

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 - INDÍGENAS 8º ciclo/2024 - AG3/ Lote 2

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 8º CICLO de distribuição de 2024, INDÍGENAS, Região 2

CARDÁPIO PARA O 8º CICLO / 2024

AGRUPAMENTO 03

ANDRADINA, OSASCO, PRESIDENTE PRUDENTE, SANTO ANASTACIO, PIRAJU

Sem	Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		
	Data	07/out	08/out	09/out	10/out	11/out		
1	Período parcial: Matutino: 10h - 11h00 Vespertino: 13h30 - 14h30 Noturno: 19h00 - 20h00	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO		
		CARNE SUÍNA ENSOPADA (paleta e canjiquinha)	FRANGO ASSADO (sassami)	CARNE BOVINA AO MOLHO DE TOMATE (carne bovina moída, extrato de tomate)	CARNE BOVINA AO MOLHO DE TOMATE (carne bovina moída, extrato de tomate)	CARNE BOVINA REFOGADA (moída)		
		BATATA AO FORNO	FAROFA (flocão de milho)	POLENTA CREMOSA (fubá)	OVOS MEXIDOS	FARINHA DE MANDIOCA		
			SALADA DE TOMATE, PEPINO E CENOURA (temperado com limão)	SALADA DE ALFACE COM CEBOLA (temperada com limão)	SALADA DE COUVE COM TOMATE (temperada com limão)	CHUCHU EM CUBOS (cozido)		
				BANANA	MAMÃO	*BOLO*		
		ENSINO MÉDIO						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		824	40	19	21	22,00	120	58,00
		EJA - 19 a 30 anos						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		824	24	18	13	22,00	82	59,00
		EJA - 31 a 60 anos						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		824	20	18	11	22,00	67	59,00
		ENSINO FUNDAMENTAL ANOS FINAIS						
Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)		
706	33	19	19	24,00	102	58,00		
ENSINO FUNDAMENTAL - ANOS INICIAIS								
Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)		
537	28	21,00	13	19,00	77	60,00		

Sem	Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
	Data	14/out	15/out	16/out	17/out	18/out	
2	Período parcial:	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO	ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	
	Matutino: 10h - 11h00	CARNE BOVINA AO MOLHO DE TOMATE (carne bovina moída, extrato de tomate)	FRANGO ASSADO (sassami)	CARNE BOVINA REFOGADA (moída)	ATUM COM BATATAS AO FORNO (atum , batata e requeijão caseiro)	OMELETE DE FORNO	
	Vespertino: 13h30 - 14h30	FARINHA DE MANDIOCA	POLENTA CREMOSA (fubá)	SALADA DE REPOLHO, TOMATE E PEPINO (temperado com limão)	POLENTA CREMOSA (fubá)	VAGEM	
	Noturno: 19h00 - 20h00	BATATA DOCE RÚSTICA	CENOURA EM RODELAS (cozida)	MANGA	BANANA	SALADA DE ALFACE E CENOURA (temperado com limão)	
	ENSINO MÉDIO						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)
		812	38	19	15	16,00	128
	EJA - 19 a 30 anos						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)
		812	38	19	15	16,00	128
	EJA - a partir de 31 anos						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)
		812	38	19	15	16,00	128
	ENSINO FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS						
	Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	
	709	33	19	13	16,00	113	
ENSINO FUNDAMENTAL ANOS FINAIS							
	Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	
	522	28	22,00	11	19,00	75	
						CHO (%)	
						57,00	

Sem	Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
	Data	21/out	22/out	23/out	24/out	25/out	
3	Período parcial:	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	
	Matutino: 10h - 11h00	FRANGO ASSADO (sassami)	CARNE BOVINA AO MOLHO DE TOMATE (carne bovina moída, extrato de tomate)	CARNE SUÍNA ENSOPADA (paleta e canjiquinha)	OVOS MEXIDOS	CARNE BOVINA REFOGADA (carne bovina moída)	
	Vespertino: 13h30 - 14h30	POLENTA CREMOSA (fubá)		SALADA DE PEPINO	SALADA DE ALFACE, TOMATE E CENOURA (temperada com limão)	POLENTA CREMOSA (fubá)	
	Noturno: 19h00 - 20h00	ABÓBORA EM CUBOS (cozida)	FARINHA DE MANDIOCA	BETERRABA EM CUBOS (cozida)	LARANJA	COUVE REFOGADA	
			CENOURA EM RODELAS (cozida)			BANANA	
	ENSINO MÉDIO						
		3	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)
		808	38	19	15	16,00	127
	EJA - 19 a 30 anos						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)
		808	38	19	15	16,00	127
	EJA - a partir de 31 anos						
	Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	
	808	38	19	15	16,00	127	
ENSINO FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS							
	Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	
	701	33	19	13	16,00	112	
ENSINO FUNDAMENTAL ANOS FINAIS							
	Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	
	518	28	22,00	11	19,00	74	

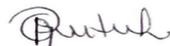
Sem	Cardápio Data	Segunda 28/out	Terça 29/out	Quarta 30/out	Quinta 31/out	Sexta 01/nov		
4	Período parcial: Matutino: 10h - 11h00 Vespertino: 13h30 - 14h30 Noturno: 19h00 - 20h00	Ponto Facultativo	ARROZ E FEIJÃO OMELETE DE FORNO DUETO DE LEGUMES- CHUCHU E CENOURA (cozidos)	ARROZ E FEIJÃO CARNE BOVINA REFOGADA (carne bovina moída) FARINHA DE MANDIOCA BATATA EM CUBOS (cozida) MELANCIA	ARROZ E FEIJÃO FRANGO ASSADO (sassami) POLENTA CREMOSA (fubá) SALADA DE TOMATE E PEPINO BANANA	ARROZ E FEIJÃO CARNE SUÍNA ENSOPADA (paleta e canjiquinha) FARINHA DE MANDIOCA SALADA DE REPOLHO COM CENOURA		
		ENSINO MÉDIO						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		798	37	18	21	24,00	116	58,00
		EJA - 19 a 30 anos						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		798	37	18	21	24,00	116	58,00
		EJA - 31 a 60 anos						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		798	37	18	21	24,00	116	58,00
		ENSINO FUNDAMENTAL ANOS FINAIS						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		680	30	18	18	24,00	101	59,00
		ENSINO FUNDAMENTAL - ANOS INICIAIS						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
514	28	22,00	11	19,00	73	57,00		

* No dia 11/10 está previsto bolo como sobremesa da refeição - se necessário a data pode ser alterada dentro da semana de 07 a 11/10.

** PARA OUTUBRO ESTÃO PREVISTOS NO CARDÁPIO A MANGA E A VAGEM QUE DEVERÃO SER PREPARADOS CONFORME ORIENTAÇÕES NO BOLETIM SEMANAL.

1. As receitas das preparações constam nas FTPs.
2. Hortifrutis (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.