

CIRCULAR

Senhores Responsáveis

Sejam bem-vindos ao melhor local para conhecer, aprender e ser feliz ! Desejamos que este ano escolar traga alegria, satisfação e desejo de aprender mais e mais. Alunos e pais o Centrinho é a nossa segunda casa; sejam bem vindos!

Informamos que a partir do corrente ano nosso setor de refeitório trabalhará com a oferta de duas (02) opções de refeição por dia, ao custo de R\$ 12,00 prato adulto; e R\$ 6,00 prato infantil. Os Cardápios permanecerão sendo disponibilizados no site da escola e encaminhados por e-mail, para conhecimento dos responsáveis.

Atendendo as orientações da Secretaria Municipal de Saúde, os alunos que optarem em trazer marmitas deverão utilizar ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO conforme apresentada em anexo, seguindo as orientações para preenchimento.

Aproveitamos ainda para informar os procedimentos quanto a utilização dos escaninhos para guarda de material escolar. Os alunos do Ensino Fundamental II e Ensino Médio matriculados no turno integral tem direito a utilização de um (01) escaninho sem custo adicional; enquanto os alunos do turno parcial poderão, à critério, utilizar o escaninho para guarda de material escolar ao custo de R\$ 30,00 (trinta reais) por Trimestre.

Para melhor atendê-los nos assuntos atinentes a solicitação de documentos, orientações e demais esclarecimentos, transmitimos nossos e-mail para contato:


sac_secretaria@centrinho.g12.br ///// contato@centrinho.g12.br

Niterói, em 08 de fevereiro de 2019.

Direção
Sistema Educacional CeM

MODELO DE ETIQUETA PARA ACONDICIONAMENTO DE MARMITAS ESCOLARES

MODELO


		
NOME DO ALUNO (A): PAULO DA SILVA		
TURMA: 3º Ano (B)	SÉRIE: 3º Ano	TURNO: Integral
PRODUTO: Almoço: arroz, feijão preto, carne moída com cenoura. Bebida: suco de maracujá.		
DATA DA MANIPULAÇÃO: 11 / 02 / 2019		
DATA DA VALIDADE: 11 / 02 / 2019		
RESPONSÁVEL: (Mãe) MARIA DA SILVA		
ACONDICIONAMENTO: SOB REFRIGERAÇÃO		

PROCEDIMENTO PARA PREENCHIMENTO

- 1) É importante descrever o alimento acondicionado dentro da marmita e a bebida;
- 2) A data da manipulação deverá ser o dia em que o aluno(a) for levar a marmita;
- 3) A data de validade deverá ser a mesma data de manipulação;
- 4) O responsável é aquele que for fazer a marmita do aluno(a);
- 5) Após fechada a marmita, na mesma deverá ser colocada a etiqueta de identificação e por fim lacrar a mesma com insulfilm; e
- 6) O acondicionamento deverá ser sempre sob refrigeração.

PARA ANEXAR À MARMITA E DEMAIS PRODUTOS:

REPRODUZIR O MODELO ABAIXO E PREENCHER CONFORME AS ORIENTAÇÕES DO PROCEDIMENTO

 <p>NOME DO ALUNO (A): _____</p> <p>TURMA: _____ SÉRIE: _____ TURNO: _____</p> <p>PRODUTO: _____</p> <p>_____</p> <p>DATA DA MANIPULAÇÃO: ____/____/____</p> <p>DATA DA VALIDADE: ____/____/____</p> <p>RESPONSÁVEL: _____</p> <p>ACONDICIONAMENTO: _____</p>
--

CARDÁPIO - ALIMENTAÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL

Semana de 11 a 15/FEV/2019

ALIMENTAÇÃO		DIAS DA SEMANA				
		2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
COLAÇÃO		Trinca de frutas	Trinca de frutas	Trinca de frutas	Trinca de frutas	Trinca de frutas
A L M O Ç O	ENTRADA (Saladas)	Salada verde c/ tomates	Salada verde c/ tomates	Salada verde c/ tomates	Salada verde c/ tomates	Salada verde c/ tomates
	ACOMPANHAMENTO	Arroz branco Arroz integral Feijão enriquecido c/ bertalha	Arroz branco Arroz integral Feijão enriquecido c/ agrião	Arroz branco Arroz integral Feijão enriquecido c/ couve	Arroz branco Arroz integral Feijão enriquecido c/ bertalha	Arroz branco Arroz integral Feijão enriquecido c/ agrião
	PROTEÍNAS	Picadinho de carne ao molho	Frango à milanesa	Panquecas de carne	Iscas de franco acebolado	Carne moída à primavera
	OPÇÃO	Ovos cozidos, fritos ou mexidos.	Ovos cozidos, fritos ou mexidos.	Ovos cozidos, fritos ou mexidos.	Ovos cozidos, fritos ou mexidos.	Ovos cozidos, fritos ou mexidos.
	GUARNIÇÕES	Cenoura Abobrinha	Purê de batata Abóbora	Brócolis Inhame	Couve-flor Beterraba	Cenoura / Chuchu Macarrão
	SOBREMESA	Fruta	Gelatina	Fruta	Gelatina	Fruta
	LÍQUIDOS	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta
LANCHE		Pão de forma c/ requeijão e geleia Biscoito maisena Biscoito p/ dieta Trinca de Frutas Suco da Fruta	Bolo Biscoito maisena Biscoito p/ dieta Trinca de Frutas Suco da Fruta	Pão francês c/ manteiga e geleia Biscoito maisena Biscoito p/ dieta Trinca de Frutas Suco da Fruta	Bolo Biscoito maisena Biscoito p/ dieta Trinca de Frutas Suco da Fruta	Bisnaguinha c/ manteiga e geleia Biscoito maisena Biscoito p/ dieta Trinca de Frutas Suco da Fruta

OBS.: O Cardápio é adaptado de acordo com a prescrição dietética de cada criança e poderá também sofrer alterações conforme a necessidade do serviço de nutrição.

NUTRICIONISTA: Carla Moraes - CRN 13100269

CARDÁPIO - ALIMENTAÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO

Semana de 11 a 15/FEV/2019

ALIMENTAÇÃO	DIAS DA SEMANA				
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
ALMOÇO OPÇÃO 1	Picadinho de carne Acompanhamentos: - Arroz branco ou Integral - Feijão preto - Farofa - Salada verde - Tomate - Azeite e Vinagre	Frango à milanesa Acompanhamentos: - Arroz branco ou Integral - Feijão preto - Purê de batatas - Salada verde - Tomate - Azeite e Vinagre	Panquecas de carne Acompanhamentos: - Salada verde - Tomate - Azeite e Vinagre - Queijo ralado	Filezinho de frango acebolado Acompanhamentos: - Arroz branco ou Integral - Feijão preto - Farofa - Batata frita - Salada verde - Tomate - Azeite e Vinagre	Massa (Penne ao molho bolonhesa) Acompanhamentos: - Salada verde - Tomate - Azeite e Vinagre - Ervas finas - Queijo ralado
ALMOÇO OPÇÃO 2	Estrogonofe de frango Acompanhamentos: - Arroz branco ou Integral - Batata palha - Salada verde - Tomate - Azeite e Vinagre	Isclas de carne acebolada Acompanhamentos: - Arroz branco ou Integral - Feijão preto - Batata frita - Salada verde - Beterraba ralada - Tomate - Azeite e Vinagre	Tiras de frango acebolado Acompanhamentos: - Arroz branco ou Integral - Feijão preto - Batata frita - Salada verde - Beterraba ralada - Tomate - Azeite e Vinagre	Mini churrasco (Lingüiça e tirinhas de carne) Acompanhamentos: - Arroz branco ou Integral - Feijão preto - Batata frita - Farofa - Salada verde - Tomate - Molho vinagrete	Carne moída à primavera Acompanhamentos: - Arroz branco ou Integral - Feijão preto - Ovo frito - Salada verde - Tomate - Cenoura ralada - Azeite e Vinagre

OBS.: O Cardápio é adaptado de acordo com a prescrição dietética de cada criança e poderá também sofrer alterações conforme a necessidade do serviço de nutrição.

NUTRICIONISTA: Carla Moraes - CRN 13100269