

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

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
<p>Omelete com tomate, cenoura, cebola e tempero verde. Fruta Pão com manteiga Leite com cacau</p>	<p>Pão caseiro com omelete Leite com cacau Fruta</p>	<p>Pão caseiro com patê Café com leite</p>	<p>Torta salgada Chá Fruta</p>	<p>Omelete com tomate, cenoura, cebola e tempero verde. Fruta Pão caseiro Chá sem açúcar</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.</p> <p>Frutas</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Galinhada Batata inglesa com ovos e temperos Salada Maça</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Mandioca Carne suína ou bovina Lentilha Salada Fruta</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Peixe assado com legumes Arroz Lentilha ou Canjiquinha com carne moída Salada</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Cuca Pipoca Frutas</p>

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 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Arroz Feijão farofa Omelete ou ovos cozidos Salada de grão de bico Salada</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Polenta com molho de carne de frango Salada Fruta</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Macarronada com carne moída com Ovos cozidos com temperos Saladas</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Strogonoff de carne bovina Arroz Salada Fruta</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>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.