

Escola Municipal Regente Feijó



03 a 07/11

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 nata Chá sem açúcar</p>	<p>iogurte natural com banana e aveia Biscoito</p>	<p>Pão caseiro com patê Café com leite</p>	<p>Omelete com tomate, cenoura, cebola e tempero verde. Fruta Pão caseiro Chá sem açúcar</p>	<p>Pão caseiro com patê de legumes Leite com cacau</p>
<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Arroz Feijão farofa ou ovos cozidos Salada Maça</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Canjiquinha com molho de carne suína Beterraba</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Mandioca Carne suína Lentilha Salada Fruta</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Bolo de fubá ou cenoura Chá natural frutas</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Macarrão alho e óleo Ovos cozidos Molho de Carne de frango Saladas</p>

Escola Municipal Regente Feijó



10 a 14/11

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 nata Chá sem açúcar</p>	<p>Pão caseiro com manteiga leite com cacau Fruta</p>	<p>Chá sem açúcar Pão caseiro com patê de frango</p>	<p>Biscoito de polvilho Café com leite</p>	<p>Pão caseiro com patê Leite com cacau Fruta</p>
<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Arroz de forno Feijão Farofa ou refogado de legumes Salada</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Polenta com molho de carne bovina ou moída Beterraba</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Peixe assado com legumes Arroz Lentilha Salada Fruta</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Strogonoff de carne de frango Arroz Saladas</p>	<p>Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h</p> <p>Canjica Fruta</p>

Escola Municipal Regente Feijó



17 a 21/11

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	Pão caseiro com omelete Leite com cacau Fruta	Leite com cacau Torta salgada		Feriado
Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h Canjiquinha Carne moída Beterraba	Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h Galinhada Batata inglesa com ovos e temperos Salada Maça	Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h Macarrão alho e óleo Carne suína Salada Grão de bico Fruta		

Escola Municipal Regente Feijó



24 a 28/11

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 queijo e presunto queijo Chá sem açúcar	Café com leite Tapioca	Pão caseiro com patê Café com leite	Pão caseiro com manteiga e omelete 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	Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h	Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h	Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h	Lanche 9:50 às 10:20 15:00 às 15:30 h
Arroz Feijão Farofa com ovos Salada Maça	Polenta com molho de carne bovina ou moída Beterraba	Stogonoff de frango Arroz Salada Fruta	Salada de grão de bico Peixe assado com legumes Arroz Salada	Macarronada com carne moída Ovos cozidos com temperos Saladas fruta

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.

