

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO  
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES  
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIO DAESC - Regular 5º ciclo/2024 - AG3/ Lote 1

A Diretoria Técnica do DAESC, no uso de suas atribuições, comunica aos Senhores Dirigentes Regionais de Ensino, Supervisores e Diretores de Escolas do Sistema Centralizado de Alimentação Escolar, o Cardápio para o 5º CICLO de distribuição de 2024, Cardápio REFEIÇÃO - REGULAR ETEC, Região 1

CARDÁPIO PARA O 5º CICLO / 2024

AGRUPAMENTO 03

AMERICANA, BRAGANÇA PAULISTA, CAMPINAS OESTE, CAPIVARI, CARAGUATATUBA, GUARATINGUETA, ITAQUAQUECETUBA, JACAREI, JUNDIAI, LESTE 1,2,3,4, LIMEIRA, MOGI DAS CRUZES, MOGI MIRIM, PIRASSUNUNGA, SAO JOAO DA BOA VISTA, SÃO JOSE DOS CAMPOS, SUZANO, TAUBATÉ, SUMARÉ.

Sem	Cardápio Data	Segunda 24/jun	Terça 25/jun	Quarta 26/jun	Quinta 27/jun	Sexta 28/jun		
1	<b>Período parcial:</b> Matutino: 10h - 11h00 Vespertino: 13h30 - 14h30 Noturno: 19h00 - 20h00	ARROZ E FEIJÃO  FRANGO ASSADO (sassami)  POLENTA CREMOSA (fubá)  SALADA DE CENOURA (ralada)	ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO  CARNE BOVINA REFOGADA (carne bovina moída)  PURÊ DE BATATA DOCE (batata doce e leite integral)	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE (extrato de tomate)  CARNE SUÍNA ACEBOLADA (paleta suína e cebola)  SALADA DE COUVE  BANANA	ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO  ESCONDIDINHO DE CARNE (carne moída bovina, batata, leite e extrato de tomate)  ABACAXI	ARROZ E FEIJÃO  FRITATA DE ABOBRINHA (ovo, cenoura e abobrinha)  SALADA DE ALFACE, TOMATE E CEBOLA (temperada com limão)  <b>**SOBREMESA - BOLO (farinha, ovo, leite)</b>		
<b>ENSINO MÉDIO</b>								
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		561	22	16	12	20%	91	64%

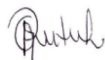
Sem	Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		
	Data	01/jul	02/jul	03/jul	04/jul	05/jul		
2	<b>Período parcial:</b>	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE (extato de tomate)	ARROZ E FEIJÃO		
	Matutino: 10h - 11h00 Vespertino: 13h30 - 14h30	CARNE SUÍNA AO MOLHO DE TOMATE (paleta suína e extrato de tomate)	STROGONOFF DE FRANGO (frango, leite e extrato de tomate)	OMELETE DE FORNO	CARNE MOÍDA À PRIMAVERA (carne bovina moída, cenoura, cebola, abobrinha)	ATUM COM BATATAS E REQUEIJÃO (atum, batatas, leite e limão)		
	Noturno: 19h00 - 20h00	FAROFA TEMPERADA (farinha de mandioca)	BATATA EM CUBOS (cozida)	SALADA DE ALFACE, TOMATE E CEBOLA (temperada com limão)	SALADA DE ACELGA E PEPINO (temperada com limão)	SALADA DE FRUTAS (abacaxi, banana e melancia)		
		ABOBRINHA AO ALHO (abobrinha e alho)		MELANCIA	BANANA			
<b>ENSINO MÉDIO</b>								
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		549	22	16	12	20%	88	64%

\*A preparação poderá ser substituída, de acordo com a disponibilidade dos alimentos na unidade.

\*\* Bolo: poderá ser preparado de fubá, chocolate ou frutas.

\*\*\* **O MILHO PREVISTO PARA JUNHO DEVERÁ SER PREPARADO CONFORME ORIENTAÇÕES NO BOLETIM SEMANAL.**

1. As receitas das preparações constam nas FTPs.
2. Hortifrutí (frutas, verduras e legumes) deverão ser servidos de acordo com o cardápio, abastecimento e amadurecimento dos produtos.



Elaborado por:

Priscila Gutul Galdino CRN-3: 15672  
Assessor Técnico V - CENUT

**ESTE CARDÁPIO DEVE PERMANECER FIXADO NA COZINHA, REFEITÓRIO/PÁTIO DA ESCOLA E SER DISPONIBILIZADO PARA A COMUNIDADE ESCOLAR, CONFORME RESOLUÇÃO FNDE Nº 06, de 08/05/2020.**