

Secretaria Municipal
de Educação



PRÉFECTURA DE
MÃE DO RIO



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

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PME
C.R.N. 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.


Liliana 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 Acai com peixe frito
 - 1.11 Acai com tapioca
 - 1.12 Acai com farinha de mandioca
 - 1.13 Baião com charque e abóbora em pedações
 - 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 Lira
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PME
CRN 8.996



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 Açaí com peixe frito
- 2.11 Açaí com tapioca
- 2.12 Açaí 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 Lira
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMME
CRN 80996



- 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
GENÉROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLÓRAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJOÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLÓRAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POÇA 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>
--	---

Valdineide Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 83396



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 - CEBIHO VERDE - LIMÃO - COLÓRAU - ALHO - BATATA - CENOURA - PRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - ALHO - SAL - COLÓRAU - OLEO - CEBIHO VERDE - CEBOLA - CREME DE LEITE - BATATA - CENOURA	- BISCOITO SALGADO - POUPA DE FRUTA - AÇUCAR - FRUTA: MAÇA (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOÍDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CEBIHO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOITADO - LENTE EMPO - BISCOITO CREAM - CRACKER	- POUPA DE FRUTAS - AÇUCAR - 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>
---	--

Juliana de Lira
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PME
CRN 8096



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 - CEBIHO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CEBIHO VERDE - CEBOLA	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CEBIHO 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
* 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. 8396



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	<ul style="list-style-type: none"> - ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - GENOFIRA - 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 MOIDA - BATATA - GENOFIRA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura) 	<ul style="list-style-type: none"> - ACHOCOLATADO - LEITE EM PÓ - PÃO MASSA FINA

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

Juliana de Lima
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: MAÇÃ (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>
--------------------------	--

Município de Mãe do Rio
RESERVA TÉCNICA - PME
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 - AÇÚCAR - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLCORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - PEIXE - ALHO - SAL - COLCORAU - ALHO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - LIMÃO	- BISCOITO SALGADO - FRUTA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA, MACA (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBCORA - CHEIRO VERDE - AÇÚCAR - 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 Lira
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
C.R.M. 9.9.9.9



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	<ul style="list-style-type: none"> - ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLOREAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura) 	<ul style="list-style-type: none"> - FEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA 	<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 MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABÓBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura) 	<ul style="list-style-type: none"> - AÇAI - FARINHA DE MANDIOCA

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


Juliana de Lira
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMAE
 C.R.N. 8.096



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	Açai com farinha de mandioca	Vitamina de banana e maçã
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLOREAU - ALHO - BATAVA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - ALHO - SAL - COLOREAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - CREME DE LEITE	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- IOGURTE - BISCOITO CREAM - CRACKER	- AÇAI - 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>* Açai 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 - OLHO - 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 - OLHO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LITE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER	- AÇAÍ - FARINHA DE MANDIOCA

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

[Assinatura]
Unidade de Livro
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - P.M.E
 CRN 8096



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	Açai com farinha de mandioca
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - AÇÚCAR - SAL - CEBOLINHO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- BEIJÃO CAUPI - ARROZ - CHARQUE - ALHO - SAL - COLORAU - AÇÚCAR - CEBOLA - CEBOLINHO VERDE	- BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CEBOLINHO VERDE - ALHO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LITE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER	- FARINHA DE MANDIOCA - AÇAI

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

Juliana de Lira
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PME
CRN 8096



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 - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - CREME DE LENTE - ALHO - SAL - COLORAU - OLIVE - CHEIRO VERDE - CEBOLA - AZEITE DE ERNDE	- 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 CERAM - CRACKER

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

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMAE
C.R.N. 89.96



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	<ul style="list-style-type: none"> - ARROZ - CARNE MOÍDA - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura) 	<ul style="list-style-type: none"> - ARROZ - FRANGO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - CREME DE LEITE - BATATA - CENOURA 	<ul style="list-style-type: none"> - BISCOITO SALGADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇA (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 - BISCOITO CREAM CRACKER 	<ul style="list-style-type: none"> - POLPA DE FRUTAS - AÇÚCAR - PÃO MASSA FINA - MARGARINA

<p>FREQUENCIA: (20 dias)</p>	<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 - CEBOLLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMAO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FRANGO - ARROZ - PIMENTÃO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLLA - CENOURA - BATATA	- BISCOITO SALGADO - CAFÉ EM PO - LEITE EM PO - AÇÚCAR - FRUTA: MAÇÃ (Consumir in natura)	- MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLLA - 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) – 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 Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - P.N.A.E.
C.R.N. 8.09.9



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	<ul style="list-style-type: none"> - ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - 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 SAL GADO - POLPA DE FRUTA - AÇÚCAR - FRUTA MAÇÃ (Consumir in natura) 	<ul style="list-style-type: none"> - MACARRÃO - CARNE MOIDA - BATATA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA MELANCIA (Consumir in natura) 	<ul style="list-style-type: none"> - ACHOCOLATADO - LETE EM PÓ - PÃO MASSA FINA

<p>FREQUENCIA: (20 dias)</p>	<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 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 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 - ABÓBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- MILHO BRANCO - LEITE EM PO - AÇÚCAR - TAPIOCA

<p>FREQUENCIA: (20 dias)</p>	<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 Lira
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
C.R.N. 8036



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 - COLORAUI - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - PEIXE - ALHO - SAL - COLORAUI - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - LIMÃO	- 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)	- 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>
--	--

Luiz Carlos de Lira
RESPONSÁVEL TÉCNICO - PNAE
CRM 80995



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	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 - AÇÚCAR - 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

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



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 - CEBIHO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO - BATATA - CENOURA - FRUTA: LARANJA (Consumir in natura)	- ARROZ - FRANGO - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CEBIHO 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>
--	---

Juliano
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PME
CRM 80996



CARDÁPIO DE NOVENBRO 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)	- FEIJÃO CAUPI - ARROZ - ISCA DE CARNE - ALHO - SAL - COLORAU - OLEO - CHEIRO VERDE - CEBOLA - FARINHA PARA FAROFA	- 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 - LENTE 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 - 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 MOIDA - BATAIA - CENOURA - CEBOLA - ABOBORA - CHEIRO VERDE - OLEO - SAL - FRUTA: MELANCIA (Consumir in natura)	- ACHOCOLATADO - LITE EM PÓ - BISCOITO CREAM - CRACKER	- AÇAÍ - FARINHA DE - MANDIOCA

FREQUENCIA: (20 dias)	* 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
	* Açaí com farinha mandioca – 3 dias

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PME
C.R.N. 8.096