

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DEPARTAMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ESCOLAS MUNICIPAIS



SCOLAS MUNICIPAIS SETEMBRO/2022 21 DIAS LETIVOS

Data	Cardápio	Alimento	Per Capita
01/09		Arroz	50g
	Vinagrete	Coxa e sobrecoxa	70g
	Galinhada com milho	Tomate	20g
	verde	Milho verde	10g
		Cebola	3 g
		Sal	1 g
		Alho	1 g
		Óleo	5ml
		Açafrão	1g
		Cheiro verde	2 g
02/09		Macarrão parafuso	40g
	Macarrão à bolonhesa com	Carne moída	40g
	tomate e cenoura	Tomate	20g
		Cenoura	20g
		Extrato de tomate	10g
		Cebola	3 g
		Sal	1g
		Alho	1 g
		Óleo	5ml
05/09	Pão mandi com margarina	Pão mandi	1 un./aluno
	Suco de caju	Margarina	10g
	Melancia	Suco	170 mL
		Açúcar	10g
		Melancia	200g/aluno
06/09	Salada de repolho,	Arroz	50g
	abacaxi, tomate	Lombo suíno	40g
	Arroz com lombo suíno	Repolho	20g
		Tomate	20g
		Abacaxi	20g
		Alho	1g
		Sal	1g
		Óleo	5ml

		Cebola Cheiro verde	3g 2g
08/09	Farofa de banana, cenoura e frango	Farinha de milho Farinha de mandioca Banana da terra Cenoura Frango desfiado Alho Sal Óleo Cebola Cheiro verde	15g 10g 30g 30g 30g 1g 1g 1g 5ml 3g 2g
09/09	Sopa caseira	Macarrão Padre Nosso Carne moída Batata inglesa Abóbora Cabotiá Chuchu Extrato de tomate Alho Sal Óleo Cebola Colorau	20g 30g 20g 20g 20g 10g 1g 1g 1g 1g 1g 1g 5ml 3g 1g
12/09	Bolacha de sal Suco de goiaba Laranja	Bolacha Suco Açúcar Laranja	6 unidades 170 mL 10g 1un. aluno
13/09	Arroz branco Carne rica (carne moída, vagem, batata e cenoura)	Arroz Carne moída Vagem Batata inglesa Cenoura Alho Sal	50g 40g 20g 20g 20g 1g 1g

		Óleo	5ml
		Cebola	3g
		Cheiro verde	2 g
			_
14/09	Macarrão cremoso com	Macarrão parafuso	40g
	frango e milho verde	Frango	40g
		Tomate	20g
		Milho verde	20g
		Creme de leite	10g
		Extrato de tomate	10g
		Cebola	3 g
		Sal	1g
		Alho	1g
		Óleo	5ml
15/09	Quibebe de mandioca com	Mandioca	70g
	carne em isca	Carne em isca	40g
		Cebola	3 g
		Sal	1g
		Alho	1 g
		Óleo	5ml
		Açafrão	1g
16/09	Farofa de trigo	Farinha para quibe	20 g
	Banana prata	Carne moída	30 g
		Ovo	10 g
		Cenoura	20 g
		Cebola	3 g
		Sal	1 g
		Alho	1 g
		Óleo	5ml
19/09	Rosca amanteigada	Rosca	1 un./aluno
,	Suco de caju	Suco	170 mL
	Melancia	Açúcar	10g
		Melancia	200g/aluno
20/09	Torta de carne moída	Farinha de trigo	20 g
		Leite	10 mL
		Óleo vegetal	5 mL
		Ovo de galinha	5 g
		Carne moída	30 g

			4.0
		Extrato de tomate	10 g
		Cenoura	10 g
		Batata	10 g
		Tomate	5 g
		Fermento em pó	1 g
		Sal	-
		Creme de leite	-
21/09	Salada de couve e tomate	Arroz	50g
	Arroz violeiro	Linguiça de frango	40g
		Milho verde	20g
		Couve	10g
		Tomate	20g
		Alho	1g
		Sal	1g
		Óleo	5ml
		Cebola	3g
		Cheiro verde	2g
			-8
22/09		Feijão	15g
,	Caldo Violinha	Carne moída	30g
		Macarrão Padre	20g
		Nosso	J
		Abóbora Cabotiá	10g
		Alho	1g
		Sal	1g
		Óleo	5ml
		Cebola	3g
		Cheiro verde	2g
		dieno verde	- 6
23/09	Salada de alface e tomate	Arroz	50g
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	Arroz branco	Peito de frango	40g
	Estrogonofe de frango	Creme de leite	10g
		Leite	40 mL
		Amido de milho	_
		Alface	10g
		Tomate	20g
		Alho	1g
		Sal	1g
		Óleo	5ml
		Cebola	3g
		CEDUIA	Jg

26/09	Bolacha de doce	Bolacha	6 unidades
	Leite com cacau	Leite	160 mL
		Açúcar	10g
		Cacau em pó	5 g
27/09	Macarrão à bolonhesa com	Macarrão parafuso	40g
	tomate	Carne moída	40g
		Tomate	20g
		Extrato de tomate	10g
		Cebola	3g
		Sal	1 g
		Alho	1g
		Óleo	5ml
29/09	Feijão Tropeiro	Feijão	20g
	Laranja	Linguiça calabresa	30g
		Farinha	20g
		Toucinho	30g
		Banana da terra	20g
		Couve	5g
		Alho	1 g
		Sal	1 g
		Óleo	5ml
		Cebola	3 g
		Cheiro verde	2g
		Laranja	1und./aluno
30/09	Pão francês com carne	Pão francês	50g
'	moída e batata inglesa	Carne moída	40g
	<u> </u>	Batata inglesa	20 g
		Extrato de tomate	10g
		Alho	1g
		Sal	1g
		Óleo	5ml
		Cebola	3g

OBS: Senhoras merendeiras e auxiliares o uso da gramagem é obrigatório.

Bom Trabalho!!

ATENCIOSAMENTE,

Flávia Dias da Silva Soares NUTRICIONISTA CRN/1 18065/P Naiara Monique L. Silva NUTRICIONISTA CRN/1 - 11653