

| Unidade | Chefe de Cozinha | Prato Base | | Prato Principal | Guarnição | Salada | Sobremesa | Suco |
|-------------------|---|---|----------------|--|--|---|---|------------------|
| Araraquara | Thiago Padilha - Hamburgueria Per Tutti | Arroz | Feijão Carioca | Hambúrguer Prime Tutti Artesanal (Costela suína, cebola caramelizada e tomate contif) | Batata Corada | Alface crocante (alface, cenoura e milho) | Flan de chocolate com castanha de caju triturada . | Laranja |
| Rio Claro | Cassiana Brumati (vai levar toda equipe dela) | Arroz Gratinado (Vagem,Cenoura,Milho e queijo) | Feijão Carioca | Frango Napolitano (Frango ao molho de Tomate com tomates maiores;) | Tortilha de Couve flor (Couve Flor, Batata e OVO) | Rúcula | Banana | Morango |
| Francisca | Erivilton - Gastronomia e agora está fazendo nutrição | Arroz com açafrão e ervilhas | Feijão carioca | Hambúrguer gratinado ao molho barbecue (que será elaborado pelo Chef) | Batata rústica com ervas (orégano, cheiro verde, alecrim) | Alface roxa ao molho MOLHO MONSTT (criação do chefe - Mostarda, Azeite, Suco de Limão, sal, água, alho e açúcar). | Gelatina colorida (morango, limão e creme de confeiteiro) | Guaraná |
| Taubaté | Shimenne Casarim - Professora de gastronomia do Senac | Arroz Primavera (cenoura ralada, ervilha, tomate, cebola, alho, óleo, açafrão da terra, folha de louro, sal e pimenta do reino) | Feijão carioca | Escondidinho de batata doce com frango desfiado | Ratatouille | Caesar (alface e croutons) | Doce de abóbora com coco | Frutas vermelhas |

| | | | | | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|---|--|---|------------------|
| Marília | Emerson Romero - Professor de Gastronomia da Faculdade Católica Paulista | Arroz Brasileiro (arroz, açafrão, milho e ervilha) | Feijão: Feijão paulista (feijão com colorau) | Bracholla Suprema (filé de frango à rolec/ pimentão e apresuntado coberto com tomate, temperado com alho, cebola, sal, cheiro verde, coentro, manjericão, açafrão e colorau) | Batata portuguesa (batata cortada em 4c/ margarina, alho, alecrim, sal, açafrão e azeitona preta) | Veneziana (alface, repolho roxo, abacaxi) Molho: vinagre, mostarda, açúcar, sal e azeite | Nuvem de coco (pudim de coco, leite, coco ralado, uva passa e açúcar) | Salada de Frutas |
| Campinas | Manuel Aleves Filho - Professor de gastronomia | Arroz | Feijão Carioca | Costelinha de porco ao molho de goiabada | Batata assada com alecrim | Salada de folhas com ora-pró-nóbis | Banana assada com caramelo e canela | Uva |
| SJC | Cezar Rodrigues - Professora de Gastronomia do Senac | Arroz com aletria | Feijão Carioca | Frango com quiabo | Abóbora do chef (abóbora cabotia assada com ervas) | Coleslaw (repolho, beterraba, iogurte, vinagre, sal e pimenta) | Bananada (doce de banana com creme de confeiteiro) | Morango |
| Sorocaba | Francisco Mesquita de Carvalho - Cozinheiro a 19 anos | Arroz | Feijão Carioca | Escondidinho de carne seca | Escarola ao bacon | Alface, cenoura ralada, tomate e beterraba ralada ao molho de mostarda | Canjica com coco e leite condensado | Guaraná |
| Jundiá | Joelson - Restaurante Travitalia | Arroz | Feijão Carioca | Sobrecoxa ao molho de laranja | Polenta com cheiro verde | Polenta com cenoura e couve | Sagu de Uva | Frutas vermelhas |

| | | | | | | | | |
|-----------------------|--|-----------------|----------------|---|------------------------|--|--|---------|
| São Carlos | Isabela Ruggiero - Buffet | Arroz | Feijão Carioca | Carne a Moda do Cheff (Carne em cubos, cenoura, abobrinha e milho em rodelas, vinho tinto seco, tomilho, louro e salsa) | Batata Gratina da | Almeirão com Bacon e Cebola | Manjar de Coco com Calda de Laranja | Acerola |
| Araçatuba | Paulo Fernandes - Professor de Gastronomia UNITOLEDO | Arroz | Feijão Carioca | Cupim de fumeiro | Farofa simples | Vinagrete de tomate | Laranja | Limão |
| SJRP | Honório Bonadio Martin, mais conhecido como Kuki - Restaurante El Toro | Arroz biro biro | Feijão Carioca | Paleta bovina em cubos com batata e cenoura | Milho na espiga cozido | Mix de folhas com cenoura e beterraba com molho de mel e mostarda e farofinha de bacon | Gelatina de abacaxi com pedaços da fruta | Uva |
| Limeira | Rudinei Barbosa de Lima - Churrascaria Guaibá | Arroz | Feijão Carioca | Bife a rolê | Abobrinha com bacon | Mix de folhas | Creme de Papaia | Uva |
| Barretos | Thiers - Churrascaria Estrela do Sul | Arroz | Feijão Gordão | Pernil assado ao molho alecrim | Farofa de paçoca | Alface com rúcula | Laranja | Guaraná |
| Ribeirão Preto | | Arroz | Feijão | Cupim assado ao molho de vinho | Farofa agridoc e | Alface e rúcula com manga | Pudim de baunilha | Guaraná |

| | | | | | | | | |
|----------------------|---|-------|---------------------------|--|-----------------------|--|--------------|-----------|
| | | | Cario ca | | | | | |
| Botu catu | Rodrig o Franci sco - Restau rante Anga | Arroz | Feijã o Cario ca | Pernil assado ao molho de vinagrete de maracujá | Farofa de couve | Alface com cenoura ralada ao molho de alho | Melanci a | Limã o |