



SECRETARIA MUNICIPAL DE ENSINO DE PONTAL

Cozinha Prato

Rua Elpidio Vicente, 600 - Centro - CEP 14.180-000 - Pontal/SP - Fone: (16) 3953-1875

Cardápio das Escolas Municipais de Pontal Creches e Ensino Infantil (período parcial e integral) – MARÇO/2025

ESCOLAS: CCI Maria Lúcia Lacerda Biagi Americano - EMEI Francisco Galvão - CCI Elizabeth Buchala Silva dos Reis - EMEI Professora Ida Venturini Mengual
EMEI Professora Sandra Mara Malvas - EMEI Aparecida Contar Bazan - EMEI Professora Valéria Cristina Damiano Brádua - EMEI Lazara Garcia de Castro Neves

| MARÇO | LANCHE DA MANHÃ | ALMOÇO | LANCHE DA TARDE | JANTAR | FRUITA (SOBREMESA) |
|-------------------------|---|---|---|---|--------------------|
| 03 Segunda-feira | | | Ponto Facultativo (Carnaval) | | |
| 04 Terça-feira | | Ponto Facultativo (Carnaval) | | | |
| 05 Quarta-feira | Pão Francês com Requeijão + Vitamina de Leite com Banana | Arroz + Feijão + Carne Moída com Mandioca + Legumes Cozidos Arroz com Açafrão + Feijão + Carne Iscas com Tomate + Chuchu com Molho Branco (com queijo muçarela) + Salada de Pepino | Pão Francês com Manteiga + Vitamina de Leite com Maçã | Arroz + Feijão + Frango Acebolado com Tomate + Legumes Cozidos | |
| 06 Quinta-feira | Pão Francês com Manteiga + Suco de Abacaxi (concentrado) | Arroz + Polenta + Coxa e Sobrecoxa de Frango ao Molho + Salada de Tomate | Pão Francês com Requeijão + Vitamina de Leite com Banana | Sopa de Macarrão com Legumes e Carne Moída | Maçã |
| 07 Sexta-feira | Pão francês com Requeijão + Vitamina de Leite com Marmão | Arroz + Feijão + Carne Iscas com Pimentão, Cenoura e Milho Verde + Salada de Repolho | Pão francês com Manteiga + Suco de Melão (natural da fruta) | Arroz + Feijão + Pernil Acebolado + Salada de Rúcula | Laranja |
| 10 Segunda-feira | Pão Francês com Requeijão + Suco de Melancia (natural da fruta) | Arroz + Feijão + Carne Iscas com Macarrão com Carne Moída ao Molho + Salada de Alface | Pão Francês com Manteiga + Suco de Acerola (concentrado) | Arroz + Purê de Batata + Coxa e Sobrecoxa de Frango ao Molho + Salada de Almeirão | Melão |
| 11 Terça-feira | Mingau de Amido de Milho com Banana Picada | | Mingau de Farinha de Aveia com Marmão Picado | | Banana |

Nádia I. R. Maronesi
Nádia I. R. Maronesi
Nutricionista RT - CRN 3-52172

Bruna Quaranta
Bruna Quaranta
Nutricionista - CRN 3-38330

Fabiana Tamalhão Folcomi
Fabiana Tamalhão Folcomi
Nutricionista - CRN 3-40524





SECRETARIA MUNICIPAL DE ENSINO DE PONTAL

Cozinha Piloto

Rua Elpidio Vicente, 600, Centro - CEP 14.180-000 - Pontal/SP - Fone: (16) 3953-1875

Cardápio das Escolas Municipais de Pontal Creches e Ensino Infantil (período parcial e integral) – MARÇO/2025

ESCOLAS: CCT Maria Luiza Lacerda Biagi Americano - EMEL Francisco Galvão - CCT Elizabeth Buchala Silva dos Reis - EMEL Professora Ida Venturini Mengual
EMEI Professora Sandra Mara Malvas - EMEI Aparecida Contar Bazan - EMEI Professora Valéria Cristina Damião Bidóia - EMEL Lázara Garcia de Castro Neves

| | | | | | | |
|----|---------------|--|---|---|--|--|
| 12 | Quarta-feira | Pão Francês com Manteiga + Vitamina de Leite com Banana e Farinha de Aveia | Arroz + Feijão + Lombrinho Suíno ao Molho Madeira + Salada de Repolho | Pão Francês com Requeijão + Vitamina de Leite com Maçã | Sopa de Macarrão com Legumes e Carne Bovina Desfiada | Abacaxi |
| 13 | Quinta-feira | Pão Francês com Requeijão + Vitamina de Leite com Mamão | Arroz + Estrogonofe de Frango + Legumes Cozidos + Salada de Rúcula | Pão Francês com Manteiga + Vitamina de Leite com Banana | Arroz + Feijão Preto + Lombrinho com Legumes + Salada de Vinagrete | Mamão |
| 14 | Sexta-feira | Pão Francês com Manteiga + Suco de Caju (concentrado) | Arroz + Feijão Preto com Pernil + Salada de Tomate | Pão Francês com Requeijão + Suco de Abacaxi (concentrado) | Arroz + Feijão + Frango Desfiado ao Molho com Legumes + Salada de Couve | Melancia |
| 17 | Segunda-feira | Pão Francês com Requeijão + Vitamina de leite com Banana | Arroz + Feijão + Fricassê de Frango (Frango e Milho Verde) + Salada de Almeirão | Pão Francês com Manteiga + Vitamina de Leite com Maçã | Sopa de Fubá com Carne Moída | Abacaxi |
| 18 | Terça-feira | Mingau de Farinha de Aveia com Maçã Picada | Arroz + Feijão + Carne Iscas Acebolada + Salada de Chuchu Cozido | Mingau de Amido de Milho com Banana Picada | Arroz + Feijão + Carne Moída com Batata Doce + Salada de Acelga | Melancia |
| 19 | Quarta-feira | Pão Francês com Requeijão + Suco de Caju (concentrado) | Macarrão com Carne Moída ao Molho + Salada de Repolho | Pão Francês com Requeijão + Suco de Melancia (natural da fruta) | Arroz + Feijão + Carne em Iscas Desfiada com Cebola, Tomate e Pimentão + Salada de Couve | Banana |
| 20 | Quinta-feira | Pão Francês com Manteiga + Vitamina de Leite com Maçã | Arroz + Purê de Batata + Coxinha de Frango (com osso) ao Molho + Salada de Pepino | Pão Francês com Requeijão + Vitamina de Leite com Banana | Arroz + Feijão + Pernil com Legumes + Salada de Tomate | Melão |
| 21 | Sexta-feira | Pão francês com Requeijão + Suco de Abacaxi (natural da fruta) | Arroz + Feijão + Carne Moída com Cenoura, Vagem e Azeitona + Salada de Vinagrete | Pão francês com Ovo Mexido + Suco de Maracujá (concentrado) | Arroz + Feijão + Frango Iscas Acebolado com Tomate + Salada de Repolho | Salada de Frutas (Banana, Maçã, Mamão) |

Nádia I. R. Maronesi
Nádia I. R. Maronesi
Nutricionista RT - CRN 3-52172

Bruna Quaranta
Bruna Quaranta
Nutricionista - CRN 3-38330

Fabiana Tamalhão Polconi
Fabiana Tamalhão Polconi
Nutricionista - CRN 3-40524





SECRETARIA MUNICIPAL DE ENSINO DE PONTAL

Cozinha Piloto

Rua Epitácio Viceux, 600, Centro - CEP 114-180-000 - Pontal/SP - Fone: (16) 3953-1875

Cardápio das Escolas Municipais de Pontal Creches e Ensino Infantil (período parcial e integral) – MARÇO/2025

ESCOLAS: CCT Maria Luíza Lacerda Biagi Americano – EMEL Francisco Galvão - CCT Elizabeth Buchala Silva dos Reis - EMEL Professora Ida Venturini Mengual
EMEL Professora Sandra Mara Malvas - EMEL Aparecida Comtar Bazan - EMEL Professora Valéria Cristina Damiano Bidola - EMEL Lázara Garcia de Castro Neves

| | | | | | | |
|----|----------------------|---|--|---|---|----------|
| 24 | Segunda-feira | Pão Francês com Requeijão + Suco de Caju (concentrado) | Arroz + Feijão + Carne Iscas com Legumes + Salada de Tomate | Pão Francês com Manteiga + Suco de Laranja (natural da fruta) | Arroz + Feijão + Frango Grelhado + Beterraba Cozida + Salada de Acelga | Laranja |
| 25 | Terça-feira | Mingau de Amido de Milho com Maçã Picada | Macarrão com Carne Moída ao Molho + Salada de Rúcula | Mingau de Farinha de Aveia com Banana Picada | Arroz + Feijão + Pernil Acebolado com Tomate + Salada de Repolho | Banana |
| 26 | Quarta-feira | Pão Francês com Requeijão + Suco de Uva Integral | Arroz + Feijão + Coxa e Sobrecoxa de Frango ao Molho com Batata + Salada de Alface | Pão Francês com Requeijão + Vitamina de Leite com Banana | Arroz + Feijão + Carne em Iscas Desfiada com Cebola + Salada de Cenoura Ralada | Melão |
| 27 | Quinta-feira | Pão Francês com Manteiga + Vitamina de Leite com Mamão | Arroz + Creme de Milho + Carne Iscas com Tomate + Legumes <i>Sauté</i> | Pão Francês com Requeijão + Suco de Uva Integral | Arroz + Feijão + Frango Iscas Acebolado + Repolho Refogado (<i>preparar na escola</i>) + Salada de Tomate | Mamão |
| 28 | Sexta-feira | Pão francês com Requeijão + Vitamina de Leite com Mamão | Arroz + Feijão + Lombrinho Suíno Acebolado + Salada de Acelga | Pão francês com Manteiga + Vitamina de Leite com Banana | Sopa de Macarrão com Legumes e Carne Moída | Melancia |
| 31 | Segunda-feira | Pão Francês com Manteiga + Suco de Laranja (natural da fruta) | Arroz com Cenoura + Feijão + Pernil Acebolado com Tomate + Salada de Acelga | Pão Francês com Requeijão + Suco de Maracujá (concentrado) | Arroz + Feijão + Carne Moída com Legumes + Salada de Vinagrete | Melancia |

Observações:

- Os dias de oferta das frutas podem ser trocados, caso a fruta não esteja madura ou esteja muito madura, porém todas as frutas deverão ser servidas durante a semana.
 - Caso sobreem verduras e/ou frutas no dia em que foram servidas, as mesmas podem ser oferecidas em outro dia da semana, de forma a não sobrar estoque e não desperdiçar alimentos.
 - **NÃO ADICIONAR AÇÚCAR** em nenhuma preparação (leites, sucos, vitaminas, bolos, etc).
- O CARDÁPIO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES COM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DA NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL.**
- Proibida a alteração sem autorização da nutricionista.


Nádia I. R. Maronesi
Nutricionista RT - CRN 3-52172


Bruna Quaranta
Nutricionista - CRN 3-38330


Fabiana Tammihão Folconi
Nutricionista - CRN 3-40524

