

Cardápio Rotativo de Outubro a Janeiro								
Pão Frances								
	Ingredientes	Per capita	Qtd Alunos 1000	TOTAL (KG /L /UND)		GENEROS ALIMENTÍCIOS	QTD TOTAL	UND/KG/L
PÃO FRANCES	Farinha de trigo	0,060	60,000	60		Farinha de trigo	120	Kg
	Sal	0,002	1,500	1,500		Sal	3	Kg
	Açúcar	0,002	2,000	2		Açúcar	12	Kg
	Fermento biológico seco	0,001	0,500	0,500		Fermento biológico seco	1,500	Kg
	melhorador	0,000	0,300	0,300		melhorador	1,500	g
	Margarina	0,001	1,000	1,000		Margarina	4	Kg
						Leite em pó	8	Kg
						Ovos	300	UND
Pão Doce						Essencia de baunilha	0,500	mL
	Ingredientes	Per capita (Kg)	Qtd Alunos 1000	TOTAL (KG /L /UND)		Creme de leite	20	Kg
PÃO DOCE	Farinha de trigo	0,060	60,000	60		Amido de Milho	2	Kg
	Sal	0,002	1,500	1,500				
	Açúcar	0,010	10,000	10				
	Fermento biológico seco	0,001	1,000	1				
	melhorador	0,001	1,200	1,200				
	Margarina	0,003	3,000	3				
	Leite em pó	0,0080	8,000	8				
	Ovos	0,300	300,000	300				
	Amido de milho	0,002	2,000	2				
	Essencia de baunilha	0,0005	0,500	0,500				
	Creme de leite	0,0200	20,000	20				