

ANEXO K AO TR
QUADRO DE INCIDÊNCIA DOS PRATOS PROTEICOS – PRATO PRINCIPAL

<i>TIPO</i>	<i>ESPECIFICAÇÃO</i>	<i>FREQUÊNCIA</i>
Boi sem osso	Chã de dentro (bife de panela/rolé, strogonof etc.) 150g	03 vezes/mês, sendo 01 em dias úteis e 02 final de semana.
	Lagarto redondo (assado) 150g	04 vezes/mês, em dias úteis.
	Miolo da alcatra Ou Contra filé (bife) 150g	05 vezes/mês sendo 04 em dias úteis e 01 final de semana. Total 12
Ave sem osso	Filé de peito de frango 150g	05 vezes/mês, sendo 03 em dias úteis e 02 final de semana.
Ave com osso	Peito de peru 150g	02 vezes ao ano Dezembro e Janeiro.
	Peito/coxa/sobrecoxa de frango 250g	04 vezes/mês, sendo 03 em dias úteis e 01 final de semana. Total 09
Porco com osso	Lombinho 150g	02 vezes/mês, 01 vez em dia útil e 01 no final de semana.
	Virado a Paulista- Copa Lombo 150g + (50 g) linguiça + (01) ovo	01 vez/mês em dia útil alternando as preparações Total 03
Peixe	Filé de peixe grelhado 150g e 180g p/tipos doré/milanesa	02 vezes/mês, 01 vez em dia útil e 01 no final de semana.
	Posta (Namorado, robalo, salmão, badejo) 200g	02 vezes/mês, 01 vez em dia útil e 01 no final de semana. Total 04
Camarão	100% rosa médio (51/70) tipo Natubrás ou similar. 150g	01 vez mês em dia útil. Total 01
Bacalhau	Lombo de bacalhau tipo Imperial 250g sendo 150g de bacalhau em pratos compostos)	3 vezes/ano – 1 vez domingo de Páscoa, 1 vez em Dezembro em dia útil e 1 vez no dia de Natal (25/12)
Festival de massas	Molho 04 queijo (100g) Molho bolonhesa (100g)	01 vez mês em dia útil. Intercalar com churrasco Jan, Mar, Mai, Jul, Set, Nov 01
Churrasco	Picanha 100g Linguiça 50 Drumet de frango (150 g)	Intercalar com festival de massas 01 Fev, Abr, Jun, Ago, Out, Dez
Feijoada	Feijoada 350g (Carne seca 90g Costela salgada 100g Lombo salgado 100g Paio 20 g Linguiça calabresa 20g Pé 10g Orelha 10g) ** As carnes deverão ser servidas separadas	Intercalar com Cozido Jan, Mar, Mai, Jul, Set, Nov

Cozido	Peito bovino 60g Carne seca 60g Costela salgada 60g Lombo 60g Paio 30g Linguiça calabresa 30g ** As carnes deverão ser servidas separadas Obs: deverão também constar os legumes: milho, batata doce, aipim, abóbora, quiabo, couve, batata inglesa e banana da terra.	Intercalar com Feijoadá Fev, Abr, Jun, Ago, Out, Dez
--------	---	---

QUADRO DE INCIDÊNCIA DOS PRATOS PROTEICOS – OPÇÃO DE RAMPA

<i>TIPO</i>	<i>ESPECIFICAÇÃO</i>	<i>FREQUÊNCIA</i>
Boi com osso	Costela (300 g)	01 vez/mês em dia útil
	Rabada (300 g)	01 vez/mês em dia útil
Víscera	Dobradinha (Bucho bovino (180 g))	01 vez/mês
Salgado	Carne seca (traseiros) (200 g)	01 vez/mês em dia útil
Salgado composto	Cassoulet (300g de carnes salgadas)	
PRATO COMPOSTO	ESPECIFICAÇÃO	PORCIONAMENTO
Dobradinha (200 g)	Bucho Lombo salgado Paio ou linguiça calabresa Costela salgada Obs: este prato deverá conter feijão branco (20 gr).	70 g 60 g 20 g 50 g
Virado Paulista (300 g)	Copa Lombo Ovo Linguiça calabresa	200 g 50 g 50 g
Cassoulet (300 g)	Frango Costela Salgada Lombo salgado Paio Linguiça calabresa	50g 50g 50g 75g 75g
Strogonoff (280 g)	Carne / Frango / Camarão Creme de Leite Ketchup Champignon	180 g 55 g 30 g 15 g

Outras sugestões de preparações para opção de rampa: Massas com Proteína (Canelone, Panqueca, Inhoque, lasanha, Yakissoba), Escondidinho de batata, aipim ou abóbora com carne moída, carne seca ou frango, Empadão der camarão, frango ou legumes, Fricassé, Omelete de queijo e presunto, atum, língua, moela, mocotó, angu à baiana, fígado, almôndegas, gourjões de peixe, batata ou berinjela recheada com frango/carne, quibe assado, miúdos de frango, sardinha ao molho, rocambole, cupim assado, iscas de frango, costelinha suína fresca, goulash.

OBSERVAÇÃO: Todas as gramaturas referem-se às porções prontas.