

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA DE SERVIÇOS ESCOLARES
COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
DIVISÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO

CARDÁPIO COALE - REGULAR 6º ciclo/2025 - AG3/ Lote 2

A Diretoria Técnica do COALE no uso de suas atribuições, comunica aos Senhores Coordenadores - Dirigentes Regionais de Ensino, Supervisores e Diretores de Escolas do Sistema Centralizado de Alimentação Escolar,
o Cardápio para o 6º CICLO de distribuição de 2025, Cardápio REFEIÇÃO - REGULAR, Região 2

CARDÁPIO PARA O 6º CICLO / 2025
AGRUPAMENTO 03
ANDRADINA, OSASCO, PRESIDENTE PRUDENTE, SANTO ANASTACIO, PIRAJU

Sem	Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
	Data	18/ago	19/ago	20/ago	21/ago	22/ago	
1	Período parcial:	ARROZ e FEIJÃO	ARROZ e FEIJÃO	MACARRÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	
	Matutino: 10h - 11h00	STROGONOFF DE FRANGO (frango em cubos, extrato de tomate e leite integral)	FEIJOADA (feijão preto e pernil suíno)	CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE (acém moído, extrato de tomate, pimentão, cebola, alho, salsinha e cebolinha)	MOQUECA DE OVOS (ovos, batata, extrato de tomate, cenoura, pimentão)	ESCONDIDINHO DE CARNE BOVINA (carne bovina, batata, leite)	
	Vespertino: 13h30 - 14h30				SALADA DE PEPINO COM TOMATE (temperada com limão)		
	Noturno: 19h00 - 20h00	BATATA RÚSTICA ASSADA (batata)	LIMÃOGRETE (tomate, cebola, limão,	SALADA DE ALFACE E CENOURA (temperado com limão)	BETERRABA EM CUBOS (cozida)	SALADA DE ACELGA COM CENOURA (temperada com limão)	
					BANANA	MELANCIA	
		ENSINO MÉDIO					
	Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
	576	24	17	13	20%	90	62%

Sem	Cardápio	Segunda		Terça	Quarta	Quinta		Sexta
	Data	25/ago		26/ago	27/ago	28/ago		29/ago
2	Período parcial: Matutino: 10h - 11h00 Vespertino: 13h30 - 14h30 Noturno: 19h00 - 20h00	FEIJÃO		ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ e FEIJÃO		MACARRÃO
		ARROZ CARRETEIRO (arroz, carne suína, cebola, alho, salsinha, cebolinha e pimentão)		OMELETE DE FORNO (ovos, cebola, salsinha e cebolinha)	KIBE DE FORNO (carne bovina moída, trigo para kibe, alho, cebola, salsinha)	FEIJOADA (feijão preto e pernil suíno)		CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE (acém moído, extrato de tomate, pimentão, cebola, alho, salsinha e cebolinha)
		SALADA DE REPOLHO COM CENOURA (temperada com limão)		DUETO DE LEGUMES (CHUCHU E CENOURA)	SALADA DE PEPINO COM TOMATE (temperada com limão)	LIMÃOGRETE (tomate, cebola, limão,		SALADA DE ALFACE COM BETERRABA
						BANANA		MANGA
ENSINO MÉDIO								
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		561	25	18	12	19%	87	63%

Sem	Cardápio	Segunda		Terça	Quarta	Quinta		Sexta
	Data	01/set		02/set	03/set	04/set		05/set
2	Período parcial: Matutino: 10h - 11h00 Vespertino: 13h30 - 14h30 Noturno: 19h00 - 20h00	ARROZ E FEIJÃO		ARROZ e FEIJÃO	MACARRÃO	ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO		ARROZ E FEIJÃO
		CARNE MOÍDA CREMOSA (carne cém moído, extrato de tomate, leite integral, cebola, alho, salsinha, cebolinha)		FEIJOADA (feijão preto e pernil suíno)	FRANGO AO MOLHO DE TOMATE (frango em cubos, extrato de tomate, pimentão, cebola, alho, salsinha e cebolinha)	OVOS MEXIDOS (ovos, cebola, salsinha e cebolinha)		CARNE BOVINA COM BATATA AO FORNO (carne moída bovina, batata, cenoura, pimentão, extrato de tomate, cebola, cebolinha)
		SALADA DE ACELGA COM CENOURA BATATA RÚSTICA ASSADA (batata)		LIMÃOGRETE (tomate, cebola, limão,	SALADA DE ALFACE E CENOURA (temperado com limão) BANANA	SALADA DE COUVE, TOMATE E CEBOLA ABACAXI		SALADA DE ACELGA COM TOMATE
ENSINO MÉDIO								
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		584	24	17	13	20%	92	62%

1. O feijão (carioca e preto) poderá ser preparado conforme disponibilidade. No dia da feijoada a escola poderá optar preparar o feijão preto separadamente da carne suína, de acordo com a aceitação dos estudantes.

2. O cardápio do dia poderá ser complementado com outras hortaliças disponíveis

3. PARA O CARDÁPIO DE AGOSTO ESTÁ PREVISTO O BRÓCOLIS QUE DEVERÁ SER PREPARADOS/SERVIDOS CONFORME CARDÁPIO E ORIENTAÇÕES NO BOLETIM SEMANAL.

4. Os produtos congelados poderão ser substituídos conforme a disponibilidade na Unidade Escolar.

5. As receitas das preparações constam nas FTPs.

6. Hortifruti (frutas, verduras e legumes) deverão ser servidos de acordo com o cardápio, abastecimento e amadurecimento dos produtos.

* Os congelados poderão ser substituídos conforme a disponibilidade na Unidade Escolar.

Elaborado por:

Priscila Gutul Galdino CRN-3: 15672

Assessor I - 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.