

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ITABERABA
PRÉ - Cardápio mês de AGOSTO



| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| <p>SEGUNDA-FEIRA 31 <u>FRUTA</u></p> <p>POLENTA COM CARNE MOÍDA</p> | <p>TERÇA-FEIRA 01 <u>FRUTA</u></p> <p>BISCOITO DOCE LEITE</p> | <p>QUARTA-FEIRA 02 <u>FRUTA</u></p> <p>ARROZ COM GALINHA ALFACE</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</p> | <p>TERÇA-FEIRA 08 <u>FRUTA</u></p> <p>CEREAL DE MILHO LEITE</p> | <p>QUARTA-FEIRA 09 <u>FRUTA</u></p> <p>CARRETEIRO COM CARNE MOÍDA, FEIJÃO REPOLHO</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 CARIOCAE FAROFÁ DE FARINHA DE MANDIOCA</p> | <p>TERÇA-FEIRA 15 <u>FRUTA</u></p> <p>BOLACHA CASEIRA LEITE</p> | <p>QUARTA-FEIRA 16 <u>FRUTA</u></p> <p>POLENTA COM MOLHO DE FRANGO ALFACE</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 CARNE MOÍDA REPOLHO</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>BISCOITO DOCE BEBIDA LÁCTEA</p> | <p>QUARTA-FEIRA 23 <u>FRUTA</u></p> <p>RISOTO DE FRANGO REPOLHO E ALFACE</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 CABELO DE ANJO 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>CEREAL DE MILHO LEITE COM CACAU</p> | <p>QUARTA-FEIRA 30 <u>FRUTA</u></p> <p>ARROZ COM CARNE MOÍDA E BATATINHA, FEIJÃO E ALAFCE</p> | <p>QUINTA-FEIRA 31 <u>FRUTA</u></p> <p>PÃO COM DOCE DE FRUTA</p> | <p>SEXTA-FEIRA 01 <u>FRUTA</u></p> <p>MACARRÃO COM MOLHO DE 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