



MUNICÍPIO DE BITURUNA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Rua Antônio Coradin, 30 - Centro - CEP: 84640-000

CNPJ: 81.648.859/0001-03 - Fone: 42 - 35538610

www.bituruna.pr.gov.br - e-mail: educacao@bituruna.pr.gov.br

CARDÁPIO OUTUBRO 2023 - ESCOLAS

SEG. 02/10 MACARRÃO COM FRANGO DESEFIADO	TER 03/10 PÃO COM GELEIA CHÁ MATE	QUAR 04/10 RISOTO DE FRANGO REPOLHO BANANA	QUIN 05/10 ARROZ/FEIJÃO CARNE BOVINA COM LEGUMES	SEX. 06/10 CANJIQUINHA COM CARNE SUÍNA TOMATE/ACELGA MAÇÃ
09/10 POLENTA COM CARNE MOÍDA	10/10 RISOTO DE FRANGO REPOLHO	11/10 LANCHE DO DIA DAS CRIANÇAS MINI PIZZA (MOLHO, QUEIJO, PRESUNTO, TOMATE, ORÉGANO) SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ, MANGA, LARANJA, MAMÃO) SUCO DE UVA	12/10 NOSSA SENHORA APARECIDA	13/10 RECESSO ESCOLAR
16/10 MACARRÃO COM CARNE MOÍDA	17/10 ARROZ/FEIJÃO MÚSCULO COM BATATA ALFACE	18/10 POLENTA CARNE MOÍDA COM CENOURA E CHUCHU ACELGA	19/10 CANJIQUINHA COM CARNE DE FRANGO REPOLHO BANANA	20/10 ARROZ CARRETEIRO (CARNE BOVINA, TOMATE, MILHO VERDE, CENOURA REPOLHO MAÇÃ
23/10 POLENTA COM CARNE MOÍDA	24/10 MACARRÃO MÚSCULO COM CENOURA E BRÓCOLIS	25/10 ARROZ /FEIJÃO QUIBE ASSADO COM PINHÃO MOÍDO (RECEITA EM ANEXO) ALFACE LARANJA	26/10 RISOTO DE FRANGO TOMATE/REPOLHO	27/10 BEBIDA LÁCTEA BISCOITO CASEIRO MAÇÃ
30/10 CANJIQUINHA COM CARNE SUÍNA	31/10 BOLO DE FUBÁ CHÁ MATE			



MUNICÍPIO DE BITURUNA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Rua Antônio Coradin, 30 - Centro - CEP: 84640-000

CNPJ: 81.648.859/0001-03 - Fone: 42 - 35538610

www.bituruna.pr.gov.br - e-mail: educacao@bituruna.pr.gov.br

* Cardápio **sujeito a alterações**, conforme disponibilidade dos alimentos e autorização da nutricionista.

*Realizar as substituições devido as intolerâncias alimentares (intolerantes a lactose, alergias alimentares, APLV).

QUIBE DE CARNE MOÍDA E PINHÃO MOÍDO

INGREDIENTES:

CARNE MOÍDA
TRIGO PARA QUIBE
PINHÃO MOÍDO
ÓLEO
CEBOLA
ALHO
SAL
CHEIRO VERDE
COLORAU
ORÉGANO

OBS: PARA CADA KG DE CARNE MOÍDA, UTILIZAR 500 GRAMAS DE TRIGO PARA QUIBE E 1 KG DE PINHÃO.

MODO DE PREPARO

HIDRATAR O TRIGO DE QUIBE EM ÁGUA MORNIA POR 40- 60 MIN.
ESCORRER BEM A ÁGUA
ADICIONAR OS DEMAIS INGREDIENTES
AMASSAR COM AS MÃOS PARA JUNTAR BEM OS INGREDIENTES
COLOCAR EM FORMA UNTADA.
LEVAR AO FORNO AQUECIDO.
ASSAR ATÉ DOURAR.
CORTAR EM PEDAÇOS PARA SERVIR.



SOELI TARACIUK

CRN 3879