



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares - CISE
Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno – DAAA
Centro de Serviços de Nutrição - CENUT

São Paulo, 02 de maio de 2019.

Comunicado circular CENUT nº 0011/2019

Assunto: Dia do lanchinho.

Prezados Diretores e Responsáveis pela Merenda,

O Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno, através do Centro de Serviços de Nutrição – CENUT encaminha Comunicado Circular para orientação das unidades escolares da Rede Estadual de Ensino, com relação ao que é apresentado no cardápio do 4º ciclo de 2019 o “Dia do Lanchinho”.

O pão é um produto a base de farinha de trigo, que faz parte do grupo dos Carboidratos assim como o arroz, macarrão, farinha, flocos de milho e também os tubérculos como mandioca e batata. É um produto integral, ou seja, rico em fibras que é um importante componente nutricional que auxilia no funcionamento do intestino e na oferta de micronutrientes essenciais para o funcionamento do organismo humano.

As escolas integrais receberão o PÃO BISNAGUINHA INTEGRAL semanalmente, e as escolas regulares receberão de uma a duas vezes no ciclo para diversificar as refeições. Colocaremos abaixo as opções para facilitar a oferta do produto, porém as escolas possuem autonomia para alterar e otimizar a adesão da alimentação escolar para com os comensais:

TIPOS DE RECHEIO	ACOMPANHAMENTO
Queijo UHT com alface e tomate	Suco de melancia
Queijo UHT com alface e cenoura ralada	Vitamina: Leite em pó com banana
Requeijão caseiro temperado	Vitamina: Leite em pó com mamão
Requeijão caseiro com atum/ sardinha (patê)	Suco de melancia com cenoura
Carne (iscas) picadinha ao molho	Suco de Cenoura com Beterraba
Queijo UHT ou Requeijão Caseiro	Leite com chocolate em pó
Queijo UHT ou Requeijão Caseiro com vinagrete	Vitamina de frutas: maçã com banana
Ovos mexidos temperado com salsinha e cebolinha	Suco de melancia com beterraba
Maionese caseira com cenoura ralada	Suco de cenoura com maçã



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares - CISE
Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno – DAAA
Centro de Serviços de Nutrição - CENUT

Deixaremos a disposição neste comunicado a receita de REQUEIJÃO CASEIRO que não demanda tempo, é fácil e saborosa.

Ficha Técnica: REQUEIJÃO CREMOSO II

Alimento	Quantidade
Leite em pó	400 gramas
Água quente	½ litro
Cebola picada	1 unidade média
Sal	À gosto
Ovos inteiros	2 unidades



MODO DE PREPARO: Em uma panela coloque refogue a cebola até dourar. Após, coloque um pouco da água quente e mexa para não grudar no fundo da panela. Acrescente o leite em pó, aos poucos, mexendo sempre, intercalando com a água quente, até o término dos ingredientes (leite e água). Coloque um ovo de cada vez, o sal, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Em um liquidificador, coloque o preparo e bata até obter uma pasta homogênea. Disponha o requeijão em um refratário e leve à geladeira. Deverá ser consumido em até 48 horas. OBS: As fotos abaixo mostram como ele fica logo após levar ao fogo. Ele apresenta “gruminhos” mesmo. Por isso bater no liquidificador e levar à geladeira.

Estamos à disposição para demais esclarecimentos via e-mail: daaa.cenut@educacao.sp.gov.br e solicitamos que enviem fotos e relatos do “Dia do Lanchinho”.

Atenciosamente,

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO - CENUT