



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

ANEXO IV – CARDÁPIOS

CAFÉ DA MANHÃ

DIA	BEBIDA	OPÇÃO DE BEBIDA
SEGUNDA-FEIRA	Leite com achocolatado	Café e Chá (diversos sabores)
TERÇA-FEIRA	Leite com achocolatado	Café e Chá (diversos sabores)
QUARTA-FEIRA	Leite com achocolatado	Café e Chá (diversos sabores)
QUINTA-FEIRA	Leite com achocolatado	Café e Chá (diversos sabores)
SEXTA-FEIRA	Leite com achocolatado	Café e Chá (diversos sabores)

Gramatura das refeições (Café da Manhã):

A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura:

- Leite com achocolatado, café e chá (250 ml)

Observações:

1. Todas as opções de bebidas deverão ser oferecidas diariamente, tendo o usuário o direito de escolher **UMA** das opções.
2. As opções de bebidas deverão ser oferecidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar açúcar ou adoçante.
3. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.
4. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

ALMOÇO

Item	Prato principal	Vegetariano	Guarnição	Arroz	Feijão	Salada	Sobremesa
1	Carne moída à primavera	Bolinho de soja	Batata corada	Branco	Carioca	Tomate Alface Vinagrete	Maça
2	Filé de coxa assada	Ovo cozido	Macarrão ao Molho Sugo	Branco	Carioca	Feijão-branco temperado Alface Vinagrete	Maça
3	Cubos Suíno	Torta de legumes	Farofa rica	Branco	Carioca	Tabule Alface Vinagrete	Laranja
4	Frango empanado	Ovos cozidos	Creme de milho	Branco	Tropeiro	Beterraba ralada Chicória Vinagrete	Melancia
5	Linguiça acebolada	Picadinho soja com legumes	Macarrona da	Colorido	Carioca	Brócolis Alface Vinagrete	Mexerica
6	Bife à role	Ovos fritos	Polenta cremosa	Branco	Carioca	Tomate Couve Vinagrete	Paçoquinha
7	Bife suíno	Soja com mandioquinha	Purê de batata	Branco	Tutu	Cenoura Acelga Vinagrete	Maça
8	Strogonoff de frango	Omelete	Batata palha	Branco	Carioca	Beterraba Alface Vinagrete	Banana
9	Almondegas ao sugo	Bife de soja	Macarrão ao alho e	Branco	Carioca	Chuchu Alface	Mexerica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

			óleo			Vinagrete	
10	Costelinha	Pastel assado de soja	Legumes sauté	Branco	Carioca	Tomate Alface Vinagrete	Laranja
11	Parmegiana de frango	Torta integral de legumes	Batata assada	Branco	Carioca	Repolho colorido Tomate Vinagrete	Melancia
12	Rocambole de carne	Hamburger de soja	Virado de abobrinha	Branco	Carioca	Grão de bico Alface Vinagrete	Laranja
13	Frango assado	Ovo frito	Purê misto (batata mandioquinha)	Branco	Carioca	Couve flor Alface Vinagrete	Banana
14	Torta madalena de carne	couve-flor à milanesa	Farofa de bacon com couve	Branco	Carioca	Tomate Acelga Vinagrete	Banana
15	Cubos suíno ao molho vermelho	Panqueca de carne de soja	Macarrão à primavera	Branco	Tutu	Seleta milho e ervilha Couve Vinagrete	Laranja
16	Fricassê de frango	Omelete de forno	Virado de cenoura	Branco	Carioca	Tomate Alface Vinagrete	Mexerica
17	Bife bovino de panela	Ovo mexido	Creme de mandioca com bacon	Branco	Carioca	Feijão fradinho Alface Viagrete	Maça
18	Frango à caipira	Soja temperada	Polenta com quiabo	Branco	Carioca	Beterraba cozida Couve Vinagrete	Banana



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

19	Kibe assado e recheado	Ovo frito	Repolho ao bacon	Branco	Carioca	Tomate Brócolis Vinagrete	Melancia
20	Frango grelhado	Torta madalena de soja	Creme de milho	Branco	Carioca	Berinjela Chicória Vinagrete	Gelatina
21	Feijoada	Carne moída de soja	Farofa rica	Branco	Tropeiro	Couve com laranja Alface Vinagrete	Laranja
22	Espetinho de frango	Torta integral de legumes	Espaguete ao sugo	Branco	Carioca	Pepino Alface Vinagrete	Banana
23	Pernil fatiado	Panquecas de legumes	Batata assada com queijo	Branco	Carioca	Tomate Couve Vinagrete	Maça

Gramatura das refeições (Almoço):

A composição de cada item do cardápio deverá atender a seguinte gramatura para as refeições:

Prato principal:

- Prato Proteico preparado sem osso (assado ou cozido) – per capita de 140 gramas;
- Prato Proteico preparado sem osso (grelhado) – per capita de 120 gramas;
- **Observação:** Per capita significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne;
- Ou Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido- per capita de 180 a 200 gramas;

Guarnições:

- Livre;
- Ou ovos (omelete, panqueca e mexido) – 100 gramas;

Observações:

1. A Contratada pode uma vez ao mês instituir o DIA SEM CARNE, desde que realize ações de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS PASSOS

conscientização dos usuários, com aprovação da Direção Geral.

2. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios.
3. O usuário pode optar livremente pelo prato principal ou pelo prato vegetariano, ambos devem estar disponíveis em quantidade suficiente para atendimento da demanda de comensais.
4. Não necessariamente deve ser seguida a sequência de dias do cardápio, a contratada pode estabelecer os dias de fornecimento.
5. É vedado servir hambúrguer industrializado, podendo haver substituição por bife de carne moída ou almôndega.
6. O usuário que não consumir o prato principal, devido à presença de leite e ovos na preparação, terá direito a duas porções de guarnição.
7. A contratada deverá especificar os alergênicos presentes no cardápio, e disponibilizar substituição caso o usuário necessite.