**CARDÁPIO DE MERENDA MENSAL 1 - 2024**

# ESCOLAS MUNICIPAIS - FUNDAMENTAL

**DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA |
| 1ª Se-  ma-  na. | - Omelete de forno c/ cenoura e ora-pro-nóbis  - Arroz c/ lentilha   * Milho cozido /Fruta | - Filé de tilápia c/ batatas ao molho branco  - Arroz  - Sal. escarola  - Fruta | - Carne de panela  - Arroz c/ feijão  - Sal. Beterraba  - Fruta | - Polenta c/ molho de carne moída  -Feijão  - Sal couve-flor, ou brócolis/ fruta | - Salada de frutas (banana, mamão, maçã e morango)  - Pipoca (milho pipoca estourado) |
| 2ª Se-  ma-  na. | - Sopa de Legumes c/ Abóbora e Carne  - Maçã | - Arroz integral nutritivo  - Feijão  - Sal. Beterraba  - Fruta | - Bolo de beterraba  - Chá c/ Leite  - Pera | - Arroz c/ legumes  - Cubos suíno acebolados  - Lentilha  -Caqui | * Macarrão c/ carne moída * Sal grão de bico c/ tomate * Fruta |
| 3ª Se-  ma-  na. | - Iogurte  - Biscoitos (rosquinha polvilho e bisc doce)  - Maçã | - Arroz carreteiro (arroz + carne bov. picada)  - Feijão  - Sal pepino  - Fruta | * Arroz * Frango com legumes * Lentilha * Banana | - Lasanha de beringela c/ carne moída  -arroz / Feijão  - Melancia | - Quirera  -carne suína  - Lentilha  - Sal couve  -Fruta |
| 4ª Se-  ma-  na. | * Aipim cozido * Arroz/Feijão * Carne suína c/ legumes * Caqui | - Polenta c/ frango  - Lentilha  - Mamão | - Arroz c/ feijão  - Farofa de repolho c/ ovos  - Laranja | * Bolo de Cenoura * Fruta | * Risoto de frango (arroz integral) * Feijão   - Pera |

* 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 fevereiro e será replicado por três meses (fevereiro, março e abril).
* 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 devem cuidar no momento do planejamento da nova preparação para que não haja sobras de produtos nas prateleiras da escola, ou falta de outro produto que já é de outro cardápio.
* 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**