

Memo. Nº 027/2021-SEMED/PMMR

Mãe do Rio-PA, 11 de fevereiro de 2021

A Ilmo. Sr. Aldeci Damasceno
Comissão Permanente de Licitação

Assunto: Demanda da Alimentação Escolar

Cumprimentamos cordialmente o mesmo. Através deste enviar a demanda com os itens de gêneros alimentícios que irão compor os cardápios para o ano de 2021. Visto que, como ainda estamos em período de pandemia, alguns itens foram aumentados, pois ainda pode haver a realização de kits. Está sendo entregue também, a lista de substitutos do itens da agricultura familiar e os cardápios.

Atenciosamente,

Maria da Conceição da Silva Santana
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Decreto nº 08/2021

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096

Juliana de Lima
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 8096/7

Memo. Nº 379/2020-SEMED-FINANCEIRO/PMMR

Mãe do Rio-PA, 23 de dezembro de 2020.

Para: Ilmo. Sr. Aldecir Pereira Damasceno
M.D: Pregoeiro Municipal

Assunto: Solicitação para abertura de processo licitatório

Honrada em cumprimentá-lo, venho por meio deste solicitar a V.Sa., a abertura de processo licitatório objetivando a aquisição de gêneros alimentício para atender as necessidades dos alunos matriculados nas unidades educacionais do município de Mãe do Rio-PA. No ano de 2021.

A presente solicitação tem por finalidade adquirir os itens, relativos a gêneros alimentícios, em anexo, no intuito de oferecer alimentação escolar a todos os alunos da educação básica de Mãe do Rio - PA, através da manutenção e execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Vale ressaltar, que a Secretaria Municipal de Educação desta municipalidade assiste atualmente alunos distribuídos nos atendimentos de creche, pré-escola, educação infantil, ensino fundamental e ensino médio, sendo que a entrega e o preparo desses alimentos ocorre diretamente em cada unidade educacional.

A aquisição dos alimentos perecíveis e não perecíveis para o atendimento da alimentação escolar tem por objetivo contribuir com o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos, auxiliando na garantia da melhoria do rendimento escolar, segurança nutricional, bem como das condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e estão em vulnerabilidade social, de maneira igualitária, respeitando as diferenças biológicas e faixa etária.


A demanda dos itens dos gêneros alimentícios foram cuidadosamente planejados e elaborados, de acordo com a resolução CD/FNDE nº26/2013, pala Nutricionista e Responsável Técnica do Setor de Coordenação Alimentar, Juliana Lima. Lembramos, também que a lista de substitutos dos produtos da chamada pública constante em anexo está em consonância com a Resolução nº06, de 08 de maio de 2020. No ensejo, salientamos que o cardápio escolar para o ano de 2021, bem como a listagem dos produtos substitutos foram devidamente apresentadas pela Coordenação de Alimentação Escolar desta secretaria ao Conselho de Alimentação Escolar - CAE, cuja aprovação pode ser observada nas atas da reunião constante nos anexos desta documentação.

Face ao exposto, a Secretaria Municipal de Educação, solicita a licitação para contemplar o objeto que versa esta solicitação. Haja vista proporcionar aos alunos os suprimentos necessários ao emprego de uma alimentação saudável e adequada para o pleno desenvolvimento de suas atividades.

Dotação- 2.016- Gestão PNAE - Ensino Fundamental 20210210002
Dotação -2.017 - Gestão do PNAE -EJA 20210210004
Dotação-2.018- Gestão do PNAE - AEE 20210210005
Dotação- 2.024- Gestão PNAE- Ensino Médio 20210210006
Dotação - 2.026- Manutenção do PNAE - Creche 20210210007
Dotação-2.027- Gestão PNAE - Pré-Escola 20210210008

Anexo: Documentações

Atenciosamente,


Maria da Conceição da S. Santana
SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO
DECRETO 011/2019

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2021

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO					Total	ESPECIFICAÇÃO	
		CRECHE	FUNDAMENTAL	PRÉ	EJA	AAE			MÉDIO
ARROZ TIPO I	Kg	1100	19.000	3.600	700	600	5.000	30000	Tipo I, longo fino, polido, em sacos plásticos transparentes de 1kg, limpos, não violados. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.
ALÇUCAR TRITURADO	Kg	1100	19.000	3.600	700	600	5.000	30000	Classe: Cristal Branco: Tipo: triturado. Puro e natural, obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor e cheiro próprios. Com teor de sacarose mínima de 99% P/P e umidade de 0,3 P/P sem fermentação. Embalagem plástica resistente e transparente de 1kg, com fardo de 30kg de polietileno limpo e não violado. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.
ACHOCOLATADO EM PÓ	Kg	300	9.000	700	700	300	1.000	12000	Pó solúvel, produto obtido pela mistura de açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas, aromatizantes e emulsificantes lecitina de soja, preparado com ingredientes sãos e limpo, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos. Embalagem íntacta de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, de 200g, com valor máximo de 100 Kcal para cada 0,7g proteína, 23g de carboidrato e 0,4g de gordura. Na embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978. APRESENTAR AMOSTRA.
ALHO IN NATURA	Kg	30	600	160	85	25	100	1000	In natura, gráudo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas. Caixa de papelão de 10kg. APRESENTAR AMOSTRA.
AZETE DE DENDE	Litro	18	300	80	40	12	250	700	Produto elaborado a partir de azeite de dende puro. Ingredientes: azeite de dende. Embalagem de 200ml, plástica contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.
AVEIA EM FLOCOS	Kg	40	1.000	250	120	15	500	1925	Em flocos, embalagem primária de 170g, com máximo de 105kcal por porção (30g/2colheres de sopa) e no mínimo de 3,4g de fibra. Com validade de mínima de 04 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.
BISCOITO ROSQUINHA	Kg	300	9.000	700	700	300	1.000	12000	Tipo rosquinha, sabor leite. Composição básica de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal. Deve apresentar o valor energético por porção de 30g de 126Kcal, 22g de carboidrato, 1,6g de proteína, gorduras totais de 3,4g. O máximo de 1,6g de gordura saturada e o máximo de 52mg de sódio, não apresentar excesso de dureza e nem quebrado. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g, acondicionado em caixas de papelão de 12kg, prazo de validade de no mínimo de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.
BISCOITO CREAM CRACKER	Kg	300	9.000	700	700	300	1.000	12000	Tipo cream cracker, deve apresentar o valor energético por porção de 30g de 127Kcal, 20g de carboidrato, 3g de proteína, gorduras totais de 3,9g. O máximo de 1,6g de gordura saturada. Não apresentar excesso de dureza e nem quebrado. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g, acondicionado em caixas de papelão, prazo de validade de no mínimo de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2021

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO					Total	ESPECIFICAÇÃO	
BATAITA IN NATURA	Kg	300	5.000	500	300	300	2.600	9000	De 1ª qualidade, casca lisa íntegra e sem fungos, tamanho médio a grande, sem indícios de germinação, estejam livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenalmente nas escolas zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA.
CEBOLA IN NATURA	Kg	300	5.000	500	300	300	2.600	9000	Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, fungos, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5Kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenalmente nas escolas zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA.
CENOURA IN NATURA	Kg	300	5.000	500	300	300	2.600	9000	De 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem indícios de germinação, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou temores aderida a superfície externa, estejam livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5Kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenalmente nas escolas zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA.
CREME DE LEITE	Kg	40	860	90	75	45	390	1500	Crema de leite UHT homogeneizado, sabor suave, consistência firme, com no mínimo 2,6g de gordura totais a cada 15g do produto. Embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de validade, número de lote, informação nutricional, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.
CAFÉ EM PÓ	Kg	1100	19.000	3.600	700	600	5.000	30000	Torrado, moagem fina, embalagem - Vácuo, em pacotes de 250 gramas, contendo data de fabricação, validade e lote estampados no rótulo da embalagem, com padrão de qualidade global obrigatoriamente TRADICIONAL. APRESENTAR AMOSTRA.
CANELA EM PÓ	Pote	10	245	50	25	25	175	530	Tipo em pó, fino, composto por canela e açúcar, com cor e cheiro característicos do produto. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pote com 25g. APRESENTAR AMOSTRA.
CHARQUE BOVINO	Kg	600	8.000	550	800	550	4.500	15000	Carne bovina e seca, ponta de agulha de 1ª qualidade com baixo de gordura, consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalado a vácuo em pacote de 500G. A embalagem deve conter Selo de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). A embalagem deve conter os dados de identificação do produto, validade, fabricação, validade de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Não será aceito JEEK BEEF. APRESENTAR AMOSTRA.
EXTRATO DE TOMATE	Sachê	300	2.000	800	500	190	1.800	5590	Extrato de tomate composto por tomate, açúcar e sal, com quantidade máxima de sódio de 131mg e 14kcal por porção (30g/2colheres de sopa), em embalagem sachê de 250g com validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. APRESENTAR AMOSTRA.

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2021

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						TOTAL	ESPECIFICAÇÃO
FILÉ DE DOURADA	Kg	200	1.700	200	200	100	600	3000	Produto obtido pelo corte paralelo à coluna espinhal das porções musculares longitudinais. Em bom estado de conservação. O produto deve apresentar-se sem pele, escama ou espinha e ter aspecto, cor e odor característico da espécie de origem. Deve ser produzido por estabelecimento sob inspeção oficial. Deve ser acondicionado sob resfriamento ou congelamento, deve ser mantido e transportado à temperatura máxima de 18°. Embalagem primária de 1kg e secundária caixa de papelão com 20Kg. Data de embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA.
LEITE EM PÓ INTEGRAL	Kg	150	4.000	350	350	150	1.000	6000	Para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas A, C e D e emulsificante lecitina de soja. Sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Apresentar uma porção de 26g (2 colheres de sopas) 6,7g de proteína, 239mg de cálcio e 91mg de sódio. Deve ser acondicionado em embalagem primária aluminizada contendo 300g, e embalagem secundária de fardos lacrados de plástico com o conteúdo total de 10Kg por fardo. A embalagem deve contar data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.
LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE	Kg	5	40	8	7	3	27	90	Produto obtido de leite de coco. Ingredientes: leite de coco, água. Sem adição de açúcar, aspecto uniforme, cor branco, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade, de acordo com a resolução 12/78 da CENIPA. Apresentar uma porção de 15g (1 colher de sopa), com 38KCAL, a cada 3g de gordura totais, 2,7g de gordura saturada. Deve ser acondicionado em embalagem primária contendo 200g. A embalagem deve contar data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.
LEITE DE COCO	Litro	30	750	200	100	10	400	1490	Tipo longo espaguete, sêmola, com farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, corante de urucum, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco plástico transparente de polietileno com 500g, a embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, atender as especificações técnicas RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.
MACARRÃO ESPAGUETE	Kg	1100	19.000	3.600	700	600	5.000	30000	Sêmola de trigo, tipo parafuso, embalado em pacote transparente e resistente de 500g. Validade de 12 meses. Deve acondicionados em fardos com capacidade para 10 pacotes contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978. APRESENTAR AMOSTRA.
MACARRÃO PARAFUSO	Kg	1100	19.000	3.600	700	600	5.000	30000	Sêmola de trigo, tipo parafuso, embalado em pacote transparente e resistente de 500g. Validade de 12 meses. Deve acondicionados em fardos com capacidade para 10 pacotes contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978. APRESENTAR AMOSTRA.

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2021

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
MILHO BRANCO	Kg	50	600	100	80	70	400	1300	Milho de canjica branca 500g, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, com validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.
MAÇÃ	Kg	400	2.600	410	400	300	1.890	6000	De 1ª qualidade, coloração vermelho rajada intensa e atraente, cor de fundo amarelado esverdeada, livre de sujidades, parasitas e larvas, com grau de maturação adequadas para o consumo, acondicionadas em caixa de papelão de 18Kg com bandejas e elastopilha. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA.
MARGARINA	Kg	600	8.000	550	800	550	4.500	15000	Oleos vegetais e hidrogenados, água, sal, cloreto de potássio, soro de leite reconstituído, emulsificantes. Contendo a marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido de 250g e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA.
ÓLEO DE SOJA (900 ml)	Garrafa	600	8.000	550	800	550	4.500	15000	Óleo de soja refinado, embalado em embalagem plástica limpa de 900ml, isenta de sujidade, sem estufamento, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade de no mínimo 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.
PÃO MASSA FINA	Und	1.000	194.300	27.000	5.900	4.800	14.000	247000	Pão de 50 gramas, tipo massa fina, superfície macia, lisa e brilhante, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. O estabelecimento deverá ter Alvará de Funcionamento expedido pelo Município e Alvará de Saúde expedido pelo Órgão Competente. Somente será aceito pão feito no dia da entrega. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. A ENTREGA DEVERÁ SER DIARIAMENTE. APRESENTAR AMOSTRA.
PEITO DE FRANGO	Kg	500	12.000	2.400	600	500	6.000	22000	Peito de Frango sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado, inspecionado pelo Ministério da Agricultura(SIF OU SIE). Embalado em embalagem inde polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1kg, acondicionado em caixa de papelão de 20Kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Caixa de papelão preferencialmente de 20 Kg, validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA.
COXA E SOBRECOPA DE FRANGO	Kg	500	12.000	2.400	600	500	6.000	22000	Coxa e sobrecoxa de frango congelada. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg, acondicionado em caixa de papelão de 20Kg. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura(SIF OU SIE). Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA.
SAL	Kg	50	1.000	130	90	30	400	1700	Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos. Não pegoso ou empetrado. Em embalagem plástica de 1kg. Com fardo de 30Kg. Resistente e transparente. Data de validade mínima de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.

DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2021

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
TRIGO SEM FERMENTO	Kg	50	1.300	130	90	30	400	2000	Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico, 100% puro de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empregado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1kg. Data de validade mínima de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096

JULIANA DE LIMA
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 8096



**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR – CAE
MÃE DO RIO – PARÁ – BIÊNIO 2017/2021**



**ATA DA REUNIÃO DE APRESENTAÇÃO DOS CARDÁPIOS 2021 PARA O
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE**

Aos 15 (Quinze) dias do mês de dezembro de 2020, às 09h00 (nove horas), na sala da Coordenação de Alimentação Escolar e Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, situado à Avenida Presidente Castelo Branco, Nº 734, bairro Centro. Reuniram-se a senhora Imaculada Conceição presidente do CAE, a senhora Nazaré Miranda vice-presidente, senhores membros: Leandro Silva, Bruna Rosa, Gleice Aparecida e Fábio Castro. José Cleudo - Coordenador de Alimentação Escolar e Juliana Lima - Nutricionista Responsável Técnica do PNAE CRN 8096 7. Dando continuidade foram apresentados os cardápios propostos a serem executados no ano de 2021. Observados os cardápios, analisado os mesmos foram aprovados por todos.

Juliana de Lima

Imaculada Conceição da Cruz Magalhães

Nazária de Nazaré M. Ribeiro

José Cleudo dos S. Silva

Fábio de Castro Pereira

Aparecida Gleicilene de Oliveira

Bruna Costa Rosa



Secretaria Municipal de Educação, Nº 734, Bairro Centro - Mãe do Rio - Pará
CNPJ: 29.895.598/0001-06


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096

Coordenação de Alimentação Escolar

Sector de Nutrição de Alimentação Escolar

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

Cardápios na Alimentação Escolar

Art. 12 §1º COMPETE AO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PNAE:

II – **Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar** de acordo com a cultura alimentar, o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo, a distribuição até o consumo das refeições pelos escolares.

Resolução CD/FNDE nº 26/2013.


Juliano de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
C.R.N. 8.096

CARDÁPIOS PARA AS ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL, INFANTIL, EJA, AEE E CRECHE

1. Achocolatado com biscoito
2. Achocolatado com pão e margarina
3. Arroz com frango desfiado e verduras e suco de frutas (sabores variados)
4. Arroz com carne moída e suco de frutas
5. Arroz, feijão, frango ao molho e suco de frutas (sabores variados)
6. Arroz com vatapá de frango
7. Arroz com estrogonofe de frango e sobremesa fruta in natura (melancia ou laranja)
8. Arroz com carne em iscas ao molho e suco de frutas (sabores variados)
9. Açai com peixe frito e sobremesa fruta in natura (laranja)
10. Açai com tapioca
11. Açai com farinha de mandioca
12. Baião com charque e abóbora em pedaços
13. Baião com peixe frito e sobremesa in natura (laranja ou melancia)
14. Feijão tropeiro e sobremesa in natura (laranja ou melancia)
15. Macarronada com carne moída e sobremesa fruta in natura (melancia, banana ou laranja)
16. Mingau de milho
17. Sopa de macarrão e carne moída e sobremesa fruta in natura (melancia, banana ou laranja)
18. Sopa de frango
19. Suco de polpa de frutas (sabores variados) e pão com margarina
20. Suco de polpa de frutas (sabores variados) e biscoito salgado
21. Suco de polpa de frutas (sabores variados) e biscoito doce (rosquinha de leite)
22. Vitamina de banana e mamão
23. Vitamina de banana e maçã com aveia
24. Vitamina de banana e mamão

CARDÁPIOS PARA AS ESCOLAS DE ENSINO MÉDIO

1. Arroz com frango desfiado e verduras e suco de frutas (sabores variados)
2. Arroz com carne moída e suco de frutas (sabores variados)
3. Arroz, feijão, frango ao molho e suco de frutas (sabores variados)
4. Arroz com vatapá de frango
5. Arroz com estrogonofe de frango e sobremesa fruta in natura (melancia, banana e laranja)
6. Arroz com carne em iscas ao molho e suco de frutas (sabores variados)
7. Arroz com coxa e sobrecoxa com verduras e sobremesa fruta in natura (melancia, banana e laranja)
8. Açaí com peixe frito
9. Açaí com tapioca
10. Açaí com farinha de mandioca
11. Batião com charque e abóbora em pedaços
12. Batião com peixe frito e sobremesa fruta in natura (melancia, banana e laranja)
13. Feijão tropeiro
14. Frango cozido, arroz branco e melancia em fatia
15. Macarronada com carne moída
16. Mingau de milho
17. Salpicão de frango com arroz
18. Sopa de macarrão e carne moída e sobremesa fruta in natura (melancia, banana e laranja)
19. Sopa de carne bovina
20. Suco de polpa de frutas (sabores variados) e pão com margarina
21. Suco de polpa de frutas e biscoito salgado
22. Suco de polpa de frutas (sabores variados) e biscoito doce (rosquinha de leite)
23. Vitamina de banana e maçã

24. Vitamina de banana e mamão
25. Vitamina de banana e maçã com aveia
26. Espaguete com frango desfiado ao molho de tomate
27. Coxa e sobrecoxa cozida ao molho com arroz
28. Café com leite e biscoito cream cracker
29. Achocolatado com pão e margarina
30. Achocolatado com biscoito

CARDÁPIO DE FEVEREIRO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ -FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM CRACKER

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 5 dias</p> <p>* Baião com charque – 2 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 2 dias</p> <p>* Achocolatado com biscoito – 3 dias</p>
--	---

CARDÁPIO DE MARÇO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com carne moída	Arroz com estrogonofe de frango	Mingau de milho e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito	Suco com pão
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - CARNE MOÍDA - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - ALHO - OLEO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - CREME DE LEITE - BATATA - CENOURA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER	- POLPA DE FRUTAS - AÇÚCAR - PÃO MASSA FINA - MARGARINA

<p>FREQUENCIA: (20 dias)</p>	<p>* Arroz com carne moída e fruta (laranja) – 3 dias</p> <p>* Arroz com estrogonofe – 4 dias</p> <p>* Mingau de milho e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 2 dias</p> <p>* Achocolatado com biscoito – 3 dias</p> <p>* Suco com pão e margarina – 3 dias</p>
--	--

CARDÁPIO DE ABRIL 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - GENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇUCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - GENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Baião com charque – 3 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias</p> <p>* Achocolatado com biscoito – 3 dias</p>
--	---

Juliano de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 80996

CARDÁPIO DE MAIO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Vatapá de frango	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com pão e margarina
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - GENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura) 	<ul style="list-style-type: none"> - ARROZ - FRANGO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - LEITE DE COCO - AZEITE DE DENDÊ 	<ul style="list-style-type: none"> - BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura) 	<ul style="list-style-type: none"> - MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura) 	<ul style="list-style-type: none"> - ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - PÃO MASSA FINA

FREQUENCIA: (20 dias)	<ul style="list-style-type: none"> * Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias * Arroz com vatapá de frango – 3 dias * Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias * Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias * Achocolatado com pão e margarina – 3 dias
--	--

CARDÁPIO DE JUNHO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Macarronada com carne moída	Mingau de milho com tapioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ -FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATAIA - CENOURA -FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR -FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATAIA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL -FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- MILHO BRANCO - LEITE EM PO - AÇÚCAR - TAPIOCA


FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Baião com charque – 2 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Macarronada com carne moída e fruta (melancia) – 4 dias</p> <p>* Achocolatado com biscoito – 4 dias</p>
--	---


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CR N 8096

CARDÁPIO DE AGOSTO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com peixe frito	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Vitamina de banana e mamão com biscoito
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - PEIXE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - LIMÃO	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- BANANA - MAMÃO - LEITE EM PÓ - AÇÚCAR - BISCOITO CREAM - CRACKER	

FREQUENCIA: (20 dias)	<ul style="list-style-type: none"> * Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias * Baião com peixe frito – 2 dias * Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias * Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 2 dias * Achocolatado com biscoito – 3 dias * Vitamina de banana e mamão com biscoito – 3 dias
--	--


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMME
C R N 8 096 9

CARDÁPIO DE SETEMBRO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Açai com farinha de mandioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ -FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- AÇAI - FARINHA DE MANDIOCA

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Arroz com estrogonofe de frango – 3 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 4 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 3 dias</p> <p>* Açai com farinha de mandioca – 3 dias</p>
--	--

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMAE
C-RN 8.096

CARDÁPIO DE OUTUBRO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Arroz com estrogonofe de frango	Suco com biscoito e fruta	Iogurte com biscoito	Açaí com farinha de mandioca	Vitamina de banana e maçã
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - CREME DE LEITE	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- IOGURTE - BISCOITO CREAM - CRACKER	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA	- AÇÚCAR - BANANA - MAÇÃ

<p>FREQUENCIA: (20 dias)</p>	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Arroz com estrogonofe de frango – 4 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Iogurte com biscoito – 1 dia</p> <p>* Açaí com farinha de mandioca – 2 dias</p> <p>* Vitamina de banana e maçã – 2 dias</p>
--	---

CARDÁPIO DE NOVENBRO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Feijão Tropicero	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito	Açai com farinha de mandioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	-ARROZ -FRANGO DESFIADO -CEBOLA -OLEO -SAL -CHEIRO VERDE -LIMÃO -COLORAU -ALHO -BATATA -CENOURA -FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJOÃO CAUPI - ARROZ - ISCA DE CARNE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - FARINHA PARA FAROFA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇUCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEMTE EM PO - BISCOITO CREAM - CRACKER	- AÇAI - FARINHA DE MANDIOCA

<p>FREQUENCIA: (20 dias)</p>	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Feijão Tropicero – 2 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 4 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias</p> <p>* Achocolatado com biscoito – 3 dias</p> <p>* Açai com farinha de mandioca – 2 dias</p>
--	---

CARDÁPIO DE DEZEMBRO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito	Açaí com farinha de mandioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - GENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - GENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA

<p>FREQUENCIA: (20 dias)</p>	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Baião com charque – 3 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias</p> <p>* Achocolatado com biscoito – 3 dias</p> <p>* Açaí com farinha mandioca – 3 dias</p>
--	---

Secretaria Municipal
de Educação



CARDÁPIOS PARA AS ESCOLAS DE ENSINO MÉDIO E EJA

Secretaria Municipal de Educação, Nº 734, Bairro Centro – Mãe do Rio – Pará

CNPJ: 29.895.598/0001-06


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
C-RN 8096

CARDÁPIO DE FEVEREIRO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
MÉDIO	Arroz com frango desfiado e fruta	Arroz com vatapá de frango	Café com leite e biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com pão	Vitamina de banana e maçã com aveia e biscoito
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - CREME DE LEITE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - AZEITE DE DENDÊ	- BISCOITO SALGADO - CAFÉ - LEITE EM PÓ - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - PAO MASSA FINA - MARGARINA	- BANANA - LEITE EM PÓ - MAÇÃ - AVEIA - BISCOITO CREAM - CRACKER

<p>FREQUENCIA: (20 dias)</p>	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 6 dias</p> <p>* Arroz com vatapá de frango – 3 dias</p> <p>* Café com leite e biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 3 dias</p> <p>* Achocolatado com pão – 3 dias</p> <p>* Vitamina de banana e maçã com biscoito – 2 dias.</p>
--	---

CARDÁPIO DE MARÇO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
MÉDIO	Arroz com carne moída	Arroz com estrogonofe de frango	Mingau de milho e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito	Suco com pão
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - CARNE MOÍDA - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - CREME DE LETTE - BATATA - CENOURA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇA (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LETTE EM PÓ - BISCOITO CREAM CRACKER	- POLPA DE FRUTAS - AÇÚCAR - PÃO MASSA FINA - MARGARINA

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com carne moída e fruta (laranja) – 3 dias</p> <p>* Arroz com estrogonofe – 4 dias</p> <p>* Mingau de milho e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 2 dias</p> <p>* Achocolatado com biscoito – 3 dias</p> <p>* Suco com pão e margarina – 3 dias</p>
--	--

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PME
CRN 8096

CARDÁPIO DE ABRIL 2021


MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
MÉDIO	Arroz com frango desfiado e fruta	Salpicão de frango com arroz	Café com leite e biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ -FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA -FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	-FRANGO - ARROZ - PIMENTÃO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - BATATA - CENOURA - BATATA	- BISCOITO SALGADO - CAFÉ EM PÓ - LEITE EM PÓ - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇA (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM CRACKER

FREQUENCIA: (20 dias)	* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias * Salpicão de frango – 3 dias * Café com leite e biscoito e fruta (maçã) – 3 dias * Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias * Achocolatado com biscoito – 3 dias
----------------------------------	---

CARDÁPIO DE MAIO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
MÉDIO	Arroz com frango desfiado e fruta	Vatapá de frango	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com pão e margarina
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - LEITE DE COCO - AZEITE DE DENDÊ	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇA (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - PÃO MASSA FINA

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Arroz com vatapá de frango – 3 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias</p> <p>* Achocolatado com pão e margarina – 3 dias</p>
----------------------------------	---


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096

CARDÁPIO DE JUNHO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
MÉDIO	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Macarronada com carne moída	Mingau de milho com tapioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - GENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CALDI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - GENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- MILHO BRANCO - LEITE EM PÓ - AÇÚCAR - TAPIOCA

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Baião com charque – 2 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Macarronada com carne moída e fruta (melancia) – 4 dias</p> <p>* Achocolatado com biscoito – 4 dias</p>
--	---

CARDÁPIO DE AGOSTO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
MÉDIO	Arroz com coxa e sobrecoxa cozida e fruta	Baião com peixe frito	Café com leite e biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Vitamina de banana e mamão com biscoito
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - COXA E SOBRECOXA - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - GENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - PEIXE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - LIMÃO	- BISCOITO SALGADO - CAFÉ EM PÓ - LEITE EM PÓ - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - GENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- BANANA - MAMÃO - LEITE EM PÓ - AÇÚCAR - BISCOITO CREAM CRACKER

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com coxa e sobrecoxa (laranja) – 7 dias</p> <p>* Baião com peixe frito – 2 dias</p> <p>* Café com leite e biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 2 dias</p> <p>* Achocolatado com biscoito – 3 dias</p> <p>* Vitamina de banana e mamão com biscoito – 3 dias</p>
--	--


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CR N 8096

CARDÁPIO DE SETEMBRO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
MÉDIO	Arroz com frango cozido e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Açaí com farinha de mandioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO COZIDO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CADUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇUCAR - FRUTA: MAÇA (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com frango cozido e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Arroz com estrogonofe de frango – 3 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 4 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 3 dias</p> <p>* Açaí com farinha de mandioca – 3 dias</p>
--	--

Jurimada de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096

CARDÁPIO DE OUTUBRO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
MÉDIO	Arroz com frango desfiado e fruta	Arroz com estrogonofe de frango	Suco com biscoito e fruta	Iogurte com biscoito	Açaí com farinha de mandioca	Vitamina de banana e maçã
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - CREME DE LEITE	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- IOGURTE - BISCOITO CREAM CRACKER	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA	- AÇÚCAR - BANANA - MAÇÃ

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Arroz com estrogonofe de frango – 4 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Iogurte com biscoito – 1 dia</p> <p>* Açaí com farinha de mandioca – 2 dias</p> <p>* Vitamina de banana e maçã – 2 dias</p>
----------------------------------	---

CARDÁPIO DE NOVEMBRO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
MÉDIO	Arroz com frango desfiado e fruta	Feijão Tropicero	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito	Açaí com farinha de mandioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - ISCA DE CARNE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - BATATA - FARINHA PARA FAROFA	- BISCOITO SALGADO - POIÇA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇA (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA

<p>FREQUENCIA: (20 dias)</p>	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Feijão Tropicero – 2 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 4 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias</p> <p>* Achocolatado com biscoito – 3 dias</p> <p>* Açaí com farinha de mandioca – 2 dias</p>
--	---

CARDÁPIO DE DEZEMBRO 2021

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5	PREPARAÇÃO 6
MÉDIO	Arroz com frango desfiado e fruta	Baião com charque	Suco com biscoito e fruta	Sopa de carne e legumes e fruta	Achocolatado com biscoito	Açaí com farinha de mandioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER	- FARINHA DE MANDIOCA - AÇAÍ
	<p>FREQUENCIA:</p> <p>(20 dias)</p> <p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Baião com charque – 3 dias</p> <p>* Suco com biscoito e fruta (maçã) – 3 dias</p> <p>* Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 4 dias</p> <p>* Achocolatado com biscoito – 3 dias</p> <p>* Açaí com farinha mandioca – 3 dias</p>					

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMME
C.R.N 8 0 9 9 9