

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 9º 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 9º CICLO de distribuição de 2024, Cardápio REFEIÇÃO - REGULAR, Região 1

CARDÁPIO PARA O 9º CICLO / 2024

AGRUPAMENTO 03

AMERICANA, BRAGANÇA PAULISTA, CAMPINAS OESTE, CAPIVARI, CARAGUATATUBA, GUARATINGUETA, ITAQUAQUECETUBA, JACAREÍ, 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	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		
	Data	04/nov	05/nov	06/nov	07/nov	08/nov		
1	Período parcial: Matutino: 10h - 11h00 Vespertino: 13h30 - 14h30 Noturno: 19h00 - 20h00	ARROZ E FEIJÃO CARNE BOVINA REFOGADA (carne bovina moída e cebola) PURÊ DE BATATA (batata e leite integral)	ARROZ E FEIJÃO FRANGO ASSADO (sassami) FAROFA TEMPERADA (farinha de mandioca e cebola) CENOURA EM RODELAS (COZIDA)	ARROZ E FEIJÃO CARNE SUÍNA ACEBOLADA (paleta suína e cebola) SALADA DE ALFACE (temperada com limão)	ARROZ E FEIJÃO STROGONOFF DE FRANGO (frango em cubos, leite integral e tomate) BATATA DOCE RÚSTICA AO FORNO (batata doce) BANANA	ARROZ E FEIJÃO OVOS MEXIDOS SALADA DE COUVE, CENOURA E CEBOLA (temperada com limão) MAMÃO		
		ENSINO MÉDIO						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		561	25	18	12	19%	87	63%
Sem	1	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		
	Data	11/nov	12/nov	13/nov	14/nov	15/nov		
2	Período parcial: Matutino: 10h - 11h00 Vespertino: 13h30 - 14h30 Noturno: 19h00 - 20h00	ARROZ E FEIJÃO CARNE SUÍNA ACEBOLADA (paleta suína e cebola) CHUCHU EM CUBOS (cozido) SALADA DE CENOURA RALADA	ARROZ E FEIJÃO CARNE BOVINA CREMOSA (carne bovina moída, leite integral e extrato de tomate) BETERRABA EM CUBOS (cozida)	ARROZ E FEIJÃO OMELETE DE FORNO SALADA DE ALFACE E CENOURA(temperada com limão) BANANA	ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO FRANGO EM CUBOS (peito de frango em cubos) *ESPINAFRE* PURÊ DE BATATA (batata e leite integral) MELÃO	Feriado		
		ENSINO MÉDIO						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		553	25	18	12	19%	87	63%

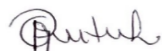
Sem	Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		
	Data	18/nov	19/nov	20/nov	21/nov	22/nov		
3	Período parcial:	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	Feriado	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO		
	Matutino: 10h - 11h00	CARNE BOVINA CREMOSA (carne bovina moída, leite integral e extrato de tomate)	CARNE SUÍNA ACEBOLADA (paleta suína e cebola)		OVOS MEXIDOS	CARNE BOVINA REFOGADA (carne bovina moída e cebola)		
	Vespertino: 13h30 - 14h30	CENOURA EM RODELAS (cozida)	FAROFA TEMPERADA (farinha de mandioca e cebola)		SALADA DE ALFACE, CENOURA E CEBOLA (temperada com limão)	PURÊ DE BATATA (batata e leite integral)		
	Noturno: 19h00 - 20h00		REPOLHO REFOGADO		MAÇÃ	BANANA		
ENSINO MÉDIO								
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		549	22	16	12	20%	88	64%
Sem	Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		
	Data	25/nov	26/nov	27/nov	28/nov	29/nov		
4	Período parcial:	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO		
	Matutino: 10h - 11h00	OMELETE DE FORNO	CARNE BOVINA CREMOSA (carne bovina moída, leite integral e extrato de tomate)	CARNE SUÍNA AO FORNO	ATUM AO FORNO COM BATATAS (atum e batatas)	CARNE SUÍNA ACEBOLADA (paleta suína e cebola)		
	Vespertino: 13h30 - 14h30	BETERRABA EM CUBOS (cozida)	SALADA DE CENOURA E PEPINO	SALADA DE REPOLHO E CENOURA		SALADA DE ACELGA E BETERRABA (temperado com limão)		
	Noturno: 19h00 - 20h00	SALADA DE CENOURA RALADA (temperada com limão)			MAÇÃ	BANANA		
ENSINO MÉDIO								
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		546	23	17	12	20%	85	62%

**** PARA NOVEMBRO ESTÁ PREVISTO NO CARDÁPIO O ESPINAFRE QUE DEVERÁ SER PREPARADO CONFORME ORIENTAÇÕES NO BOLETIM SEMANAL.**

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

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.