

Escola Municipal Regente Feijó

04 a 08/05

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	Chá natural Torta salgada com carne de frango, legumes e aveia
Lanche 9:50 Fruta Pão Frances com patê de frango 12:00h Arroz, feijão, molho de carne bovina macarrão saladas 15:00 Canjiquinha com molho de carne moída. Beterraba	Lanche 9:50 Fruta Biscoito de polvilho Leite com cacau 12:00h Arroz, feijão mandioca carne de frango ao molho Saladas 15:00 Arroz Feijão farofa Omelete ou ovos cozidos Salada de grão de bico Salada	Lanche 9:50 Fruta Bolo de cenoura Leite com cacau 12:00h Arroz, feijão Macarrão Carne suína Saladas 15:00 Macarrão Carne frango ao molho Caponata de berinjela Salada 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 Peixe assado com legumes Arroz lentilha Frutas	Lanche 9:50 Fruta Vitamina de frutas com aveia Biscoito 12:00h Arroz, feijão Omelete colorido Macarrão alho e óleo Saladas 15:00 Canjica Ou sagu de abacaxi com biscoitos Frutas

Escola Municipal Regente Feijó

11 a 15/05

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 manteiga Chá sem açúcar	logurte natural com banana e aveia Biscoito	Pão caseiro com patê Café com leite	Torta salgada de legumes com carne de frango Leite com cacau	Omelete com tomate, cenoura, cebola e tempero verde. Fruta Pão caseiro Chá sem açúcar
Lanche 9:50 Fruta Pão Frances com patê de frango 12:00h Arroz, feijão, molho de carne bovina macarrão saladas 15:00 Macarronada com carne de frango ou moída Saladas Maça	Lanche 9:50 Fruta Biscoito de polvilho Leite com cacau 12:00h Arroz, feijão carne de frango com molho mandioca Saladas 15:00 Polenta com carne moída Salada de grão de bico Beterraba	Lanche 9:50 Fruta Bolo de cenoura Leite com cacau 12:00h Arroz, feijão Batata doce ou batata inglesa Carne moída Saladas 15:00 Arroz Lentilha Peixe com legumes Salada Fruta	Lanche 9:50 Fruta Biscoito caseiro Chá 12:00h Arroz, feijão mandioca inglesa frango Saladas 15:00 Arroz Feijão, torta de carne moída com ovos. Salada Frutas	Lanche 9:50 Fruta Torta salgada Chá 12:00h Lentilha arroz, omelete colorido com ora pronobis mandioca e saladas 15:00 Mingau Biscoitos Frutas

Escola Municipal Regente Feijó

18 a 22/05

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 manteiga leite com cacau s	Pão caseiro com omelete Leite com cacau Fruta	Pão caseiro com patê Café com leite	Torta salgada Chá Fruta	Chá natural Torta salgada com carne de frango, legumes e aveia
Lanche 9:50 Fruta Pão Frances com patê de frango Chá 12:00h Arroz, feijão Batata doce ou batata inglesa assada com file de peixe ou frango Saladas 15:00 Arroz Feijão farofa Omelete ou ovos cozidos Salada de grão de bico Salada Frutas	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 Galinhada batata inglesa com ovos e temperos Saladas	Lanche 9:50 Fruta Bolo de cenoura Leite com cacau 12:00h Arroz, feijão macarrão Carne moída Saladas 15:00 Mandioca Carne suína ou bovina Lentilha Salada Fruta	Lanche 9:50 Fruta Mingau com aveia Biscoito 12:00h Arroz, feijão Refogado de legumes e ovos cozidos com batata Saladas 15:00 Peixe assado com legumes Arroz Feijão ou canjiquinha com carne moida. Salada	Lanche 9:50 Fruta Vitamina de frutas com aveia Biscoito 12:00h Arroz, feijão Omelete colorido Mandioca Saladas 15:00 Cuca Pipoca Frutas

Escola Municipal Regente Feijó

25 a 29/05

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
<p>logurte natural com banana e aveia Biscoito</p>	<p>Pão caseiro com patê Café com leite</p>	<p>Pão caseiro com patê Café com leite</p>	<p>Pão caseiro com manteiga e omelete Chá sem açúcar</p>	<p>Chá natural Torta salgada com carne de frango, legumes e aveia</p>
<p>Lanche 9:50 Fruta Biscoito de polvilho Leite com cacau</p> <p>12:00h Arroz, feijão mandioca carne de frango ao molho Saladas</p> <p>15:00 Arroz Feijão farofa Omelete ou ovos cozidos Salada de grão de bico Salada</p>	<p>Lanche 9:50 Fruta Bolo de cenoura Leite com cacau</p> <p>12:00h Arroz, feijão Macarrão Carne suína Saladas</p> <p>15:00 Polenta com molho de carne de frango Salada Fruta</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</p> <p>15:00 Macarronada com carne moída com Ovos cozidos com temperos Saladas 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</p> <p>15:00 Strogonoff carne bovina Arroz Salada fruta</p>	<p>Lanche 9:50 Fruta Vitamina de frutas com aveia Biscoito</p> <p>12:00h Arroz, feijão Omelete colorido Macarrão alho e óleo Saladas</p> <p>15:00 Canjica Frutas</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.

