

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 3º ciclo/2024 - AG2/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 3º CICLO de distribuição de 2024, Cardápio REFEIÇÃO - REGULAR ETEC, Região 1

CARDÁPIO PARA O 3º CICLO / 2024

AGRUPAMENTO 02

ARARAQUARA, BARRETOS, JABOTICABAL, JAÚ, RIBEIRÃO PRETO, SERTÃOZINHO, TAQUIARITINGA.

Sem	Cardápio Data	Segunda 15/abr	Terça 16/abr	Quarta 17/abr	Quinta 18/abr	Sexta 19/abr	
1	Período parcial: Matutino: 10h - 11h00 Vespertino: 13h30 - 14h30 Noturno: 19h00 - 20h00	ARROZ E FEIJÃO CARNE SUÍNA ACEBOLADA (paleta suína e cebola) PURÊ DE BATATAS (batata e leite integral)	ARROZ E FEIJÃO FRANGO OU CARNE BOVINA AO MOLHO DE TOMATE (frango ou carne bovina moída e extrato de tomate) SALADA DE REPOLHO E CENOURA	ARROZ FEIJOADA (feijão preto e paleta suína) FAROFA TEMPERADA (farinha de mandioca e cebola) LIMÃOGRETE (tomate, cebola e limão)	ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO OMELETE DE FORNO (ovos) SALADA DE ALFACE E PEPINO (temperada com limão) FRUTA - caqui ESCAROLA **	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE FRANGO ASSADO (sassami) SALADA DE ACELGA E CENOURA BANANA	
		ENSINO MÉDIO					
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)
	544	25	18	10	17,00	86	64,00
Sem	Cardápio Data	Segunda 22/abr	Terça 23/abr	Quarta 24/abr	Quinta 25/abr	Sexta 26/abr	
2	Período parcial: Matutino: 10h - 11h00 Vespertino: 13h30 - 14h30 Noturno: 19h00 - 20h00	ARROZ E FEIJÃO CARNE BOVINA À PRIMAVERA (carne moída bovina, tomate, cenoura e abobrinha) BATATA DOCE - PURÊ (batata e leite integral) OU RÚSTICA ASSADA	ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO ATUM COM BATATAS E REQUEIJÃO (atum, batatas, leite e limão)	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE (extrato) FRANGO ASSADO (sassami) ABOBRINHA AO ALHO (abobrinha e alho)	ARROZ FEIJOADA (feijão preto e paleta suína) VIRADO DE COUVE (farinha de mandioca, couve e cebola) LIMÃOGRETE (tomate, cebola e limão) ABACAXI	ARROZ E FEIJÃO OVOS MEXIDOS SALADA DE ALFACE, TOMATE E CENOURA BANANA	
		ENSINO MÉDIO					
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)
	568	24	18	13	21,00	87	61,00

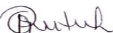
Sem	Cardápio Data	Segunda 22/abr	Terça 23/abr	Quarta 24/abr	Quinta 25/abr	Sexta 26/abr		
3	Período parcial: Matutino: 10h - 11h00 Vespertino: 13h30 - 14h30 Noturno: 19h00 - 20h00	ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO ESCONDIDINHO DE CARNE BOVINA (carne bovina moída, batata, leite e extrato de tomate)	ARROZ E FEIJÃO FRANGO ASSADO (sassami) SALADA DE REPOLHO E CENOURA	FERIADO	ARROZ E FEIJÃO OMELETE DE FORNO COM CENOURA SALADA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO (temperada com limão) BANANA	ARROZ E FEIJÃO CARNE SUÍNA ACEBOLADA (paleta suína e cebola) PURÊ RÚSTICO DE ABÓBORA SALADA DE ACELGA MELANCIA		
		ENSINO MÉDIO						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		558	26	18	12	19%	88	63%
Sem	Cardápio Data	Segunda 06/mai	Terça 07/mai	Quarta 08/mai	Quinta 09/mai	Sexta 10/mai		
4	Período parcial: Matutino: 10h - 11h00 Vespertino: 13h30 - 14h30 Noturno: 19h00 - 20h00	ARROZ E FEIJÃO FRANGO ASSADO (sassami) PURÊ DE BATATAS (leite e batatas) ou COZIDA EM CUBOS	ARROZ E FEIJÃO CARNE BOVINA AO MOLHO DE TOMATE (carne moída bovina e extrato de tomate) BATATA DOCE ASSADA (batata cozida)	ARROZ COM CENOURA E FEIJÃO CARNE SUÍNA ACEBOLADA (paleta suína e cebola) VIRADO DE COUVE (farinha de mandioca, couve e cebola)	ARROZ E FEIJÃO OVOS MEXIDO SALADA DE ALFACE, TOMATE E CEBOLA (temperada com limão) MAMÃO	ARROZ E FEIJÃO FRANGO AO MOLHO DE TOMATE (frango e extrato de tomate) MANDIOCA COZIDA BANANA		
		ENSINO MÉDIO						
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		562	26	18	12	19%	89	63%

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

**** A ESCAROLA PREVISTA NO DIA 18/04 PODERÁ SER PREPARADA REFOGADA OU NO OMELETE OU SERVIDA NO DIA 19/04 COM MACARRÃO (conforme orientações no boletim semanal).**

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