

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – 1º e 2º Período – Doença Celíaca, Intolerância à Lactose e Gastrite**  
**Referente ao período: 26/08 a 30/08/2019 (28ª Semana)**

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	<b><u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u></b> <b><u>LEITE SEM LACTOSE</u></b> <b><u>MAÇÃ</u></b>	Isca Bovina Refogada Arroz integral Orgânico Batata Inglesa Cozida Feijão Carioca Salada de Alface com Rúcula Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	Canjica <b><u>FEITA COM LEITE SEM LACTOSE</u></b> <b><u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u></b> Banana Branca	<b><u>ISCA BOVINA REFOGADA</u></b> Arroz Integral Orgânico com Salsinha Abóbora Refogada Feijão Preto Salada de Repolho Verde com Repolho Roxo Verdura da Horta	<b><u>PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN</u></b> com Mel <b><u>LEITE SEM LACTOSE</u></b> <b><u>BANANA</u></b>

\*Não deve ser utilizado liquidificador e/ou batedeira para o preparo dos alimentos destinados ao aluno.

\*\* Os alimentos ofertados ao aluno deve estar em temperatura morna. O consumo de alimentos quentes pode causar desconforto gástrico.

\*\*\* Deve ser evitada a oferta de alimentos concentrados em gordura.

\*\*\*\*Deve ser evitada a oferta de frutas cítricas (laranja, abacaxi, limão, tangerina) e bebidas cafeïnadas (café, achocolatado).

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – 1º e 2º Período – Doença Celíaca, Intolerância à Lactose e Gastrite**  
**Referente ao período: 02/09 a 06/09/2019 (29ª Semana)**

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>Lanche da manhã</b>	Duo de Fruta (Maçã e Laranja) com <b><u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u></b>	Isca Bovina ao Molho Arroz Integral Orgânico <b><u>BRÓCOLIS REFOGADO</u></b> Feijão Preto Salada Verde (Alface, Rúcula e Agrião) Verdura da Horta	<b><u>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</u></b> <b><u>LEITE SEM LACTOSE</u></b> Maçã	Isca Bovina Refogada Arroz Integral Orgânico com Salsinha Abóbora Refogada Lentilha Salada de Chuchu Cozido Salada de Beterraba Ralada Verdura da Horta	Duo de Frutas (Banana e Abacate) com Creme de Canela <b><u>FEITO COM LEITE SEM LACTOSE</u></b>

\*Não deve ser utilizado liquidificador e/ou batedeira para o preparo dos alimentos destinados ao aluno.

\*\* Os alimentos ofertados ao aluno deve estar em temperatura morna. O consumo de alimentos quentes pode causar desconforto gástrico.

\*\*\* Deve ser evitada a oferta de alimentos concentrados em gordura.

\*\*\*\*Deve ser evitada a oferta de frutas cítricas (laranja, abacaxi, limão, tangerina) e bebidas cafeinadas (café, achocolatado).

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – 1º e 2º Período – Doença Celíaca, Intolerância à Lactose e Gastrite**  
**Referente ao período: 09/09 a 13/09/2019 (30ª Semana)**

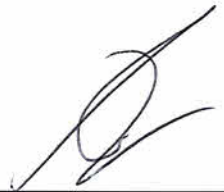
REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	<b><u>FLOCOS DE MILHO SEM GLÚTEN</u></b> com Frutas Picadas (Maçã e Melão) <b><u>ALIMENTO COM SOJA SABORES VARIADOS</u></b>	Isca Bovina Refogada Arroz Integral Orgânico com salsinha Abóbora Refogada Lentilha Salada de Alface e Tomate Salada de Beterraba Cozida Verdura da Horta	<b><u>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN</u></b> com Mel <b><u>LEITE SEM LACTOSE BANANA</u></b>	<b><u>ISCA BOVINA REFOGADA</u></b> Arroz Integral Orgânico Aipim Cozido Feijão Carioca Salada de Abóbora Cozida Salada de Couve Verdura da Horta	<b><u>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN</u></b> <b><u>LEITE SEM LACTOSE COM CANELA MAÇÃ</u></b>

\*Não deve ser utilizado liquidificador e/ou batedeira para o preparo dos alimentos destinados ao aluno.

\*\* Os alimentos ofertados ao aluno deve estar em temperatura morna. O consumo de alimentos quentes pode causar desconforto gástrico.

\*\*\* Deve ser evitada a oferta de alimentos concentrados em gordura.

\*\*\*\*Deve ser evitada a oferta de frutas cítricas (laranja, abacaxi, limão, tangerina) e bebidas cafeïnadas (café, achocolatado).




**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - JOINVILLE/SC**  
**CARDÁPIO CEI INTEGRAL – 1º e 2º Período – Doença Celíaca, Intolerância à Lactose e Gastrite**  
**Referente ao período: 16/09 a 20/09/2019 (31ª Semana)**

REFEIÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	<u>BISCOITO SALGADO</u> <u>SEM GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> <u>MACÃ</u>	Carne Suína ao Molho Arroz Integral Orgânico Purê de Aipim Feijão Preto Salada Verde (Alface, Rúcula e Agrião) Verdura da Horta	<u>BISCOITO DOCE SEM</u> <u>GLÚTEN</u> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> Banana Branca	Filé de Tilápia Assado Arroz Integral Orgânico Batata e Vagem Refogados Feijão preto Salada de Pepino Salada de Abóbora Cozida Verdura da Horta	<u>PÃO HOT DOG SEM</u> <u>GLÚTEN COM ISCA</u> <u>BOVINA DESFIADA</u> <i>(Comemoração dos</i> <i>aniversariantes do mês)</i> <u>LEITE SEM LACTOSE</u> Maçã

\*Não deve ser utilizado liquidificador e/ou batedeira para o preparo dos alimentos destinados ao aluno.

\*\* Os alimentos ofertados ao aluno deve estar em temperatura morna. O consumo de alimentos quentes pode causar desconforto gástrico.

\*\*\* Deve ser evitada a oferta de alimentos concentrados em gordura.

\*\*\*\*Deve ser evitada a oferta de frutas cítricas (laranja, abacaxi, limão, tangerina) e bebidas cafeinadas (café, achocolatado).