

CARDÁPIOS SETEMBRO - OBSERVAÇÕES IMPORTANTES!

- A UNIDADE ESCOLAR deve imprimir e repassar este cardápio à cozinha quando receber o Roteiro SETEMBRO, Pois o cardápio tem validade a partir da chegada do Roteiro SETEMBRO na unidade escolar (entre 31/08 e 18/09) até a chegada do Roteiro OUTUBRO .
- **FESTIVIDADES FARROUPILHA**
Torta de Frango BASE (14/09 à 18/09): Cozinhar o Frango com Alho, Cebola e Tempero Naturais, reservar o caldo do cozimento para umedecer o pão. Desfie o Frango, adicione Extrato de Tomate. Quando estiver frio adicione Requeijão/maionese de leite e Cenoura ralada. Monte a preparação em camadas, alternando pão umedecido no caldo e frango cremoso. Pode ser elaborada adicionando outros ingredientes, desde que mantenha-se a base.
Sobrecoxa, Salada de Massa e Arroz Doce (21/09 à 25/09): A sobrecoxa de frango (sem pele e sem osso) pode ser preparada assada no forno ou churrasqueira, conforme a realidade da escola. Para acompanhamento Salada de Massa com Vegetais ou pode substituir a massa por batata , o uso de maionese de leite é opcional e somente a partir de Maternal II.
- Escolas que ainda tem estoque **Aipim** devem seguir o cardápio. Escolas que não possuem estoque de Aipim devem substituir por Batata.
- As Merendeiras devem usar sua criatividade para o preparo e apresentação e, sempre que possível, enviem fotos para o NAE via whatsapp ou instagram.
- Desde o mês de agosto, os cardápios da Educação Infantil passarão a apresentar a descrição das porções a serem servidas de acordo com cada faixa etária, garantindo maior padronização da oferta alimentar e o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes. No entanto, as merendeiras são orientadas a servir a repetição de acordo com as especificidades de cada aluno da unidade escolar.
- Todos os cardápios utilizados pela unidade escolar devem ser impressos e fixados na área de preparo de alimentos (cozinha) e também devem ser expostos para a comunidade escolar.
- Todas as preparações descritas nos cardápios devem ser executadas pelas Merendeiras(os) da unidade escolar, pois são calculadas de acordo com as necessidades nutricionais dos alunos.
- Para todas as preparações descritas nos cardápios há Fichas Técnicas de Preparação (FTP) disponível no site que devem, obrigatoriamente, serem seguidas a fim de garantir a padronização das refeições.
- Conforme acordado com as merendeiras quando descrito no cardápio “leite” poderá ser oferecido leite puro, leite com cacau, leite com cacau, leite com aveia ou vitamina de fruta (com ou sem açúcar conforme a faixa etária) de acordo com a aceitação na unidade escolar.
- É indispensável a utilização dos temperos naturais disponibilizados para a Alimentação Escolar (alho, chimichurri, cominho, cúrcuma, louro, orégano, páprica doce, pimenta-do-reino, salsa desidratada, além de colorau, vinagre e tempero verde fresco), independentemente das preferências pessoais da equipe da unidade escolar. Considerando que a aquisição de óleo e sal é restrita, a utilização adequada desses temperos naturais é fundamental para valorizar o sabor das

preparações, promover maior aceitação das refeições pelos estudantes e contribuir para a oferta de uma alimentação mais saudável e de qualidade.

- Caso seja necessário realizar a substituição do cardápio deve trocar todas as preparações do dia, ou seja, o cardápio deve ser ofertado na sua totalidade. A exceção é o tomate, que pode ser somente excluído do cardápio.
- Podem acrescentar vegetais (hortaliças, legumes e verduras) nos cardápios diários, caso haja excedente na unidade escolar.
- A fruta prevista no cardápio do dia será a única fruta ofertada aos alunos, uma vez que ela foi selecionada para contribuir com o fornecimento dos micronutrientes previstos no planejamento nutricional. Essa conduta também favorece o desenvolvimento da aceitação de diferentes frutas, contribuindo para a redução da seletividade alimentar. Exceção: estudantes com laudo de TEA ou outras necessidades alimentares específicas devidamente documentadas.
- As frutas deverão ser ofertadas já higienizadas e cortadas, conforme orientações constantes na primeira página do cardápio.
- A introdução alimentar no ambiente escolar será realizada por meio do método tradicional. Embora os benefícios do método BLW (Baby-Led Weaning) para a introdução alimentar sejam reais, sua aplicação não é indicada no ambiente escolar, considerando as particularidades desse contexto, como o atendimento simultâneo e as condições operacionais das unidades de alimentação. A oferta da alimentação pelo método tradicional no ambiente escolar não implica prejuízo à continuidade do método BLW no ambiente familiar.
- Agricultura familiar: Caso os agricultores não consigam entregar algum item e esse esteja presente no cardápio enviado pelo NAE, orientamos que utilizem preparações de um outro dia com as hortaliças que possuem na escola. Não esquecendo que se deve substituir o dia completo.
- Todos os produtos de Hortifruti (principal e familiar) devem ser pesados na unidade escolar com o acompanhamento da Gestão da Alimentação Escolar. Os itens Cenoura, Couve-flor, Beterraba e Brócolis devem ser entregues e pesado sem ramas. Não é aceitável receber produtos fracionados.
- Pedidos de guias avulsas de gêneros de primeira necessidade devem ser feitas, exclusivamente, via e-mail.
- Não é permitido que as unidades escolares se neguem a receber dos produtos de hortifruti (principal e familiar), qualquer alteração deve ser solicitada e acordada com a nutricionista, exclusivamente, via e-mail.
- Os pedidos de alteração dos produtos de hortifruti (principal) devem ser feitos até segunda às 18h para atendimento na semana seguinte, exclusivamente, via e-mail.

- **Segunda-feira** = Sem carne, é obrigatório servir LARANJA junto com a refeição salgada.
- **Quarta-feira** = Dia de Massa, é obrigatório servir para todos os turnos.

Sugestões de

uso dos temperos naturais: Alho – arroz, feijão, carnes e molhos; Colorau – Molhos e carne vermelha; Cominho: Carnes, feijão preto e sopas; Cúrcuma: arroz, frango, ovos mexidos, legumes e sopas; Louro: Feijão e sopas; Manjerição – Molhos e carne vermelha; Orégano: molhos e carnes; Páprica doce: Carnes, sopas e legumes; Pimenta-do-reino: Carne vermelha, feijões e sopas; Salsa desidratada: Carnes e molhos. Tempero Verde fresco – Saladas, omeletes e massas.