



**CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AGOSTO/2021**

Para atendimento: Ensino de Jovens e Adultos - EJA

<b>CARDÁPIO PARA ALUNOS EM AULA PRESENCIAL</b>		<b>Serviços ofertados:</b> Serviço Refeição Serviço Sobremesa	<b>Local para consumo:</b> Refeitório da unidade de ensino, com o uso de utensílios de mesa.	<b>Horário de distribuição:</b> De acordo com o quadro de horários de intervalos de aula da unidade de ensino.
		Pорционamento: Cardápio VI		
<b>CARDÁPIO PARA ALUNOS EM SISTEMA REMOTO</b>		<b>Serviços ofertados:</b> Serviço Lanche Serviço Refeição Serviço Sobremesa	<b>Local para consumo:</b> Residência do escolar. (Alimentação acondicionada em embalagens individuais, tipo marmitex, para transporte).	<b>Horário de distribuição:</b> Das 11h30min às 12h30min, retirada na unidade de ensino que o aluno está matriculado.
		Pорционamento: Cardápio V (serviço lanche) Cardápio VI (serviço refeição/sobremesa)		
<b>DATA</b>		<b>SERVIÇO LANCHE</b>	<b>SERVIÇO REFEIÇÃO</b>	<b>SERVIÇO SOBREMESA</b>
<b>30/ago</b>	<b>SEG</b>	Leite com achocolatado Biscoito maria	Arroz e Feijão carioca   Posta de peixe com tomate, cebola e cheiro verde   Batata souté   Salada de acelga.	Maçã
<b>31/ago</b>	<b>TER</b>	Leite com café e açúcar Biscoito salgado	Arroz e Feijão carioca   Isca de Frango acebolado   Repolho refogado com alho e cebola   Salada de cenoura e pepino.	Doce individual
<b>1/set</b>	<b>QUA</b>	Leite com café e açúcar Biscoito rosquinha de chocolate	Arroz e Feijão carioca   Carne moída com abobrinha, cebola e cheiro verde   Abóbora refogada com alho e cebola   Salada de escarola.	Laranja
<b>2/set</b>	<b>QUI</b>	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha de banana com canela Bisnaguinha com margarina (presencial)	Arroz e Feijão carioca   Iscas de Fígado com cebola picada e cenoura   Chuchu refogado com tomate com alho e cebola   Salada de alface.	Doce individual
<b>3/set</b>	<b>SEX</b>	Leite com flocos de milho	Macarrão parafuso com molho de tomate   Frango em cubos refogado com abóbora, cebola e cheiro verde   Abobrinha refogada com alho e cebola   Salada de escarola.	Banana

**NOSSOS CARDÁPIOS FORNECEM APROXIMADAMENTE**

VCT 1.366 KCAL / CHO 221 g / PTN 63 g / LIP 26 g / Fe 10 mg / Sódio 1.238 mg / Zn 08 mg / Ca 506 mg / VIT A 1.618 mcg / Mg 266 mg / VIT C 50 mg / Fibras 22 g  
SUPRINDO AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS PARCIAIS

As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos com adaptações deste cardápio.

Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.

Os serviços para consumo em casa - DESJEJUM/LANCHE, REFEIÇÃO e SOBREMESA serão entregues em embalagens individuais que possibilitem o transporte para residência do aluno.

O serviço para consumo dentro da unidade de ensino - REFEIÇÃO e SOBREMESA serão ofertados ao aluno em utensílios de mesa, de uso habitual na unidade de ensino.

Cardápio elaborado por:  
Nutricionistas da Prefeitura Municipal de Taubaté

Alana Rândrea Correa - CRN-3 32.184

Luciana Pereira da Nobrega - CRN-3 46.277

Tânia Piscotta de Faria - CRN-3 53.366

Nutricionista da empresa S.H.A. Comércio de Alimentos Ltda.

Lydia Maria Leite Cicero - CRN-3 1.837



**CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AGOSTO/2021**  
Para atendimento: Ensino de Jovens e Adultos - EJA

<b>CARDÁPIO PARA ALUNOS EM AULA PRESENCIAL</b>		<b>Serviços ofertados:</b> Serviço Refeição Serviço Sobremesa	<b>Local para consumo:</b> Refeitório da unidade de ensino, com o uso de utensílios de mesa.	<b>Horário de distribuição:</b> De acordo com o quadro de horários de intervalos de aula da unidade de ensino.
Porcionamento: Cardápio VI				
<b>CARDÁPIO PARA ALUNOS EM SISTEMA REMOTO</b>		<b>Serviços ofertados:</b> Serviço Lanche Serviço Refeição Serviço Sobremesa	<b>Local para consumo:</b> Residência do escolar. (Alimentação acondicionada em embalagens individuais, tipo marmitex, para transporte).	<b>Horário de distribuição:</b> Das 11h30min às 12h30min, retirada na unidade de ensino que o aluno está matriculado.
Porcionamento: Cardápio V (serviço lanche) Cardápio VI (serviço refeição/sobremesa)				
<b>DATA</b>		<b>SERVIÇO LANCHE</b>	<b>SERVIÇO REFEIÇÃO</b>	<b>SERVIÇO SOBREMESA</b>
<b>23/ago</b>	<b>SEG</b>	Leite com café e açúcar Biscoito rosquinha de chocolate	Arroz e Feijão carioca   Ovos mexidos com tomate, cenoura, cebola e cheiro verde   Acelga refogada com alho e cebola  Salada de beterraba ralada.	Doce individual
<b>24/ago</b>	<b>TER</b>	Leite com achocolatado Biscoito maisena	Arroz e Feijão carioca   Isca de Fígado acebolado com cheiro verde   Abobrinha refogada com alho e cebola  Salada de escarola e tomate.	Maçã
<b>25/ago</b>	<b>QUA</b>	Leite com café e açúcar Biscoito salgado	Arroz e Feijão carioca   Frango desfiado com tomate, milho, cebola e cheiro verde   Abóbora refogada com alho e cebola  Salada de alface.	Melancia
<b>26/ago</b>	<b>QUI</b>	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha de coco Bisnaguinha com margarina (presencial)	Macarrão penne com molho de tomate   Carne moída refogada com tomate, cenoura, cebola e cheiro verde   Repolho refogado com alho e cebola   Salada de pepino.	Banana
<b>27/ago</b>	<b>SEX</b>	Leite com flocos de milho	Arroz e Feijão carioca   Isca de Pernil acebolado   Farofa de cenoura ralada   Salada de alface.	Doce individual

**NOSSOS CARDÁPIOS FORNECEM APROXIMADAMENTE**

VCT 1.366 KCAL / CHO 221 g / PTN 63 g / LIP 26 g / Fe 10 mg / Sódio 1.238 mg / Zn 08 mg / Ca 506 mg / VIT A 1.618 mcg / Mg 266 mg / VIT C 50 mg / Fibras 22 g  
SUPRINDO AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS PARCIAIS

As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos com adaptações deste cardápio.

Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.

Os serviços para consumo em casa - DESJEJUM/LANCHE, REFEIÇÃO e SOBREMESA serão entregues em embalagens individuais que possibilitem o transporte para residência do aluno.

O serviço para consumo dentro da unidade de ensino - REFEIÇÃO e SOBREMESA serão ofertados ao aluno em utensílios de mesa, de uso habitual na unidade de ensino.

Cardápio elaborado por:  
Nutricionistas da Prefeitura Municipal de Taubaté  
Alana Rândrea Correa - CRN-3 32.184  
Luciana Pereira da Nobrega - CRN-3 46.277  
Tânia Piscotta de Faria - CRN-3 53.366  
Nutricionista da empresa S.H.A. Comércio de Alimentos Ltda.  
Lydia Maria Leite Cicero - CRN-3 1.837



**CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AGOSTO/2021**

Para atendimento: Ensino de Jovens e Adultos - EJA

<b>CARDÁPIO PARA ALUNOS EM AULA PRESENCIAL</b>		
<b>Serviços ofertados:</b> Serviço Refeição Serviço Sobremesa	<b>Local para consumo:</b>  Refeitório da unidade de ensino, com o uso de utensílios de mesa.	<b>Horário de distribuição:</b>  De acordo com o quadro de horários de intervalos de aula da unidade de ensino.
Porcionamento: Cardápio VI		

<b>CARDÁPIO PARA ALUNOS EM SISTEMA REMOTO</b>		
<b>Serviços ofertados:</b> Serviço Lanche Serviço Refeição Serviço Sobremesa	<b>Local para consumo:</b>  Residência do escolar. (Alimentação acondicionada em embalagens individuais, tipo marmitek, para transporte).	<b>Horário de distribuição:</b>  Das 11h30min às 12h30min, retirada na unidade de ensino que o aluno está matriculado.
Porcionamento: Cardápio V (serviço lanche) Cardápio VI (serviço refeição/sobremesa)		

<b>DATA</b>		<b>SERVIÇO LANCHE</b>	<b>SERVIÇO REFEIÇÃO</b>	<b>SERVIÇO SOBREMESA</b>
<b>16/ago</b>	<b>SEG</b>	Leite com café e açúcar Biscoito rosquinha de banana com canela	Arroz e Feijão carioca   Atum com tomate, cebola picada e cheiro verde   Repolho refogado com alho e cebola   Salada de cenoura ralada.	Maçã
<b>17/ago</b>	<b>TER</b>	Leite com flocos de milho	Macarrão parafuso com molho de tomate   Salsicha com molho de tomate   Refogado de cenoura e chuchu picados   Salada de acelga.	Laranja
<b>18/ago</b>	<b>QUA</b>	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha de leite	Arroz e Feijão carioca   Iscas de Frango com abóbora, cebola e cheiro verde   Escarola refogada com alho e cebola   Salada de beterraba ralada.	Doce individual
<b>19/ago</b>	<b>QUI</b>	Leite com café e açúcar Biscoito maria Bisnaguinha com margarina (presencial)	Arroz e Feijão carioca   Ovos mexidos com chuchu, tomate e cebola   Abobrinha refogada com alho e cebola   Salada de alface.	Banana
<b>20/ago</b>	<b>SEX</b>	Leite com achocolatado Biscoito salgado	Arroz com cenoura e Feijão carioca   Carne em cubos com cebola e cheiro verde   Abóbora refogada com alho e cebola   Salada de acelga com pepino.	Doce individual

**NOSSOS CARDÁPIOS FORNECEM APROXIMADAMENTE**

VCT 1.366 KCAL / CHO 221 g / PTN 63 g / LIP 26 g / Fe 10 mg / Sódio 1.238 mg / Zn 08 mg / Ca 506 mg / VIT A 1.618 mcg / Mg 266 mg / VIT C 50 mg / Fibras 22 g  
SUPRINDO AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS PARCIAIS

As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos com adaptações deste cardápio.  
Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.

Os serviços para consumo em casa - DESJEJUM/LANCHE, REFEIÇÃO e SOBREMESA serão entregues em embalagens individuais que possibilitem o transporte para residência do aluno.

O serviço para consumo dentro da unidade de ensino - REFEIÇÃO e SOBREMESA serão ofertados ao aluno em utensílios de mesa, de uso habitual na unidade de ensino.

Cardápio elaborado por:  
Nutricionistas da Prefeitura Municipal de Taubaté  
Aline Rândrea Correa - CRN-3 32.164  
Luciana Periera da Nobrega - CRN-3 46.277  
Taíta Piscotta de Faria - CRN-3 53.366  
Nutricionista da empresa S.H.A. Comércio de Alimentos Ltda.  
Lydia Maria Leite Cicero - CRN-3 1.837



**CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AGOSTO/2021**

Para atendimento: Ensino de Jovens e Adultos - EJA

<b>CARDÁPIO PARA ALUNOS EM AULA PRESENCIAL</b>		<b>Serviços ofertados:</b> Serviço Refeição Serviço Sobremesa	<b>Local para consumo:</b> Refeitório da unidade de ensino, com o uso de utensílios de mesa.	<b>Horário de distribuição:</b> De acordo com o quadro de horários de intervalos de aula da unidade de ensino.
		Pорционamento: Cardápio VI		
<b>CARDÁPIO PARA ALUNOS EM SISTEMA REMOTO</b>		<b>Serviços ofertados:</b> Serviço Lanche Serviço Refeição Serviço Sobremesa	<b>Local para consumo:</b> Residência do escolar. (Alimentação acondicionada em embalagens individuais, tipo marmitex, para transporte).	<b>Horário de distribuição:</b> Das 11h30min às 12h30min, retirada na unidade de ensino que o aluno está matriculado.
		Pорционamento: Cardápio V (serviço lanche) Cardápio VI (serviço refeição/sobremesa)		
<b>DATA</b>	<b>SERVIÇO LANCHE</b>	<b>SERVIÇO REFEIÇÃO</b>	<b>SERVIÇO SOBREMESA</b>	
9/ago	SEG	Leite com achocolatado Biscoito salgado	Macarrão parafuso com molho de tomate   Proteína texturizada de soja (PTS) refogada com cenoura, tomate, cebola e cheiro verde   Repolho refogado com alho e cebola I Salada de pepino.	Laranja
10/ago	TER	Leite com café e açúcar Biscoito rosquinha de coco	Arroz e Feijão carioca   Frango em cubos com cebola, cheiro verde e molho de tomate   Polenta cremosa (mole) I Salada de acelga com cenoura ralada.	Melão
11/ago	QUA	Leite com flocos de milho	Arroz e Feijão carioca   Iscas de pernil com cebola picada e cheiro verde   Abóbora refogada com alho e cebola I Salada de escarola.	Doce individual
12/ago	QUI	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha de chocolate	Arroz e Feijão carioca   Carne moída com tomate, cebola e cheiro verde   Acelga refogada com alho e cebola I Salada de beterraba ralada.	Maçã
13/ago	SEX	Leite com café e açúcar Biscoito maisena	Arroz e Feijão carioca   Iscas de Frango acebolado   Cenoura em cubos refogada com alho e cebola I Salada de alface com tomate.	Doce individual

**NOSSOS CARDÁPIOS FORNECEM APROXIMADAMENTE**

VCT 1.366 KCAL / CHO 221 g / PTN 63 g / LIP 26 g / Fe 10 mg / Sódio 1.238 mg / Zn 08 mg / Ca 506 mg / VIT A 1.618 mcg / Mg 266 mg / VIT C 50 mg / Fibras 22 g  
SUPRINDO AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS PARCIAIS

As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos com adaptações deste cardápio.

Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.

Os serviços para consumo em casa - DESJEJUM/LANCHE, REFEIÇÃO e SOBREMESA serão entregues em embalagens individuais que possibilitem o transporte para residência do aluno.

O serviço para consumo dentro da unidade de ensino - REFEIÇÃO e SOBREMESA serão ofertados ao aluno em utensílios de mesa, de uso habitual na unidade de ensino.

Cardápio elaborado por:  
Nutricionistas da Prefeitura Municipal de Taubaté  
Alana Rândrea Correa - CRN-3 32.184  
Luciana Pereira da Nobrega - CRN-3 46.277  
Tânia Piscotta de Faria - CRN-3 53.366  
Nutricionista da empresa S.H.A. Comércio de Alimentos Ltda.  
Lydia Maria Leite Cicero - CRN-3 1.837



**CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - AGOSTO/2021**  
Para atendimento: Ensino de Jovens e Adultos - EJA

<b>CARDÁPIO PARA ALUNOS EM AULA PRESENCIAL</b>		<b>Serviços ofertados:</b> Serviço Refeição Serviço Sobremesa	<b>Local para consumo:</b> Refeitório da unidade de ensino, com o uso de utensílios de mesa.	<b>Horário de distribuição:</b> De acordo com o quadro de horários de intervalos de aula da unidade de ensino.
Pорционamento: Cardápio VI				

<b>CARDÁPIO PARA ALUNOS EM SISTEMA REMOTO</b>		<b>Serviços ofertados:</b> Serviço Lanche Serviço Refeição Serviço Sobremesa	<b>Local para consumo:</b> Residência do escolar. (Alimentação acondicionada em embalagens individuais, tipo marmitex, para transporte).	<b>Horário de distribuição:</b> Das 11h30min às 12h30min, retirada na unidade de ensino que o aluno está matriculado.
Pорционamento: Cardápio V (serviço lanche) Cardápio VI (serviço refeição/sobremesa)				

		<b>SERVIÇO LANCHE</b>	<b>SERVIÇO REFEIÇÃO</b>	<b>SERVIÇO SOBREMESA</b>
<b>DATA</b>				
<b>2/ago</b>	<b>SEG</b>	Leite com flocos de milho	Arroz e Feijão carioca   Ovos mexidos com tomate, cebola e cheiro verde   Abobrinha refogada com alho e cebola  Salada de escarola.	Maçã
<b>3/ago</b>	<b>TER</b>	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha de chocolate	Arroz e Feijão preto   Carne em cubos acebolada com cheiro verde   Cenoura em cubos refogada com alho e cebola  Salada de acelga.	Doce individual
<b>4/ago</b>	<b>QUA</b>	Leite com café e açúcar Biscoito maria	Macarrão penne com molho de tomate   Frango desfiado com tomate, cebola e cheiro verde   Abóbora refogada com alho e cebola   Salada de alface.	Banana
<b>5/ago</b>	<b>QUI</b>	Leite com café e açúcar Biscoito salgado	Arroz e Feijão carioca   Carne moída com batata doce, cebola e cheiro verde   Salada de escarola e tomate.	Doce individual
<b>6/ago</b>	<b>SEX</b>	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha de banana com canela	Arroz e Feijão carioca   Isca de Frango refogado com cenoura, cebola e cheiro verde   Chuchu refogado com alho e cebola   Salada de alface.	Melancia

**NOSSOS CARDÁPIOS FORNECEM APROXIMADAMENTE**

VCT 1.366 KCAL / CHO 221 g / PTN 63 g / LIP 26 g / Fe 10 mg / Sódio 1.238 mg / Zn 08 mg / Ca 506 mg / VIT A 1.618 mcg / Mg 266 mg / VIT C 50 mg / Fibras 22 g  
SUPRINDO AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS PARCIAIS

As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos com adaptações deste cardápio.  
Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.

Os serviços para consumo em casa - DESJEJUM/LANCHE, REFEIÇÃO e SOBREMESA serão entregues em embalagens individuais que possibilitem o transporte para residência do aluno.

O serviço para consumo dentro da unidade de ensino - REFEIÇÃO e SOBREMESA serão ofertados ao aluno em utensílios de mesa, de uso habitual na unidade de ensino.

Cardápio elaborado por:  
Nutricionistas da Prefeitura Municipal de Taubaté  
Alana Rândrea Correa - CRN-3 32.184  
Luciana Pereira da Nobrega - CRN-3 46.277  
Tânia Piscotta de Faria - CRN-3 53.366  
Nutricionista da empresa S.H.A. Comércio de Alimentos Ltda.  
Lydia Maria Leite Cicero - CRN-3 1.837