina</b> <b>Saladas</b>	Arroz/feijão Canjiquinha com molho de frango e cenoura Saladas	Arroz/feijão Nhoque com molho de frango e cenoura Salada de grão de bico
<b>LANCHE</b> <b>13:00h</b>	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite
<b>JANTAR</b> <b>15:30h</b>	<b>Galinhada</b> <b>Salada</b>	<b>Polenta com molho</b> <b>de carne frango ou</b> <b>moída e salada</b>	<b>Macarronada com</b> <b>carne de frango</b> <b>Salada</b>	<b>Sopa de feijão com</b> <b>legumes</b>	<b>Vaca atolada</b> <b>Salada</b>

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DAS PALMEIRAS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL Berçário**  
**SEMANA 11 A 15/05**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>DESJEJUM</b> <b>8:00 h</b> 	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite
<b>ALMOÇO</b> <b>10:30h</b>	Arroz/feijão Macarrão com carne moída Saladas	Arroz/feijão Canjiquinha com molho de carne bovina Saladas	Arroz/Feijão Quibe assado refogado de legumes e batata inglesa Saladas	Arroz lentilha Mandioca Carne suína Salada de grão de bico Saladas	Arroz/feijão Polenta com molho de carne bovina Saladas
<b>LANCHE</b> <b>13:00h</b>	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>14:00h</b>	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite
<b>JANTAR</b> <b>15:30h</b>	Molho de carne bovina arroz colorido Salada	Galinhada Salada	Feijão, carne suína e arroz, salada	Carreteiro com carne bovina e aveia salada	Sopa de feijão com legumes

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DAS PALMEIRAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL  
SEMANA 18 a 22/05

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM 8:00h 	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite
ALMOÇO 10:30h	Arroz/feijão Carne moída e canjiquinha Saladas	Arroz/Feijão Carne bovina ao molho com legumes e batata Saladas	Arroz/lentilha Mandioca ou batata doce molho de carne bovina Saladas	Arroz/feijão Nhoque com molho de frango e cenoura Salada de grão de bico	Arroz/feijão Macarrão com molho de frango e cenoura Saladas
LANCHE 13:00h	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
JANTAR 15:30h	Fórmula/leite Galinhada Salada	Fórmula/leite Polenta com molho de carne frango ou moída e salada	Fórmula/leite Macarronada com carne de frango Salada	Fórmula/leite Canjiquinha com carne moída	Fórmula/leite Carreteiro Com carne bovina Salada

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DAS PALMEIRAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL  
SEMANA 25 a 29/05

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM 8:00h 	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite
ALMOÇO 10:30h	Arroz/Feijão Nhoque de batata com molho de carne moída ou bovina Saladas	Arroz/feijão Carne suína assada canjiquinha Saladas	Arroz/feijão Macarrão com molho de frango e cenoura Saladas	Arroz/feijão Mandioca carne suína ou escondidinho com carne moída Saladas	Arroz/lentilha Polenta com molho de carne bovina Saladas
LANCHE 13:00h	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
14:00h	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite	Fórmula/leite
JANTAR 15:30h	Polenta com molho de carne frango ou moída e salada	Vaca atolada Salada	Carreteiro Com carne bovina Salada	Molho de carne bovina arroz colorido Salada	Galinhada Salada



Simone Maristela Bach

Nutricionista CRN 4144

- O cardápio poderá sofrer alterações, conforme disponibilidade de estoque.
- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** em nenhuma preparação para as crianças (adoçar quando necessário com uvas-passas e banana madura);
  
- **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.

