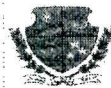


14751



**GOVERNO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MÃE RIO DO PARÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DIRETORIA DA DIVISÃO ADMINISTRATIVA**

Memorando 054 / 2021

Mãe do Rio - PA, 30 de novembro de 2021.

À

Comissão Permanente de Licitações

Honrado em cumprimenta-lo, o Sr. Gabriel Tartari Damascena (Assistente Administrativo), no uso de suas atribuições legais, encaminha à esta comissão de Licitação, memorando de retificação, cujo o objeto a ser requerido, é o de **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DE MÃE DO RIO – PARÁ**, o objeto será direcionado a Secretaria Municipal de Educação. Tal demanda foi impetrada através do **memorando nº 271/2021**, proposto pela Secretaria de Municipal de Educação.

Após análise concisa e detalhada, regida pelo departamento de compras, verifica-se que a demanda, apresentada, atende, devidamente, aos requisitos constitucionais e infraconstitucionais, visto que, seu objeto, sua justificativa, sua especificação do objeto e sua dotação orçamentária, estão de acordo com o que propõe o ordenamento jurídico brasileiro, especificamente na Constituição Federal de 1988; na Lei 8.666 / 1993; na Lei 10.520 / 2002; na Lei 14.167 / 2002; na Lei 101 / 2000; e no Decreto 10.024 / 2019.

Certo das providências.

Atenciosamente,

Gabriel Tartari Damascena

**Gabriel Tartari Damascena
Assistente Administrativo**

20211201001

Secretaria Municipal
de Educação



**PREFEITURA DE
MÃE DO RIO**
Construindo a Mãe do Rio de Todos

Memorando Nº 271 / 2021

Mãe do Rio - Pará, 22 de novembro de 2021

O presente Memorando, tem como objetivo apresentar e detalhar à administração pública e seus representantes, demandas a serem sanadas e supridas pela **Secretaria Municipal de Educação**.

Por conseguinte, com fulcro nos princípios constitucionais e infraconstitucionais, que regem o ordenamento jurídico brasileiro e concomitantemente às licitações públicas, tal memorando será fundamentado pelos seguintes dispositivos, art. 40, inciso I, da Lei n. 8.666/93, art. 3º, inciso II, da Lei n. 10.520/02 e art. 7º, inciso II, da lei n. 14.167/02 para regulamentar o objeto; art. 15, § 7º, inciso II, da Lei 8.666/93 e art. 3º, inciso I, da Lei 10.520/02 para regulamentar a justificativa; art. 6º, inciso IX, da Lei n. 8.666/93, art. 7º, § 2º, da lei n. 8.666/93 e art. 15, § 7º, inciso I, da Lei n. 8.666/93 para regulamentar a especificação dos objetos; e art. 16 da lei complementar n. 101/00 (Lei de responsabilidade fiscal) para regulamentar a dotação orçamentaria.

Sendo assim, observam-se os seguintes pressupostos:

I - Do Objeto

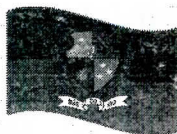
Processo licitatório para, **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DE MÃE DO RIO- PARÁ.**

Fundamentação jurídica: art. 40, inciso I, da Lei n. 8.666/93; art. 3º, inciso II, da Lei n. 10.520/02; e art. 7º, inciso II, da lei n. 14.167/02.

II - Da Justificativa

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 os alunos distribuídos nos atendimentos de creche, pré-escola, educação infantil, ensino fundamental e ensino médio, sendo que a entrega e preparo desses alimentos ocorrerá diretamente em cada unidade educacional.

[Handwritten signature]
2



A aquisição dos alimentos perecíveis e não perecíveis para o atendimento da alimentação escolar tem por objetivo contribuir com o crescimento de desenvolvimento saudável dos alunos, atuando como um complemento no auxílio da garantia de melhoria do rendimento escolar, segurança nutricional, bem como das condições de saúde daqueles que necessitam 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 foi cuidadosamente planejada e elaborada, pela nutricionista e responsável técnica do setor de Coordenação da Alimentação escolar, Juliana Lima, de acordo com a resolução CD/FNDE nº26/2013.

Ressaltamos 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 apresentamos que o cardápio escolar para o ano de 2022, bem com o a listagem dos produtos substitutos foram devidamente apresentados pela Coordenação de Alimentação Escolar 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 desta comissão permanente de licitação-CPL a abertura de processo licitatório visando contemplar o objeto que versa essa solicitação. Haja vista atingir o objetivo supramencionado e proporcionar aos alunos os suprimentos necessários ao empenho de uma alimentação saudável e adequada para o pleno desenvolvimento de suas atividades de aprendizagem.

Fundamentação Jurídica: Art. 15, § 7º, inciso II, da Lei 8.666/93; Art. 3º, inciso I, da Lei 10.520/02.

ii - Da Especificação do Objeto

A especificação do objeto consta na planilha de demanda em anexo.

Fundamentação jurídica: art. 6º, inciso IX; art. 7º, § 2º; e art. 15, § 7º, inciso I, da Lei n. 8.666/93.

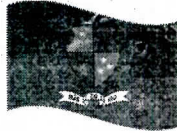
iv - Da Dotação Orçamentária

Dotação- 2.017- Gestão PNAE – Ensino Fundamental 20211201003

Dotação- 2.018- Gestão PNAE – EJA 20211201005

Complexo Administrativo, 998 – Santo Antônio – CEP: 68675-000 – Mãe do Pará – Pará

Handwritten signature
3

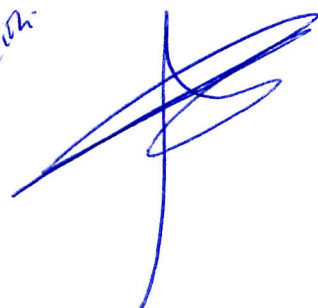


Resolução- 2.019- Gestão PNAE – AEE 20211201001
Resolução- 2.025- Gestão PNAE – Ensino Médio 20211201006
Resolução- 2.027- Manutenção do PNAE – Creche 20211201002
Resolução- 2.028- Gestão PNAE – Pré-Escola 20211201004

Documentação jurídica: Art. 16 da lei complementar nº 101/00 (Lei de responsabilidade fiscal).


Maria da Conceição da S. Santana
SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO
DECRETO 08/2021

Maria da Conceição da Silva Santana
Secretária Municipal de Educação
Decreto 08/2021

Rec. em: 25/11/2021


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

Aos 19 (Dezenove) dias do mês de novembro de 2021, às 08h30 (oito horas e trinta minutos), 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 Maria de Nazaré Miranda Pinheiro presidente do CAE, a senhora Aparecida Glecilene de Oliveira vice presidente do CAE, senhores membros: Joice Elane Gomes Silva, Marismar Pinheiro da Silva e Danielle Miranda Pinheiro. 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 2022. Observados os cardápios, analisado os mesmos foram aprovados por todos.

José Cleudo dos S. Silva

José Cleudo Silva
Coordenador da Alimentação Escolar

Juliana de Lima

Juliana de Lima
Nutricionista Responsável Técnica

Maria de Nazaré M. Pinheiro

Maria de Nazaré Miranda Pinheiro
Presidente do Conselho da Alimentação Escolar

Aparecida Glecilene de Oliveira

Aparecida Glecilene de Oliveira
Vice-Presidente do Conselho da Alimentação Escolar

Joice Elane Gomes Silva

Joice Elane Gomes Silva
Segunda Secretária do Conselho da Alimentação Escolar

Danielle Miranda Pinheiro

Danielle Miranda Pinheiro
Conselheira da Alimentação Escolar

Marismar Pinheiro da Silva

Marismar Pinheiro da Silva
Conselheira da Alimentação Escolar



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2022

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO					Total	ESPECIFICAÇÃO
		CRECHE	FUNDAMENTAL	PRÉ	EJA	AEE		
ARROZ TIPO I	Kg	800	18.300	2.000	500	400	26.000	Branco, 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.
AGÜCAR TRITURADO	Kg	400	11.000	1.100	400	100	16.000	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 tardo 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	180	2.000	120	120	80	3.000	Pó solúvel; produto obtido pela mistura de açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas, aromatizantes e emulsificantes lecitina de soja; preparado com ingredientes secos e limpo, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos. Embalagem íntacta de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, de 400g. 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	1000	In natura, graúdo 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.
AZEITE DE DENDE	Litro	18	250	80	40	12	500	Produto elaborado a partir de azeite de dendê puro. Ingredientes: azeite de dendê. 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	50	800	200	120	30	1500	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	190	3.100	750	340	120	6000	Tipo rosquinha, sabor leite. Composição básica de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal. Não apresentar excesso de dureza e nem quebrado. Embalado em saco plástico, pacotes de 300g, acondicionados em caixas de papelão de 12kg, prazo de validade de no mínimo de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.
BISCOITO CREAM CRACKER	Kg	190	3.100	750	340	120	6000	Tipo cream cracker. Não apresentar excesso de dureza e nem quebrado. Embalado em saco plástico, pacotes de 300g, acondicionados em caixas de papelão, prazo de validade de no mínimo de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.
CREME DE LEITE	Kg	40	860	90	75	45	1500	Crema de leite UHT homogenizado, 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/DIP/CA. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.
CAFÉ EM PÓ	Kg	0	0	0	150	0	550	Torrado, moagem fina, embalagem - Vácuo, em pacotes de 250 grammas, contendo data de fabricação, validade e lote estampados no rótulo da embalagem, com padrão de identificação obrigatoriamente TRADICIONAL. APRESENTAR AMOSTRA.



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2022

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO				Total	ESPECIFICAÇÃO		
		CRECHE	FUNDAMENTAL	PRÉ	EJA			AEE	MÉDIO
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	110	1.200	110	170	110	700	2400	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 1kg. Deve conter por porção (30g), 70 Kcal, 7,4g de proteínas e no máximo, 5,0g de gorduras totais e 2330mg de sódio. 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	200	1.500	700	400	200	1.000	4000	Extrato de tomate composto por tomate, açúcar e sal, em embalagem sachê de 250g com validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 127/78 da CNNPA. APRESENTAR AMOSTRA.
FILE 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	200	5.000	600	200	400	2.000	8400	Obtido por desidratação do leite de vaca original, integral 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 aluminiada contendo 200g, e embalagem secundária de fardos lacrados de plástico com o conteúdo total de 10kg por fardo. A embalagem deve conter 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	50	8	7	3	27	100	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 e 1/2 colheres de sopas) 6,7g de proteína, 239mg de cálcio e 91mg de sódio. Deve ser acondicionado em embalagem primária aluminiada contendo 300g, e embalagem secundária de fardos lacrados de plástico com o conteúdo total de 10kg por fardo. A embalagem deve conter 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 DE COCO	Litro	70	600	200	100	30	300	1300	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 127/78 da CNNPA. Deve ser acondicionado em embalagem primária contendo 200g. A embalagem deve conter data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2022

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO					Total	ESPECIFICAÇÃO	
		CRECHE	FUNDAMENTAL	PRÉ	EJA	AEE			MÉDIO
MACARRÃO ESPAGUETE	Kg	150	3.000	200	200	150	2.000	5700	<p>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.</p>
MACARRÃO PARAFUSO	Kg	150	3.000	200	200	150	2.000	5700	<p>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.</p>
MILHO BRANCO	Kg	150	1.000	250	150	150	800	2500	<p>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.</p>
MAÇÃ	Kg	400	2.600	410	400	300	1.890	6000	<p>De 1ª qualidade, coloração vermelho rajada intensa e atraente, cor de fundo amarelo 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 elástico-bolha. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana. APRESENTAR AMOSTRA.</p>
MARGARINA	Kg	50	1.300	130	90	30	400	2000	<p>Óleos 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.</p>
OLEO DE SOJA (900 ml)	Garrafa	70	1.800	120	95	85	1.230	3400	<p>Óleo de soja refinado, embalado em embalagem plástica limpa de 900ml, isenta de sujidade, sem estranhamento, 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.</p>

Carla da Conceição S. Soares
Secretaria Municipal de Educação
Decreto 08/2021

Juliana de Lima
Responsável Técnica - PNAE
04/11/2021 8:09:56



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2022

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO					Total	ESPECIFICAÇÃO	
		CRECHE	FUNDAMENTAL	PRÉ	EJA	AEE			MÉDIO
PEITO DE FRANGO	Kg	500	10.000	2.400	600	500	6.000	20000	Peito de Frango sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, 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 nre polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1Kg, acondicionado em caixa de papelão de 20Kg. Contando 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.
SAL	Kg	50	1.000	130	90	30	400	1700	Refinado, lodado, com granulagem uniforme e com cristais brancos. Não empetrado. Em embalagem plástica de 1Kg. Com fardo de 30Kg. Resistente e transparente. Data de validade mínima de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.
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 empetrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1Kg. Data de validade mínima de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8.096

JULIANA DE LIMA
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 8096

[Assinatura]
Secretaria Municipal de Educação
DECRETO 08/2021

Secretaria Municipal
de Educação



PRÉFECTURA DE
MÃE DO RIO

Participando a Mãe do Rio de Todos



Cardápios da Alimentação Escolar 2022

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

CNPJ: 29.895.598/0001-06

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMAE
CRN 8.096



Coordenação de Alimentação Escolar

Setor 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.


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRM 8096



Sumário

1. Cardápios para as escolas de Ensino Fundamental, Infantil, EJA, AEE e Creche.
- 1.2 Achocolatado com biscoito
- 1.3 Achocolatado com pão e margarina
- 1.4 Arroz com frango desfiado e verduras e suco de frutas (sabores variados)
- 1.5 Arroz com carne moída e suco de frutas
- 1.6 Arroz, feijão, frango ao molho e suco de frutas (sabores variados)
- 1.7 Arroz com vatapá de frango
- 1.8 Arroz com estrogonofe de frango
- 1.9 Arroz com carne em iscas ao molho e suco de frutas (sabores variados)
- 1.10 Açaí com peixe frito
- 1.11 Açaí com tapioca
- 1.12 Açaí com farinha de mandioca
- 1.13 Baião com charque e abóbora em pedaços
- 1.14 Baião com peixe frito
- 1.15 Feijão tropeiro
- 1.16 Macarronada com carne moída
- 1.17 Mingau de milho
- 1.18 Sopa de macarrão e carne moída
- 1.19 Sopa de frango
- 1.20 Suco de polpa de frutas (sabores variados) e pão com margarina
- 1.21 Suco de polpa de frutas (sabores variados) e biscoito salgado
- 1.22 Suco de polpa de frutas (sabores variados) e biscoito doce (rosquinha de leite)
- 1.23 Vitamina de banana e mamão
- 1.24 Vitamina de banana e maçã com aveia

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
C.R.N. 8096



2. Cardápios para as escolas de Ensino Médio
- 2.1 Achocolatado com biscoito
- 2.2 Achocolatado com pão e margarina
- 2.3 Arroz com frango desfiado e verduras e suco de frutas (sabores variados)
- 2.4 Arroz com carne moída e suco de frutas (sabores variados)
- 2.5 Arroz, feijão, frango ao molho e suco de frutas (sabores variados)
- 2.6 Arroz com vatapá de frango
- 2.7 Arroz com estrogonofe de frango
- 2.8 Arroz com carne em iscas ao molho e suco de frutas (sabores variados)
- 2.9 Arroz com coxa e sobrecoxa com verduras
- 2.10 Açai com peixe frito
- 2.11 Açai com tapioca
- 2.12 Açai com farinha de mandioca
- 2.13 Baião com charque e abóbora em pedaços
- 2.14 Baião com peixe frito
- 2.15 Feijão tropeiro
- 2.16 Frango cozido, arroz branco e melancia em fatia
- 2.17 Macarronada com carne moída
- 2.18 Mingau de milho
- 2.19 Salpicão de frango com arroz
- 2.20 Sopa de macarrão e carne moída
- 2.21 Sopa de carne bovina
- 2.22 Suco de polpa de frutas (sabores variados) e pão com margarina
- 2.23 Suco de polpa de frutas e biscoito salgado
- 2.24 Suco de polpa de frutas (sabores variados) e biscoito doce (rosquinha de leite)


Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096



- 2.25 Vitamina de banana e maçã
- 2.26 Vitamina de banana e mamão
- 2.27 Vitamina de banana e maçã com aveia
- 2.28 Espaguete com frango desfiado ao molho de tomate
- 2.29 Coxa e sobrecoxa cozida ao molho com arroz
- 2.30 Café com leite e biscoito cream cracker



CARDÁPIO DE FEVEREIRO 2022

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 PO - 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>
--------------------------	---

Miliana de Lira
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8096



CARDÁPIO DE MARÇO 2022

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 - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - CREME DE LEITE - 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 - LEITE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER	- POLPA DE FRUTAS - AÇÚCAR - PÃO MASSA FINA - MARGARINA

FREQUENCIA: (20 dias)
<ul style="list-style-type: none"> * Arroz com carne moída e fruta (laranja) – 3 dias * Arroz com estrogonofe – 4 dias * Mingau de milho e fruta (maçã) – 3 dias * Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 2 dias * Achocolatado com biscoito – 3 dias * Suco com pão e margarina – 3 dias

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 80396



CARDÁPIO DE ABRIL 2022

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

Juliana de Lira
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
C.R.N. 8096



CARDÁPIO DE MAIO 2022

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	- 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

<p>FREQUENCIA: (20 dias)</p>	<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 Lira
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
C.R.N 8.096



CARDÁPIO DE JUNHO 2022

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 - 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: MAÇA (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - 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>
-------------------------------------	---

Municipal de Mãe do Rio
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
R.N. 8096



CARDÁPIO DE AGOSTO 2022

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	- 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)	- BANANA - MAMÃO - LEITE EM PÓ - AÇÚCAR - BISCOITO CREAM - CRACKER

FREQUENCIA: (20 dias)	<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Baião com peixe frito – 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> <p>* Vitamina de banana e mamão com biscoito – 3 dias</p>
--	---

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 8.996



CARDÁPIO DE SETEMBRO 2022

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: MAÇA (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)	<ul style="list-style-type: none"> * Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias * Arroz com estrogonofe de frango – 3 dias * Suco com biscoito e fruta (maçã) – 4 dias * Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 3 dias * Açai com farinha de mandioca – 3 dias
--	---



CARDÁPIO DE OUTUBRO 2022

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 NOVEMBRO 2022

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	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 - CEBOLA - FARINHA PARA FAROFA	- 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 - LENTE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA

FREQUENCIA: (20 dias)
<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>

Juliano de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMAE
CRN 8.096



CARDÁPIO DE DEZEMBRO 2022

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 - 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

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> <p>* Açaí com farinha mandioca – 3 dias</p>
--	---

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMAE
C.R.N. 80096



CARDÁPIO DE FEVEREIRO 2022

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 -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 -PÃO MASSA FINA -MARGARINA	- BANANA -LEITE EM PÓ -MAÇÃ -AVEIA -BISCOITO CREAM CRACKER

FREQUENCIA: (20 dias)	<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>
--	--

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMAE
CRN 8096



CARDÁPIO DE MARÇO 2022

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 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

FREQUENCIA: (20 dias)	<ul style="list-style-type: none"> * Arroz com carne moída e fruta (laranja) – 3 dias * Arroz com estrogonofe – 4 dias * Mingau de milho e fruta (maçã) – 3 dias * Sopa de carne e legumes e fruta (melancia) – 2 dias * Achocolatado com biscoito – 3 dias * Suco com pão e margarina – 3 dias
--	---



CARDÁPIO DE ABRIL 2022

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 - CEBOLA - CENOURA - BATATA	- BISCOITO SALGADO - CAFÉ EM PÓ - 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 - BISCOITO CREAM - CRACKER

FREQUENCIA: (20 dias)
<p>* Arroz com frango desfiado e fruta (laranja) – 7 dias</p> <p>* Salpicão 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) – 4 dias</p> <p>* Achocolatado com biscoito – 3 dias</p>

Juliana de Lira
RESPONSÁVEL TÉCNICA - P.M.E.
C.R.N. 8.096



CARDÁPIO DE MAIO 2022

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 - GENOURA - 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: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - GENOURA - 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>
--	---



CARDÁPIO DE JUNHO 2022

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 - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CADUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- 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)	- MILHO BRANCO - LEITE EM PÓ - AÇÚCAR - TAPIOCA

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



CARDÁPIO DE AGOSTO 2022

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 - CENOURA - 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 MOÍDA - 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 coxa e sobrecoxa (laranja) – 7 dias * Baião com peixe frito – 2 dias * Café com leite e 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 - PMNE
C.R.N. 8.0.9.6



CARDÁPIO DE SETEMBRO 2022

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	Açai 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 CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- 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)	- AÇAI - 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>* Açai com farinha de mandioca – 3 dias</p>



CARDÁPIO DE OUTUBRO 2022

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 2022

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)	- FEIJOÃO CAUPI - ARROZ -ISCA DE CARNE - ALHO -SAL -COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA -FARINHA PARA FAROFA	- 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 - LITE 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 2022

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 - GENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA 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>* 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 Lira
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CR N 8096