|  |
| --- |
| **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS****PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE****CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO** |
| **CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA I – ANTHONY ALEXANDRE DIAS DA ROCHA****ZONA URBANA****FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)****PERÍODO PARCIAL** |
| **Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE (apresenta intolerância ao leite zero lactose)** |
| **JUNHO/2023** |
|  | **2ª FEIRA** | **3ª FEIRA** | **4ª FEIRA** | **5ª FEIRA** | **6ª FEIRA** |
| **LANCHE**VESPERTINO - 14:40 | Suco de polpa / Biscoito salgado **(zero lactose)** | Suco de polpa / Bolo de banana com aveia e uva-passa\*  | Suco de polpa / **Biscoito vegano**  | Suco de polpa / Bolo **simples**\* | Suco de polpa /Torrada de **pão integral vegano com** **geleia** |
| **ALMOÇO**VESPERTINO - 12:50 | Arroz carreteiro com vagem / Feijão | Macarrão a bolonhesa /Feijão /Maçã | Farofa de carne moída com banana / Arroz / Feijão /Salada de chuchu Uva | **Carne cozida com batata, couve-flor e tomate** / Arroz / FeijãoPera | Frango cozido com quiabo / Arroz / Feijão preto / Salada de alfaceBanana |
| **ORIENTAÇÕES/RECOMENDAÇÕES:**→**NÃO PODE** consumir leite de vaca, queijos, manteiga, requeijão e demais derivados de **LEITE,** preparações à base de leite (bolos, pães, tortas, cremes, molhos, entre outros), bolachas e biscoitos que possuem leite em sua composição;→ **APRESENTA INTOLERÂNCIA AO LEITE ZERO LACTOSE**;→\*NUNCA utilizar margarina para produção de refeições, bolos, tortas e pães do aluno, pois contém LACTOSE; →No preparo de bolos e tortas, substituir o leite por água e a margarina por óleo;→Os bolos podem e devem ser feitos uma vez na semana, armazenar separado por porção em sacos plásticos transparentes próprios para embalagens, identificados com a data da produção e congelar. O descongelamento deve ser feito sob refrigeração ou sob aquecimento. Armazene por até 30 dias;→Molho ferrugem (feito com o próprio caldo da carne ou frango);→ **LEIA O RÓTULO SEMPRE.** |
| **Suellen Vinci, CRN-3 51558**  |

Cardápio sujeito a alterações.

**NOTA:** Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.