



Diretoria Municipal de Educação
Setor: Alimentação Escolar
Rua Irineu Pimentel, s/n
Núcleo Habitacional Angelino Pasqualinotte
Pratânia – SP
Fone: (14) 3844 1065

Cardápio da EMEI “Irene Gomes Vieira” – Março/2020
Período parcial/integral - Nutricionista Responsável: Aline de C. Albano – CRN3 40947

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum (7:30)	Leite com achocolatado Pão com margarina	Leite com achocolatado Biscoito salgado integral	Leite com achocolatado Pão com margarina	Leite com achocolatado Biscoito doce	Leite com achocolatado Pão com margarina
Lanche da manhã (8:50-9:20; 9:30-10:00)	Maçã	Banana	Melancia	Mamão ou banana	Melão

Refeição principal (10:45; 11:30)	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Semana 1 <u>2 a 6/3</u>	Risoto de frango, milho, tomate e cenoura Feijão	Arroz / Feijão Carne de panela com batata Farofa de cenoura e aveia	Arroz/Feijão Frango refogado Salada de alface	Arroz/ Feijão Ovos mexidos com aveia e orégano Salada de beterraba cozida	Macarrão à bolonhesa <i>(enriquecido com beterraba)</i>
Semana 2 <u>9 a 13/3</u>	Macarrão ao sugo com frango, abobrinha e cenoura	Arroz / Feijão Carne moída refogada com PTS Salada de alface	Risoto de atum, abobrinha e cenoura Feijão Gelatina	Arroz / Feijão Sobrecoca cozida Salada de rúcula e agrião	Arroz/Feijão Almôndegas ao molho Salada de repolho
Semana 3 <u>16 a 20/3</u>	Arroz/Feijão Ovos cozidos Salada de cenoura	Arroz / Feijão Carne de panela com mandioca Salada de repolho	Polenta com cenoura e abobrinha Frango ao sugo	Arroz / Feijão Peixe cozido com tomate, cebola e pimentão Salada de alface	Macarrão ao sugo com almôndegas <i>(enriquecido com beterraba)</i>
Semana 4 <u>23 a 27/3</u>	Risoto de frango, milho, tomate e cenoura Feijão	Arroz/ Feijão Carne moída com milho e ervilha Salada de acelga	Macarrão alho e óleo com atum, cenoura, milho e cheiro verde Pudim	Arroz / Feijão preto Sobrecoca cozida Salada de alface	Arroz/Feijão Carne moída refogada com PTS Salada de pepino
Semana 5 <u>30 e 31/3</u>	Arroz/ Feijão Ovos mexidos com aveia e orégano Salada de beterraba cozida	Arroz / Feijão Carne de panela com batata e cenoura	-	-	-

Cardápio elaborado de acordo com as diretrizes do PNAE – Programa Nacional de Alimentação do Escolar (Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013)

PTS: proteína texturizada de soja

* Sujeito a alterações



Diretoria Municipal de Educação
Setor: Alimentação Escolar
Rua Irineu Pimentel, s/n
Núcleo Habitacional Angelino Pasqualinotte
Pratânia – SP
Fone: (14) 3844 1065

Cardápio da EMEI “Irene Gomes Vieira” – Março/2020
Período parcial/integral
Nutricionista Responsável: Aline de C. Albano – CRN3 40947

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição da tarde (14:30-15:00; 15-15:30)	Leite com flocos de milho Biscoito salgado integral Maçã	Pão com queijo e orégano Suco de polpa Melancia	Vitamina de banana, abacate e aveia Biscoito salgado integral Banana	Pão com requeijão Iogurte ou suco de polpa Mamão	Bolo ¹ Suco de polpa Melão

Notas:

1. Bolos:

Semana 1: cenoura

Semana 2: banana com aveia

Semana 3: laranja

Semana 4: chocolate

Cardápio elaborado de acordo com as diretrizes do PNAE – Programa Nacional de Alimentação do Escolar (Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013)

*** Sujeito a alterações**