

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ITABERABA
CEIM - Cardápio mês de AGOSTO



<p>SEGUNDA-FEIRA 31</p> <p>POLENTA COM CARNE MOÍDA</p>	<p>TERÇA-FEIRA 01 <u>FRUTA</u></p> <p>MACARRÃO CASEIRO COM FRANGO ALFACE</p>	<p>QUARTA-FEIRA 02 <u>FRUTA</u></p> <p>ARROZ COM GALINHA REPOLHO</p>	<p>QUINTA-FEIRA 03 <u>FRUTA</u></p> <p>PÃO COM DOCE DE FRUTA</p>	<p>SEXTA-FEIRA 04 <u>FRUTA</u></p> <p>SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES</p>
<p>SEGUNDA-FEIRA 07 <u>FRUTA</u></p> <p>POLENTA COM MOLHO DE FRANGO, TOMATE</p>	<p>TERÇA-FEIRA 08 <u>FRUTA</u></p> <p>BISCOITO SALGADO INTEGRAL LEITE</p>	<p>QUARTA-FEIRA 09 <u>FRUTA</u></p> <p>CARRETEIRO COM CARNE MOÍDA, FEIJÃO ALFACE</p>	<p>QUINTA-FEIRA 10 <u>FRUTA</u></p> <p>PÃO COM QUEIJO</p>	<p>SEXTA-FEIRA 11 <u>FRUTA</u></p> <p>SOPA DE CABELO DE ANJO COM FRANGO E LEGUMES</p>
<p>SEGUNDA-FEIRA 14 <u>FRUTA</u></p> <p>ARROZ, FEIJÃO CARIOCA E FAROFÁ DE FARINHA DE MANDIOCA</p>	<p>TERÇA-FEIRA 15 <u>FRUTA</u></p> <p>MACARRÃO CASEIRO COM FRANGO REPOLHO</p>	<p>QUARTA-FEIRA 16 <u>FRUTA</u></p> <p>POLENTA MOLINHA COM MOLHO DE FRANGO CENOURA</p>	<p>QUINTA-FEIRA 17 <u>FRUTA</u></p> <p>PÃO COM CARNE MOÍDA SUÍNA</p>	<p>SEXTA-FEIRA 18 <u>FRUTA</u></p> <p>ARROZ CARRETEIRO COM BATATINHA ALFACE</p>
<p>SEGUNDA-FEIRA 21 <u>FRUTA</u></p> <p>POLENTA COM CARNE MOÍDA BETERRABA</p>	<p>TERÇA-FEIRA 22 <u>FRUTA</u></p> <p>BOLACHA CASEIRA LEITE COM CACAU</p>	<p>QUARTA-FEIRA 23 <u>FRUTA</u></p> <p>RISOTO DE FRANGO FEIJÃO REPOLHO</p>	<p>QUINTA-FEIRA 24 <u>FRUTA</u></p> <p>PÃO COM OMELETE</p>	<p>SEXTA-FEIRA 25 <u>FRUTA</u></p> <p>SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES</p>
<p>SEGUNDA-FEIRA 28 <u>FRUTA</u></p> <p>POLENTA COM CARNE MOÍDA SUÍNA CENOURA RALADA</p>	<p>TERÇA-FEIRA 29 <u>FRUTA</u></p> <p>BOLO DE CENOURA CAFÉ COM LEITE</p>	<p>QUARTA-FEIRA 30 <u>FRUTA</u></p> <p>ARROZ COM CARNE MOÍDA E BATATA, FEIJÃO REPOLHO E ALFACE</p>	<p>QUINTA-FEIRA 31 <u>FRUTA</u></p> <p>BOLO SALGADO DE LEGUMES COM FRANGO CAFÉ COM LEITE</p>	<p>SEXTA-FEIRA 01 <u>FRUTA</u></p> <p>MACARRÃO CASEIRO COM FRANGO REPOLHO</p>

OBS: Poderá haver alterações no cardápio por motivos de transporte, ausência do produto no fornecedor, entrega insuficiente ou inadequada feita pelo fornecedor, etc

NUTRICIONISTA Siliane Aparecida Stankiewicz – CRN10 5890

Responsável Técnica pela alimentação escolar no município de Nova Itaberaba-SC



Receita de Farofa simples

Ingredientes para fazer Farofa simples:

- 2 xícaras de farinha de mandioca
- 1 unidade de cebola
- 2 colheres de sopa de manteiga
- sal
- Orégano

Como fazer Farofa simples:

O primeiro passo no preparo da sua **farofa** é picar a cebola finamente e levá-la a refogar em fogo baixo com a manteiga.

Quando a cebola se apresentar transparente e começar a dourar, baixe o fogo, acrescente a farinha de mandioca e o sal, mexa para torrar.

O ideal é que sua farofa fique ligeiramente mais escura e molhadinha. Quando isso acontecer adicione os oréganos, mexa mais um pouco para distribuir o sabor e sirva como acompanhamento de feijão

OBS: Poderá haver alterações no cardápio por motivos de transporte, ausência do produto no fornecedor, entrega insuficiente ou inadequada feita pelo fornecedor, etc

NUTRICIONISTA Siliane Aparecida Stankiewicz – CRN10 5890
Responsável Técnica pela alimentação escolar no município de Nova Itaberaba-SC