

Cardápio Período Integral

SETOR DE NUTRIÇÃO

Refeição	Segunda-feira 07/03/2022	Terça-feira 08/03/2022	Quarta-feira 09/03/2022	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	Pão Doce + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Capuccino	Pão Doce + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Chocolate e baunilha	Pão Doce Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Capuccino	10/03/2022 Pão Doce + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Chocolate e baunilha	Alimento reduzido em Açúcar
Almoço Lanche da tarde	Carne moida com cenoura + Arroz + Feijão Carioca (ou preto) + Salada de Tomate	Frango (sassami) com cebola + milho + Arroz + Feijão Carioca (ou preto) + Salada de Beterraba ralada + Banana	Carne em cubos com batata refogada + Arroz + Feijão Carioca (ou preto) + Salada de brócolis + Maçã	Carne moída com extrato de tomate com purê de batata + Arroz + Feijão Carioca (ou preto) + Salada de couve flor com tomate	Galinhada (arroz com cenoura, frango sassami milho) + Feljão Carioca (ou preto) + Salada de beterraba
Lanche da large	Biscoito Tipo rosquinha de coco + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Morango (Fria)	Biscoito Tipo Rosquinha chocolate + logurte (individual)	Biscoito Tipo rosquinha de coco + Suco de fruta (individual)		Barra de frutas Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Chocolate e baunilha Domingos Bernardes Domingos Bernardes

Observação: O cardápio só poderá ser modificado com autorização prévia e por escrito do nutricionista responsável Nutricionista : Cleunice Ramos Domingos Bernardes, CRN-3 58793 Nutricionista - CRN- 3 58793 Nutricionista - CRN- 3 58793 Nutricionista - CRN- 3 58793 Chefe do Setor de Nutrição da Seção de Merenda Escolar de Franca de Merenda Escolar de Franca Secretaria de Educição



SETOR DE NUTRIÇÃO

Refeição	Segunda-feira 14/03/2022	Terça-feira 15/03/2022	Quarta-feira 16/03/2022	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã	Pão Doce + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Capuccino	Pão Doce + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Chocolate e baunilha	Pão Doce Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Capuccino	17/03/2022 Pão Doce + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Chocolate e baunilha	18/03/2022 Pão Doce + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar Calorias, Gordura e sódio Ricci em Fibras e Minerais sabor. Morango (Fria)
Almoço	Carne moída com cenoura + Arroz + Feijão Carioca (ou preto) + Salada de Tomate	Frango (sassami) com cebola + milho + Arroz + Feijão Carioca (ou preto) + Salada de Beterraba ralada + Banana	Isca de Tilápia ao molho vermelho+ Molho béchamel - farinha de trigo+ leite em pó + margarina+ cebola (será enviado ficha técnica) Arroz + Feijão Carioca (ou preto) + Salada de couve	Carne moída com extrato de tomate com purê de batata + Arroz + Feijão Carioca (ou preto) + Salada de couve flor com tomate	Galinhada (arroz com cenoura, frango coxa e sobre coxa, milho e + Feijão Carioca (ou preto) + Salada de beterraba
	Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Morango (Fria)	Biscoito Tipo Rosquinha chocolate + logurte (individual)	Melancia + Suco de fruta (individual)	Ellunio	Barra de frutas † Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Chocolate e baunilha Domingos Bernardes Domingos Bernardes CRN-3 58793

Observação: O cardápio só poderá ser modificado com autorização prévia e por escrito do nutricionista responsável Nutricionista : Cleunice Ramos Domingos Bernardes, CRN-3 58793

Nutricionista -Chefe do Setor de Nutrição da Seção de Merenda Escolar de Franca Secretaria de Educação



SETOR DE NUTRIÇÃO

Refeição	Segunda-feira 21/03/2022	Terça-feira 22/03/2022	Quarta-feira 23/03/2022	Quinta-feira 24/03/2022	Sexta-feira
Café da manhã	Pão Doce + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Capuccino	Pão Doce + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Chocolate e baunilha	Pão Doce Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Capuccino	Pão Doce + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Chocolate e baunilha	Pão Doce + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar Calorias, Gordura e sódio Rice em Fibras e Minerais sabor Morango (Fria)
Almoço	Carne moída com cenoura + Arroz + Feijão Carioca (ou preto) + Salada de Repolho Ralado + Tomate	Frango (sassami) com cebola + milho + Arroz + Feijão Carioca (ou preto) + Salada de Beterraba ralada + Banana	Carne em cubos com mandioca refogada + Arroz + Feljão Carioca (ou preto) Salada de brócolis + Maçã	Carne moída com extrato de tomate com purê de batata + Arroz + Feijão Carioca (ou preto) + Salada de couve flor com tomate	Galinhada (arroz com cenoura, frango coxa e sobre coxa, milho Feijão Carioca (ou preto) + Salada de beterraba
anche da tarde	Biscoito Tipo Rosquinha chocolate + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Morango (Fria)	Biscoito Cream Cracker + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Capuccino	Melancia + Suco de fruta (individual)	Banana + logurte (individual)	Barra de frutas + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Chocolate e baunilha
servação: O cardánio	o só poderá ser modificado com a	Nutoria a a a a a a a a a a a a a a a a a a		Elevnice P	Camos Domingos Berna

Observação: O cardápio só poderá ser modificado com autorização prévia e por escrito do nutricionista responsável Nutricionista : Cleunice Ramos Domingos Bernardes, CRN-3 58793 Nutricionista - CRN - 3 58793

Chefe do Setor de Nutrição da Seção
de Merenda Escolar de Franca
Secretaria de Educação



SETOR DE NUTRIÇÃO

Cardápio Período Integral

Refeição Café da manhã	Segunda-feira 28/03/2022 Pão Doce + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Capuccino	Terça-feira 29/03/2022 Pão Doce + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Chocolate e baunilha	Quarta-feira 30/03/2022 Pão Doce Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Capuccino	Quinta-feira 31/03/2022 Pão Doce + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açücar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Chocolate e baunilha	Sexta-feira 01/04/2022 Pão Doce + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Morango (Fria)
Almoço	Carne moída com cenoura + Arroz + Feljão Carioca (ou preto) + Salada de Repolho Ralado + Tomate	Frango (sassami) com cebola + milho + Arroz + Feljão Carioca (ou preto) + salada de Beterraba ralada + Banana	Carne em cubos com mandioca refogada + Arroz + Feijão Carioca (ou preto) + Salada de brócolis + Maçã	Carne moída com extrato de tomate com purê de batata + . Arroz + Feijão Carioca (ou preto) + Salada de couve flor com tomate	Galinhada (arroz com cenoura, frango coxa e sobre coxa, milho e + Feijão Carioca (ou preto) + Salada de beterraba
Lanche da tarde	Biscoito Tipo rosquinha de coco + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Morango (Fria)	Biscoito Tipo Rosquinha chocolate + logurte (individual)	Melancia + Suco de fruta (individual)		Barra de frutas + Mistura em pó para preparo de Alimento reduzido em Açúcar, Calorias, Gordura e sódio Rico em Fibras e Minerais sabor: Chocolate e baunilha
servação: O cardápio	só poderá ser modificado com au mos Domingos Bernardes, CRN-3	torização prévia e por escrito o	do nutricionista responsável	Cleunice Ram	os Domingos Bernarde

Nutricionista : Cleunice Ramos Domingos Bernardes, CRN-3 58793

Nutricionista - CRN- 3 58793 Chefe do Setor de Nutrição da Seção de Merenda Escolar de Franca

Secretaria de Educação



SETOR DE NUTRIÇÃO

FIXAR EM LOCAL VISÍVEL

Produtos de HORTIFRUT podem sofrer alterações devido a imprevistos que fogem ao controle

1) DATAS PARA EFETUAR CANCELAMENTOS/ ALTERAÇÕES

-CARNES: ATÉ QUARTA FEIRA até as 13 horas

-HORTIFRUTIGRANJEIROS: ATÉ QUARTA FEIRA até as 13 horas

-PÃO : ATÉ QUARTA FEIRA até 13 horas

-IOGURTE: ATÉ QUARTA FEIRA até as 13 horas

ALTERAÇÕES APÓS A DATA IMPLICA NO RECEBIMENTO OBRIGATÓRIO POR PARTE UNIDADE ESCOLAR

2) CANCELAMENTO DE PÃO (SERVIDO NAS ESCOLAS PARCIAIS)

CANCELAR VIA TELEFONE PARA O PERÍODO DA TARDE : COMUNICAR ATÉ AS 09:00 CANCELAR VIA TELEFONE PARA PERÍODO DA NOITE : COMINICAR ATÉ AS 15:00

3) TODA SEXTA FEIRA (APÓS RETIRADA DOS ITENS PARA CARDÁPIO DESTE DIA) DEVERÁ SER ENVIADO À SECÇÃO DE MERENDA ESCOLAR PLANILHA DO EXCEL DEVIDAMENTE PREENCHIDA COM ESTOQUE DA ESCOLA PARA SEREM REPOSTOS, ESSA PLANILHA DEVERÁ SER ENVIADA IMPRETERIVELMENTE NO MÁXIMO ATÉ SEGUNDA-FEIRA ATÉ AS 12:00 POIS É NECESSÁRIO ESSE REPASSE DE INFORMAÇÕES PARA ELABORAR O MAPA DE ENTREGAS DO SETOR DE LOGÍSTICA. (CASO ISSO NÃO OCORRA EM TEMPO HÁBIL A UNIDADE ESCOLAR SE RESPONSABILIZARÁ PELA RETIRADA DOS ITENS ESTOCÁVEIS.)

Observação: O cardápio só poderá ser modificado com autorização prévia e por escrito do nutricionista responsável Nutricionista: Cleunice Ramos Domingos Bernardes. CRN-3 58793

Cleunice Ramos Domingos Bernardes

Nutricionista - CRN-3 58793

Chefe do Setor de Nutrição da Seção
de Merenda Escolar de Franca
Secretaria de Educação



SETOR DE NUTRIÇÃO

Ficha Técnica da tilápia em isca com molho vermelho +molho béchamel

1)Fazer o molho béchamel e reservar

-Ingredientes para fazer Molho béchamel tradicional:

1000 mililitros de leite

4 colheres de sopa de farinha de trigo ou maisena

4 colheres de sopa de manteiga

1 unidade de cebola pequena picada

Fazer na proporção 1porção de molho <u>béchamel</u> para 1 porção de molho vermelho

Sal a gosto

- Diluir o leite em água filtrada e reservar

- Colocar uma panela para aquecerem fogo baixo , acrescentar a margarina e cebola e deixar dourar. Acrescente a farinha e mexa , após vá colocando o leite diluído aos poucos e mexa bem coloque o sal a gosto. Espere o cozimento cerca de 8 a 10 minutos. (caso forme grumos pode passar o molho pelo liquidificador).

2)Fazer o molho vermelho e reservar

-Ingredientes para fazer Molho vermelho tradicional:

1000 mililitros de água

500 gramas de extrato

4 colheres de sopa de óleo

1 unidade de cebola pequena picada

Colocar uma panela para aquecerem fogo baixo , acrescentar o óleo e cebola e deixar dourar. Acrescente o extrato e mexa , após vá colocando a água aos poucos e mexa bem coloque o sal a gosto. Espere o cozimento cerca de 8 a 10 minutos.

Observação: O cardápio só poderá ser modificado com autorização prévia e por escrito do nutricionista responsável Nutricionista : Cleunice Ramos Domingos Bernardes, CRN-3 58793

Cleunice Ramos Domingos Bernarde

Nutricionista - CRN- 3 58793

Nutricionista - CRN- 3 58793

Chefe do Setor de Nutrição da Seção

Chefe do Setor de Nutrição da Seção

Ge Merenda Excolar de Franca

Ge Secretaria de Educação