



SECRETARIA MUNICIPAL DE ENSINO DE PONTAL

Cozinha Piloto

Rua Ulpiano Vicente, 600, Centro - CEP 11.180-000 - Pontal/SP - Fone: (16) 3953-1875

Cardápio das Escolas Estaduais de Pontal Ensino Fundamental e Ensino Médio (período integral_3 refeições) – MARÇO/2023

ESCOLAS: EE Professora Dolores Belém Noves

MARÇO	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	FRUTA (SOBREMESA)	LANCHE DA TARDE
03	Segunda-feira	Ponto Facultativo (Carnaval)		
04	Terça-feira	Ponto Facultativo (Carnaval)		
05	Quarta-feira	Arroz + Feijão + Carne Moída com Mandioca		Cereal Matinal com Leite
06	Quinta-feira	Arroz com Açafrão + Feijão + Carne Iscas com Tomate + Chuchu com Molho Branco (com queijo muçarela) + Salada de Pepino	Maçã	iogurte de Morango
07	Sexta-feira	Arroz + Polenta + Coxa e Sobrecoxa de Frango ao Molho + Salada de Tomate	Laranja	Bolacha Maisena + Suco de Caju (concentrado)
10	Segunda-feira	Arroz + Feijão + Carne Iscas com Pimentão, Cenoura e Milho Verde		Pão Francês com Pernil Desfiado + Suco de Acerola (concentrado)
11	Terça-feira	Macarrão com Carne Moída ao Molho + Salada de Alface	Banana	Arroz Doce
12	Quarta-feira	Arroz + Feijão + Lombrinho Suíno ao Molho Madeira + Salada de Repolho	Abacaxi	Vitamina de Leite com Maçã
13	Quinta-feira	Arroz + Estrogonofe de Frango + Farofa de Legumes + Salada de Rúcula	Mamão	Bolacha de Leite + Leite com Açocolatado em Pó
14	Sexta-feira	Arroz + Feijão Preto com Pernil + Salada de Tomate		Melancia
17	Segunda-feira	Arroz + Feijão + Fricassê de Frango (Frango e Milho Verde)		Leite com Açocolatado em Pó
18	Terça-feira	Arroz + Feijão + Carne Iscas Acebolada + Salada de Chuchu Cozido	Melancia	Pão Francês com Ovo Mexido + Suco de Caju (concentrado)


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


Bruna Quaranta
Nutricionista - CRN 3-38330


Fabiana Tannihão Polconi
Nutricionista - CRN 3-40524





SECRETARIA MUNICIPAL DE ENSINO DE PONTAL
Cazinha Píloto
Rua Epitácio Veneze, 600 - Centro - CEP: 14.180-000 - Pontal/SP - Fone: (16) 3953-1875

Cardápio das Escolas Estaduais de Pontal Ensino Fundamental e Ensino Médio (período integral_3 refeições) – MARÇO/2025

ESCOLAS: EE Professora Dolores Belém Noves

19	Quarta-feira	Pão Francês com Requeijão + iogurte de Morango	Macarrão com Carne Moída ao Molho + Salada de Repolho	Banana	Pão Francês com Frango Desfiado + Suco de Maracujá (concentrado)
20	Quinta-feira	Pão Francês com Carne Moída + Suco de Caju (concentrado)	Arroz + Purê de Batata + Coxinha de Frango (com osso) ao Molho + Salada de Pepino	Melão	Bolacha Maisena + Leite com Açúcar Queimado
21	Sexta-feira	Pão Francês com Manteiga + Suco de Acerola (concentrado)	Arroz + Feijão + Carne Moída com Cenoura, Vagem e Azeitona + Salada de Vinagrete		Salada de Frutas (Banana, Maçã, Mamão)
24	Segunda-feira	Pão Francês com Manteiga + Leite com Achiocolatado em Pó	Arroz + Feijão + Carne Iscas com Legumes		Pão Francês com Pêrril Defiado + Suco de Abacaxi (concentrado)
25	Terça-feira	Cereal Matinal com Leite com Açúcar	Macarrão com Carne Moída ao Molho + Salada de Rúcula	Banana	Bolacha Cream Cracker + Iogurte de Morango
26	Quarta-feira	Pão Francês com Manteiga + Leite com Achiocolatado em Pó	Arroz + Feijão + Coxa e Sobrecoxa de Frango ao Molho com Batata + Salada de Alface	Melão	Vitamina de Leite com Maçã e Aveia
27	Quinta-feira	Pão Francês com Ovo Mexido + Suco de Maracujá (concentrado)	Arroz + Creme de Milho + Carne Iscas com Tomate + Legumes Sauté		Abacaxi
28	Sexta-feira	Pão Francês com Manteiga + Suco de Abacaxi (concentrado)	Arroz + Feijão + Lombinho Suíno Acebolado + Salada de Acelga	Laranja	Bolacha Maisena + Leite com Achiocolatado em Pó
31	Segunda-feira	Pão Francês com Ovo Mexido + Suco de Caju (concentrado)	Arroz com Cenoura + Feijão + Pêrril Acebolado com Tomate		Bolacha Cream Cracker + Suco de Acerola (concentrado)

Observações:


- Os dias de oferta das frutas podem ser trocados caso a fruta não esteja madura ou esteja muito madura, mas 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.
- Os sucos e as vitaminas devem ser servidos gelados (colocar as frutas e/ou o leite para gelar no dia anterior).

O CARDÁPIO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES COM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DA NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL.

Proibida a alteração sem autorização da nutricionista.


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


Bruna Quaranta
Nutricionista - CRN 3-38330


Fabiana Tannihão Folcomi
Nutricionista - CRN 3-40524

