

CARDÁPIO ESPECIAL DIA DO ESTUDANTE

CMEI

11/08/2025

PIZZA DE MARGUERITA E PIZZA DE FRANGO COM REQUEIJÃO



O ÓLEO E MEXA ATÉ CRIAR UMA CONSISTÊNCIA PASTOSA.

3 ACRESCENTE O RESTANTE DA FARINHA DE TRIGO, A PINGA, A ÁGUA MORNIA E MISTURE BEM.

4 ASSIM QUE A MASSA DESGRUDAR DAS MÃOS, DEIXE CRESCER POR 30 MINUTOS.

5 ABRA OS DISCOS, FURE A MASSA COM UM GARFO E PINCELE O MOLHO.

6 LEVE AO FORNO MÉDIO (180° C), PREAQUECIDO, POR 15 MINUTOS.

MASSA:

INGREDIENTES:

1 KG DE FARINHA DE TRIGO

30 G DE FERMENTO BIOLÓGICO

3 XÍCARAS DE ÁGUA MORNIA

3/4 XÍCARAS DE ÓLEO

1 COLHER (CHÁ) DE SAL

1 COLHER (CHÁ) DE AÇÚCAR

MODO DE PREPARO : 15MIN

1 MISTURE O FERMENTO, O SAL E O

AÇÚCAR EM UM POUCO DE ÁGUA

MORNIA, ATÉ QUE O FERMENTO

ESTEJA COMPLETAMENTE

DISSOLVIDO.

2 EM SEGUIDA, ADICIONE METADE DA MEDIDA DE FARINHA DE TRIGO,

RECHEIO:

USE A CRIATIVIDADE, ITENS

PERMITIDOS

MUSSARELA

REQUEIJÃO CASEIRO

FRANGO

MILHO

ERVILHA

MOLHO DE TOMATE

CARNE MOÍDA

CEBOLA

TOMATE

ORÉGANO

CHEIRO VERDE

BANANA

CANELA

SUCO NATURAL



CARDÁPIO ESPECIAL DIA DO ESTUDANTE
FUNDAMENTAL
11/08/2025

SELF SERVIC CACHORRO QUENTE



INGREDIENTES:
PÃO CACHORRO QUENTE
SALSICHA
MOLHO DE TOMATE
MOLHO CASEIRO
MILHO
ERVILHA
PURÊ DE BATATA
FRANGO DESFIADO
VINAGRETE

BATATA CHIPS



INGREDIENTES
BATATAS GRANDES
ÓLEO DE SOJA
SAL

MODO DE PREPARO
DESCASQUE E CORTE AS BATATAS EM FATIAS REDONDAS DE 1 CM DE ESPESSURA. CORTE CADA FATIA EM RODELAS BEM FINAS. ESPALHE NUM PANO DE PRATO LIMPO E SEQUE O MÁXIMO QUE PUDE. FORRE 2 ASSADEIRAS COM PAPEL-TOALHA.

ENCHÁ 1/3 DE UMA PANELA GRANDE COM ÓLEO. AQUEÇA EM FOGO MÉDIO. QUANDO UM CUBO DE PÃO FRITAR E ESCURECER EM 1 MINUTO, O ÓLEO ESTARÁ NO PONTO. COLOQUE COM CUIDADO UMA PORÇÃO DE RODELAS DE BATATA. FRITE POR 4-5 MINUTOS, MEXENDO PARA QUE NÃO GRUDEM UMAS NAS OUTRAS, ATÉ FICAREM MACIAS MAS NÃO DOURADAS. RETIRE COM UMA ESCUMADEIRA E ESPALHE SOBRE O PAPEL-TOALHA NUMA ASSADEIRA. REPITA O PROCESSO ATÉ FRITAR TUDO. ADICIONE MAIS ÓLEO À PANELA, SE PRECISO. LEVE DE VOLTA AO FOGO, ATÉ UM CUBO DE PÃO DOURAR EM 45 SEGUNDOS. FRITE AS BATATAS DE NOVO, ALGUMAS POR VEZ, POR 2-3 MINUTOS, ATÉ FICAREM DOURADAS E CROCANTES. RETIRE COM A ESCUMADEIRA, TRANSFIRA PARA A OUTRA ASSADEIRA E MANTENHA AQUECIDAS. QUANDO ESTIVEREM PRONTAS, RETIRE A PANELA DO FOGO E DEIXE EM LUGAR SEGURO ATÉ ESFRIAR.

SUCO NATURAL

