

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 10º 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 10º CICLO de distribuição de 2024, Cardápio REFEIÇÃO - REGULAR, Região 1

**CARDÁPIO PARA O 10º CICLO / 2024**

**AGRUPAMENTO 02**

**ARARAQUARA, BARRETOS, JABOTICABAL, JAÚ, RIBEIRÃO PRETO, SERTÃOZINHO, TAQUARITINGA.**

Sem	Cardápio Data	Segunda 25/nov	Terça 26/nov	Quarta 27/nov	Quinta 28/nov	Sexta 29/nov		
1	<b>Período parcial:</b>  Matutino: 10h - 11h00  Vespertino: 13h30 - 14h30 Noturno: 19h00 - 20h00	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO		
		OMELETE DE FORNO	CARNE BOVINA CREMOSA (carne bovina moída, leite integral e extrato de tomate)	<b>FEIJOADA (feijão preto e carne suína)</b>	ATUM AO FORNO COM BATATAS (atum e batatas)	CARNE SUÍNA ACEBOLADA (paleta suína e cebola)		
		BETERRABA EM CUBOS (cozida)	SALADA DE CENOURA E PEPINO	COUVE REFOGADA	MAÇÃ	SALADA DE ACELGA E BETERRABA (temperado com limão)		
		SALADA DE CENOURA RALADA (temperada com limão)				BANANA		
<b>ENSINO MÉDIO</b>								
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		546	23	17	12	20%	85	62%
Sem	Cardápio Data	Segunda 02/dez	Terça 03/dez	Quarta 04/dez	Quinta 05/dez	Sexta 06/dez		
2	<b>Período parcial:</b>  Matutino: 10h - 11h00  Vespertino: 13h30 - 14h30 Noturno: 19h00 - 20h00	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO		
		CARNE BOVINA REFOGADA (carne bovina iscas ou moída)	CARNE SUÍNA AO FORNO (pernil em iscas)	STROGONOFF BOVINO OU CARNE BOVINA ACEBOLADA (carne bovina patinho em iscas, leite integral e extrato de tomate)	CARNE REFOGADA (carne bovina patinho iscas, moída ou carne suína pernil)	CARNE SUÍNA ACEBOLADA (pernil em iscas e cebola)		
		ABÓBORA EM CUBOS (cozida)	CENOURA EM RODELAS (cozida)	SALADA DE ALFACE COM TOMATE	PURÊ DE BATATAS (batata, leite integral)	SALADA DE REPOLHO COM TOMATE		
					MELANCIA	BANANA		
<b>ENSINO MÉDIO</b>								
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		544	25	18	10	17,00	86	64,00

Sem	Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		
	Data	09/dez	10/dez	11/dez	12/dez	13/dez		
3	<b>Período parcial:</b>	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO		
	Matutino: 10h - 11h00	STROGONOFF BOVINO OU CARNE BOVINA ACEBOLADA (carne bovina patinho em iscas, leite integral e extrato de tomate)	CARNE SUÍNA REFOGADA OU AO MOLHO DE TOMATE (pernil e extrato de tomate)*	CARNE BOVINA REFOGADA (carne bovina iscas ou moída)*	CARNE SUÍNA ACEBOLADA (pernil em iscas e cebola)*	ATUM AO FORNO COM BATATAS (atum e batatas)		
	Vespertino: 13h30 - 14h30	SALADA DE ACELGA E TOMATE	SALADA DE REPOLHO, CENOURA E CEBOLA	SALADA DE CENOURA (ralada)	ABÓBORA EM CUBOS (cozida)			
	Noturno: 19h00 - 20h00			BANANA				
<b>ENSINO MÉDIO</b>								
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		540	25	18	10	17,00	85	64,00
Sem	Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		
	Data	16/dez	17/dez	18/dez	19/dez	20/dez		
4	<b>Período parcial:</b>	ARROZ E FEIJÃO	ARROZ E FEIJÃO					
	Matutino: 10h - 11h00	CARNE SUÍNA REFOGADA (carne suína pernil em iscas)	ISCAS DE CARNE BOVINA ACEBOLADA (carne bovina em iscas e cebola)*	<b>FÉRIAS ESCOLARES</b>	<b>FÉRIAS ESCOLARES</b>	<b>FÉRIAS ESCOLARES</b>		
	Vespertino: 13h30 - 14h30	CENOURA EM RODELAS (cozida)	PURÊ RÚSTICO DE ABÓBORA					
	Noturno: 19h00 - 20h00							
<b>ENSINO MÉDIO</b>								
		Kcal	Prot (g)	Prot (%)	Lip (g)	Lip (%)	CHO (g)	CHO (%)
		536	25	18	10	17,00	84	64,00

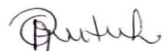
\* Os produtos congelados poderão ser substituídos conforme a disponibilidade na Unidade Escolar.

\*\* Para o cardápio de novembro a escola deverá servir a feijoada ( carne suína e feijão preto) conforme o previsto.

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.**