

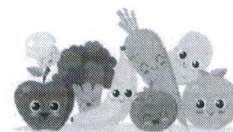


MUNICÍPIO DE TAGUAÍ

Taguaí: Capital das Confeções.

CNPJ – 46.223.723/0001-50

COZINHA PILOTO



CARDÁPIO – Projeto CATIVA

Planejamento semanal de refeições

ABRIL SEMANA 4	Segunda-feira 28/04/25	Terça-feira 29/04/25	Quarta-feira 30/04/25	Quinta-feira 01/05/25	Sexta-feira 02/05/25
Turma 1 CAFÉ DA MANHÃ 8h	Bolacha Leite com polpa de fruta Banana	Pão com presunto e queijo Suco polpa de fruta Mexerica	Pão de leite Leite com achocolatado + cacau 100% (sem adição de açúcar) Banana		
Turma 1 11:30 ALMOÇO Turma 2 12:30	Arroz + feijão Tiras de carne bovina com cebola, pimentão e tomate Salada (Repolho + cenoura)	Arroz + feijão Quibe assado recheado com muçarela Salada (Pepino)	Arroz + feijão Frango com creme de abóbora madura Salada (Vinagrete)	FERIADO	RECESSO ESCOLAR
Turma 2 LANCHE DA TARDE 15h	Bolacha Leite com polpa de fruta Banana	Pão com presunto e queijo Suco polpa de fruta Mexerica	Pão de leite Leite com achocolatado + cacau 100% (sem adição de açúcar) Banana		
Energia (Kcal)	689,24	704,02	751,79		
Carboidrato (g)	103,46	102,39	106,10		
Proteínas (g)	27,51	27,51	32,46		
Lípidios (g)	18,52	20,51	22,15		

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

- * **Para os alunos que treinam** – Ofertar somente fruta antes do treino, após o treino ofertar o restante do café da manhã.
- ** **Porção de bolacha** – 6 unidades por criança.
- *** **Porção de Pão de leite** – 1 unidade por aluno, é para ser ofertado sem margarina.
- **** **Porção de Fruta** – Banana, Maçã, Caqui e Laranja – 1 unidade por aluno, para evitar desperdício, pois nem todos os alunos comem essa quantidade, a maçã e o caqui podem ser ofertados ao meio e a laranja dividida em 4 partes para ser consumida com o bagaço. Mamão, Abacaxi, Melão e Manga - podem ser cortados em fatias sem casca e semente, fatias do tamanho da palma da mão, a depender da espessura da fatia pode ser ofertado 2 a 3 fatias por aluno.
- ***** **Proporção de cacau** – 2 pacotes de cacau 100% (400g) para 1 pacote de 1,8 kg de achocolatado.
- ***** **Para adoçar o leite e o suco com polpa de fruta** – de preferência utilize frutas mais adocicadas, como banana e maçã para bater com a polpa e diminuir/evitar o uso do açúcar.

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÃO

Saina Balduino
Taina Franco Balduino
NUTRICIONISTA
CRN-3 85256

Rua João Carniato nº 165– Tel (14) 3386-1507
CEP. 18.890-037 – Taguaí – SP e-mail: cozinhapiloto@taguai.sp.gov.br

MBertoli
Maria Ap. Bérnago Bertoli
Nutricionista
CRN-3 1457