

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ITABERABA
CEIM - Cardápio mês de JUNHO



SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA <u>FRUTA</u>	QUARTA-FEIRA <u>FRUTA</u>	QUINTA-FEIRA 01 <u>FRUTA</u> BOLACHA DE MILHO CAFÉ COM LEITE	SEXTA-FEIRA 02 <u>FRUTA</u> SOPA DE MANDIOCA (FRANGO E LEGUMES)
SEGUNDA-FEIRA 05 <u>FRUTA</u> POLENTA COM MOLHO DE FRANGO, TOMATE	TERÇA-FEIRA 09 <u>FRUTA</u> BISCOITO SALGADO INTEGRAL LEITE	QUARTA-FEIRA 10 <u>FRUTA</u> ARROZ, FEIJÃO, CARNE MOÍDA ALFACE	QUINTA-FEIRA 08 <u>FRUTA</u> <u>FERIADO</u>	SEXTA-FEIRA 09 <u>FRUTA</u> SOPA DE FEIJÃO
SEGUNDA-FEIRA 12 <u>FRUTA</u> CARRETEIRO, (ARROZ, CARNE EM CUBOS E MILHO) REPOLHO	TERÇA-FEIRA 13 <u>FRUTA</u> MACARRÃO CASEIRO COM FRANGO	QUARTA-FEIRA 14 <u>FRUTA</u> ARROZ, FEIJÃO, FRANGO EM MOLHO, ALFACE	QUINTA-FEIRA 15 <u>FRUTA</u> BISCOITO CASEIRO CAFÉ COM LEITE	SEXTA-FEIRA 16 <u>FRUTA</u> POLENTA COM CARNE MOÍDA REPOLHO E TOMATE
SEGUNDA-FEIRA 19 <u>FRUTA</u> MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO	TERÇA-FEIRA 20 <u>FRUTA</u> POLENTA COM CARNE MOÍDA ALFACE	QUARTA-FEIRA 21 <u>FRUTA</u> SOPA DE FEIJÃO	QUINTA-FEIRA 22 <u>FRUTA</u> TORTA DE BOLACHA MAÇÃ	SEXTA-FEIRA 23 <u>FRUTA</u> ARROZ, FEIJÃO, OVO COZIDO, BETERRABA
SEGUNDA-FEIRA 26 <u>FRUTA</u> POLENTA COM CARNE MOÍDA CENOURA RALADA	TERÇA-FEIRA 27 <u>FRUTA</u> ARROZ DOCE	QUARTA-FEIRA 28 <u>FRUTA</u> SOPA DE LEGUMES (FRANGO, CENOURA, BATATA, ABÓBORA, MACARRÃO CABELO DE ANJO	QUINTA-FEIRA 29 <u>FRUTA</u> BISCOITO CASEIRO CAFÉ COM LEITE	SEXTA-FEIRA 30 <u>FRUTA</u> ARROZ, FEIJÃO, CARNE BOVINA EM CUBOS, TOMATE

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



RECEITINHA MINGAU DE AVEIA

Mingau de Aveia

Tempo de Preparo 5 minutes

Tempo de Cozimento 10 minutes

Tempo Total 15 minutes

Porções 2 porções

Ingredientes

- 5 colheres de sopa de aveia em flocos
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 xícaras de leite

Modo de Preparo

1. Em uma panela, com o fogo ainda desligado, misture todos os ingredientes.
2. Em fogo médio, mexa os ingredientes lentamente, até levantar fervura. Abaixar o fogo e continue mexendo.

Cozinhe por aproximadamente 10 minutos, até engrossar.

3. Sirva bem quentinho, com canela salpicada por cima.



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