



CARDÁPIO DE MERENDA MENSAL 1 - 2018 ESCOLAS MUNICIPAIS

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª Se- ma- na.	- Pão integral c/ margarina e/ou maionese - Chá c/ leite - Milho cozido	- Posta de cação assada; - Purê de batatas - Sal. Abobrinha c/ cenoura	- Biscoito polvilho - Leite c/ achocolatado - Banana	- Polenta c/ molho de carne moída - Sal couve-flor, ou brócolis	- Salada de frutas c/ gelatina (banana, mamão, maçã e morango)
2ª Se- ma- na.	- Bolacha doce - Leite c/ achocolatado - Maçã	- Macarrão c/ carne moída - Sal chuchu c/ ovos	- Bolo de maracujá c/ cobertura chocolate - Chá - Pera	- Pão c/ margarina e/ou maionese - Chá - Mamão	- Arroz integral nutritivo - Sal. beterraba
3ª Se- ma- na.	- Arroz carreteiro (arroz integral) - Sal pepino	- Iogurte - Biscoito salgado - Morango	- Sanduíche natural (frango desfiado e salada mista – acelga, cenoura e tomate) - Chá	- Bolo de banana c/ aveia - Café c/ leite - Maçã	- Quirera c/ carne suína - Sal repolho roxo
4ª Se- ma- na.	- Biscoito salgado - Leite c/ achocolatado - Banana	- Pão c/ doce - Chá - Caqui	- Arroz c/ feijão - Farofa de repolho c/ ovos - Laranja	- Bolo cenoura - Suco uva	- Sopa de Legumes c/ Abóbora e Carne - Pêra

- Este cardápio pode ser alterado **unicamente** de acordo com os dias de recebimento de gêneros de cada unidade.
- Esse cardápio entra em vigor a partir do mês de março e será replicado por três meses.
- Está **autorizado que uma preparação salgada durante o mês seja alterada**. Ou seja, a merendeira poderá estar usando sua criatividade para fazer uma nova preparação. Porém solicitamos que todos os cuidados sejam tomados no momento do planejamento da nova preparação para que não haja sobras de produtos nas prateleiras da escola.
- Enfatizamos que o **recebimento de gêneros da alimentação escolar é de responsabilidade da escola**, portanto é de fundamental importância que se confira no momento da entrega: quantidade, qualidade, data de validade, entre outros, conforme sempre ensinado através das capacitações de merendeiras.

Giovana Andréa Zanini Kundlatsch
Nutricionista da Alimentação Escolar CRN 10 – 0452



CARDÁPIO DE MERENDA MENSAL 2- 2018 ESCOLAS MUNICIPAIS

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª Se- ma- na.	- Macarrão c/ molho de frango c/ legumes - Sal beterraba	- Bolo de abóbora - Leite c/ achocolatado	- Sanduíche natural (frango desfiado e salada mista – acelga, cenoura e tomate) - Chá	- Bolacha doce - Chá c/ leite - Pinhão cozido	- Lentilha à Espanhola “Feijãozinho de Criança” - Arroz - Sal. alface
2ª Se- ma- na.	- Aluske de panela (arroz integral); - Sal. Cenoura - Laranja	- Iogurte - Biscoito salgado - Mamão	- Polenta c/ molho de carne moída - Sal. Repolho c/ tomate	- Pão integral c/ margarina e/ou maionese - Vitamina de frutas c/ aveia (frutas: banana, maçã e morango)	- Canja - Torradinha de pão
3ª Se- ma- na.	- Bolacha doce - Leite c/ achocolatado - Maçã	- Quirera c/ carne suína - Sal. Cenoura c/ abobrinha crua	- Bolo de maçã - Pinhão cozido	- Pão c/ doce e/ou mel - Chá - Banana	- Sopa de feijão nutritiva - Maçã
4ª Se- ma- na.	- Posta de cação assada; - Refogado de legumes; - Tangerina	- Bolo Nutritivo - Chá - Abacaxi	- Pão integral c/ margarina e/ou maionese - Suco de uva	- Biscoito de Polvilho - Café c/ leite - Banana	- Creme de Aipim - Maçã

- Este cardápio pode ser alterado **unicamente** de acordo com os dias de recebimento de gêneros de cada unidade.
- Esse cardápio entra em vigor a partir do mês de junho, e vale por três meses.
- Está **autorizado que uma preparação salgada durante o mês seja alterada**. Ou seja, a merendeira poderá estar usando sua criatividade para fazer uma nova preparação. Porém solicitamos que todos os cuidados sejam tomados no momento do planejamento da nova preparação para que não haja sobras de produtos nas prateleiras da escola.
- Enfatizamos que o **recebimento de gêneros da alimentação escolar é de responsabilidade da escola**, portanto é de fundamental importância que se confira no momento da entrega: quantidade, qualidade, data de validade, entre outros, conforme sempre ensinado através das capacitações de merendeiras.

Giovana Andréa Zanini Kundlatsch
Nutricionista da Alimentação Escolar
CRN 10 – 0452



CARDÁPIO DE MERENDA MENSAL 3 - 2018 ESCOLAS MUNICIPAIS

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª Se- ma- na.	- Bolacha doce - Leite c/ achocolatado - Banana	- Bolinho de arroz assado (arroz integral + alface, ou outros legumes) - Maçã	- Pão c/ margarina e/ou maionese - Chá - Abacaxi	- Iogurte - Gelatina colorida - Morango	- Vaca atolada (aipim, batata e batata salsa) - Arroz branco - Sal. chuchu
2ª Se- ma- na.	- Macarrão c/ molho de carne moída. - Sal de beterraba	- Biscoito de Polvilho - Café c/ leite - Laranja	- Risoto de frango - Sal. Brócolis, ou couve-flor	- Pão integral c/ margarina e/ou maionese - Chá - Maçã	- Bolo de abobrinha - Banana
3ª Se- ma- na.	- Bolacha doce - Leite c/ achocolatado - Maçã	- Pão de queijo - Bisc. polvilho (p/ complementar) - Suco Uva	- Paeja vegetariana (c/ arroz integral) - Posta de cação assada - Sal. Acelga	- Pão c/ doce e/ou mel - Chá - Laranja	- Polenta c/ molho de frango - Sal. repolho c/ tomate
4ª Se- ma- na.	- Quirera c/ carne suína - Sal couve	- Bolo de beterraba c/ cobertura chocolate - Chá c/ leite - Maçã	- Arroz c/ feijão - Repolho refogado - Laranja	- Bolacha salgada - Salada de frutas (banana, maçã, mamão e morango)	- Pão c/ doce e/ou mel - Chá - Banana

- Este cardápio pode ser alterado **unicamente** de acordo com os dias de recebimento de gêneros de cada unidade.
- Esse cardápio é o último do ano, e entra em vigor a partir do mês de setembro.
- Está **autorizado que uma preparação salgada durante o mês seja alterada**. Ou seja, a merendeira poderá estar usando sua criatividade para fazer uma nova preparação. Porém solicitamos que todos os cuidados sejam tomados no momento do planejamento da nova preparação para que não haja sobras de produtos nas prateleiras da escola.
- Enfatizamos que o **recebimento de gêneros da alimentação escolar é de responsabilidade da escola**, portanto é de fundamental importância que se confira no momento da entrega: quantidade, qualidade, data de validade, entre outros, conforme sempre ensinado através das capacitações de merendeiras.

Giovana Andréa Zanini Kundlatsch
Nutricionista da Alimentação Escolar
CRN 10 – 0452