







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.





**CARDÁPIO PARA O MÊS DE FEVEREIRO 2024**

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
	Suco com biscoito rosquinha	Arroz com frango desfiado	Pão com carne moída + suco de fruta	Mingau de tapioca	Arroz com feijão e frango	Sopa de carne moída
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Biscoito rosquinha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> <li>- Batata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão de hambúrguer</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Colorau</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leite em pó</li> <li>- Farinha de tapioca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frango</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Feijão</li> <li>- Batata</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Abóbora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Macarrão parafuso</li> <li>- Batata</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Abóbora</li> </ul>

<b>Frequência: (17 dias)</b>	Suco com biscoito rosquinha + laranja	2x ao mês
	Arroz com frango desfiado	7x ao mês
	Pão com carne moída + suco de fruta	1x ao mês
	Mingau de tapioca + melancia	2x ao mês
	Arroz, feijão e frango com verduras	2x ao mês
	Sopa de macarrão	3x ao mês

*Juliana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CRN 9.996  
Nutricionista Responsável Técnica





**CARDÁPIO PARA O MÊS DE MARÇO 2024**

Modalidade: Creche

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V
	Suco com biscoito rosquinha + fruta: Laranja	Arroz com frango desfiado	Mingau de tapioca	Sopa de carne	Vitamina de mamão e banana
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Biscoito rosquinha</li> <li>- Fruta: laranja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Farinha de mandioca</li> <li>- Leite em pó</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne moída</li> <li>- Macarrão parafuso</li> <li>- Sal</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> <li>- Batata</li> <li>- Cenoura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Banana</li> <li>- Mamão</li> <li>- Biscoito</li> <li>- Aveia em flocos</li> </ul>

<b>Frequência: (19 dias)</b>	Suco com biscoito + fruta: banana	4x ao mês
	Arroz com frango desfiado	7x ao mês
	Mingau de tapioca	2x ao mês
	Sopa de carne moída com legumes	4x ao mês
	Vitamina de mamão, banana e aveia com biscoito	2x ao mês

*Juliana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
2024  
Nutricionista Responsável Técnica



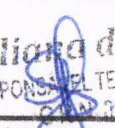


**CARDÁPIO PARA O MÊS DE ABRIL 2024**

Modalidade: Creche

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V
	Suco com biscoito rosquinha + fruta: Banana	Arroz com frango desfiado	Mingau de milho branco	Pão com margarina e achocolatado	Sopa de carne com batata
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> <li>-Biscoito rosquinha</li> <li>- Fruta: banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>-Colorau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leite em pó</li> <li>- Açúcar</li> <li>- Milho branco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão de hambúrguer</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Sal</li> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrão</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Batata in natura</li> <li>- Macaxeira</li> </ul>

<b>Frequência: (18 dias)</b>	Suco com biscoito rosquinha + fruta: Banana	2x ao mês .
	Arroz com frango desfiado	5x ao mês
	Mingau de milho branco	3x ao mês
	Pão com carne moída e achocolatado + Maçã	2x ao mês
	Sopa de carne com batata	4x ao mês

  
**Juliana de Lima**  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 2024.0000  


---

 Nutricionista Responsável Técnica

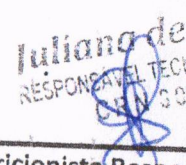




**CARDÁPIO PARA O MÊS DE MAIO 2024**

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
	Suco com biscoito rosquinha	Arroz com frango desfiado	Pão com carne moída + suco de fruta	Mingau de tapioca	Arroz com feijão e frango	Sopa de carne moída
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Biscoito rosquinha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> <li>- Batata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão de hambúrguer</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Colorau</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leite em pó</li> <li>- Farinha de tapioca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frango</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Feijão</li> <li>- Batata</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Abóbora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Macarrão parafuso</li> <li>- Batata</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Abóbora</li> </ul>

<b>Frequência: (19 dias)</b>	Suco com biscoito rosquinha + laranja	2x ao mês
	Arroz com frango desfiado	7x ao mês
	Pão com carne moída + suco de fruta	1x ao mês
	Mingau de tapioca + melancia	2x ao mês
	Arroz, feijão e frango com verduras	2x ao mês
	Sopa de macarrão	5x ao mês

  
**Juliana de Lima**  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMAE  
 01/11/2006  


---

 Nutricionista Responsável Técnica






**CARDÁPIO PARA O MÊS DE JUNHO 2024**

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
	Suco com biscoito rosquinha	Arroz com frango desfiado	Pão com carne moída + suco de fruta	Mingau de tapioca	Arroz com feijão e frango	Sopa de carne moída
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Biscoito rosquinha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> <li>- Batata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão de hambúrguer</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Colorau</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leite em pó</li> <li>- Farinha de tapioca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frango</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Feijão</li> <li>- Batata</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Abóbora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Macarrão parafuso</li> <li>- Batata</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Abóbora</li> </ul>

<b>Frequência: (17 dias)</b>	Suco com biscoito rosquinha + laranja	2x ao mês
	Arroz com frango desfiado	7x ao mês
	Pão com carne moída + suco de fruta	1x ao mês
	Mingau de tapioca + melancia	2x ao mês
	Arroz, feijão e frango com verduras	2x ao mês
	Sopa de macarrão	3x ao mês

  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 CRN 1006  
 Nutricionista Responsável Técnica






**CARDÁPIO PARA O MÊS DE AGOSTO 2024**

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
	Suco com biscoito rosquinha	Arroz com frango desfiado	Pão com carne moída + suco de fruta	Mingau de tapioca	Arroz com feijão e frango	Sopa de carne moída
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Biscoito rosquinha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> <li>- Batata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão de hambúrguer</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Colorau</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leite em pó</li> <li>- Farinha de tapioca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frango</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Feijão</li> <li>- Batata</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Abóbora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Macarrão parafuso</li> <li>- Batata</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Abóbora</li> </ul>

<b>Frequência: (19 dias)</b>	Suco com biscoito rosquinha + laranja	2x ao mês
	Arroz com frango desfiado	7x ao mês
	Pão com carne moída + suco de fruta	1x ao mês
	Mingau de tapioca + melancia	2x ao mês
	Arroz, feijão e frango com verduras	2x ao mês
	Sopa de macarrão	5x ao mês

  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 CRN 50246  
 Nutricionista Responsável Técnica





**CARDÁPIO PARA O MÊS DE SETEMBRO 2024**

Modalidade: Creche

INGREDIENTES	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VII
	<p>Suco com biscoito: Melancia</p> <p>- Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito</p>	<p>Arroz com frango desfiado</p> <p>- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Laranja</p>	<p>Suco com pão</p> <p>- Polpas de frutas - Açúcar - Pão massa fina</p>	<p>Sopa de carne moída com legumes</p> <p>- Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura</p>	<p>Vitamina de mamão, banana e aveia com biscoito salgado</p> <p>- Leite em pó - Mamão - Açúcar - Banana - Aveia - Açúcar - Biscoito</p>	<p>Açaí com farinha de mandioca</p> <p>- Farinha de mandioca - Açaí congelado - Açúcar</p>	<p>Arroz com frango em cubos ao molho e verduras</p> <p>- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Feijão</p>

Frequência: (16 dias)	Suco com sanduíche natural	1x ao mês
	Arroz com frango desfiado + melancia	4x ao mês
	Sopa de carne moída com legumes	3x ao mês
	Vitamina de mamão, banana com biscoito	2x ao mês
	Açaí com farinha de mandioca e peixe	2x ao mês
	Arroz, feijão, macarrão e carne com verduras e suco de frutas	2x ao mês
	Suco com biscoito	2x ao mês

*Juliana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CRN 1496

---

Nutricionista Responsável Técnica





**CARDÁPIO PARA O MÊS DE OUTUBRO 2024**

Modalidade: Creche

INGREDIENTES	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V
	- Polpa de fruta - Biscoito	Suco com biscoito:	Arroz com frango desfiado	Sopa de carne moída com legumes	Açai com farinha de mandioca e peixe
	- Polpa de fruta - Biscoito	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Melancia	- Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura	- Farinha de mandioca - Açai congelado - Laranja - Filé de dourada - Limão - Alho	- Polpa de fruta - Pão - Carne moída

<b>Frequência: (18 dias)</b>	Suco com biscoito	3x ao mês
	Arroz com frango desfiado + melancia	5x ao mês
	Sopa de carne moída com legumes	4x ao mês
	Açai com farinha de mandioca e peixe	2x ao mês
	Suco com pão e carne moída	2x ao mês

Juliana de Lima  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 Nº 3096  
 Nutricionista Responsável Técnica





**CARDÁPIO PARA O MÊS DE NOVEMBRO 2024**

Modalidade: Creche

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V
	Suco com biscoito rosquinha + fruta: Laranja	Arroz com frango desfiado	Açaí com farinha de mandioca	Sopa de carne	Vitamina de mamão e banana
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Biscoito rosquinha</li> <li>- Fruta: laranja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Farinha de mandioca</li> <li>- Açaí congelado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne moída</li> <li>- Macarrão parafuso</li> <li>- Sal</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> <li>- Batata</li> <li>- Cenoura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Banana</li> <li>- Mamão</li> <li>- Biscoito</li> <li>- Aveia em flocos</li> </ul>

<b>Frequência: (19 dias)</b>	Suco com biscoito + fruta: banana	4x ao mês
	Arroz com frango desfiado	7x ao mês
	Açaí com farinha de mandioca	2x ao mês
	Sopa de carne moída com legumes	4x ao mês
	Vitamina de mamão, banana e aveia com biscoito	2x ao mês

*Juliana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CRN 3106  
Nutricionista Responsável Técnica





**CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2024**

Modalidade: Creche

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V
INGREDIENTES	Suco com biscoito:	Arroz com frango desfiado	Sopa de carne moída com legumes	Açaí com farinha de mandioca e peixe	Suco com pão
	- Polpa de fruta - Biscoito	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Melancia	- Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura	- Farinha de mandioca - Açaí congelado - Laranja - Filé de dourada - Limão - Alho	- Polpa de fruta - Pão - Carne moída

Frequência: (18 dias)	Suco com biscoito	3x ao mês
	Arroz com frango desfiado + melancia	5x ao mês
	Sopa de carne moída com legumes	4x ao mês
	Açaí com farinha de mandioca e peixe	2x ao mês
	Suco com pão e carne moída	2x ao mês

*Juliana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
2024  
Nutricionista Responsável Técnica



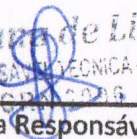


**CARDÁPIO PARA O MÊS DE FEVEREIRO 2024**

Modalidade: Ensino fundamental

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
INFANTIL E FUNDAMENTAL	Arroz com frango desfiado	Mingau de milho	Mingau de tapioca	Suco de frutas com biscoito rosquinha e fruta	Achocolatado com biscoito cream cracker e fruta
GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ARROZ</li> <li>- FRANGO DESFIADO</li> <li>- CEBOLA</li> <li>- OLEO</li> <li>- SAL</li> <li>- CHEIRO VERDE</li> <li>- LIMÃO</li> <li>- COLORAU</li> <li>- ALHO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LEITE EM PÓ</li> <li>- AÇUCAR</li> <li>- MILHO BRANCO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LEITE EM PÓ</li> <li>- AÇUCAR</li> <li>- FARINHA DE TAPIÓCA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- POLPA DE FRUTAS</li> <li>- AÇUCAR</li> <li>- BISCOITO ROSQUINHA</li> <li>- FRUTA: MAÇÃ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- MACARRÃO PARAFUSO</li> <li>- CARNE MOÍDA</li> <li>- CEBOLA</li> <li>- OLEO</li> <li>- SAL</li> <li>- CHEIRO VERDE</li> <li>- LIMÃO</li> <li>- COLORAU</li> <li>- ALHO</li> </ul>

<b>Frequência: (15 dias)</b>	Arroz com frango desfiado	5x ao mês
	Mingau de milho branco	2x ao mês
	Mingau de tapioca	1x ao mês
	Suco de frutas com biscoito rosquinha e fruta	4x ao mês
	Sopa de carne	3x ao mês

  
 Juliana de Lima  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 02/02/24  
 Nutricionista Responsável Técnica



**CARDÁPIO PARA O MÊS DE MARÇO 2024**

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VII	PREPARAÇÃO VIII
	Suco com biscoito rosquinha	Arroz com frango desfiado	Pão com carne moída + suco de fruta	Mingau de tapioca	Arroz com frango em cubos, tomate e alface	Sopa de carne moída	Estrogonofe de frango	Arroz com feijão e frango
<b>INGREDIENTES</b>	- Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata	- Pão de hambúrguer - Carne moída - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Polpa de fruta - Açúcar	- Leite em pó - Farinha de tapioca - Açúcar	- Arroz - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Tomate - Alface	- Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora	- Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Creme de leite - Extrato de tomate - Arroz	- Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora

<b>Frequência: (21 dias)</b>	Suco com biscoito rosquinha + laranja	2x ao mês
	Arroz com frango desfiado	7x ao mês
	Pão com carne moída + suco de fruta	1x ao mês
	Mingau de tapioca + melancia	2x ao mês
	Arroz com frango em cubos, tomate e alface	3x ao mês
	Sopa de macarrão	3x ao mês
	Estrogonofe de frango	1x ao mês
	Arroz, feijão e frango com verduras	2x ao mês

 REC. 03/SAVEL TECNICA - PNAE CRN 3099
Nutricionista Responsável Técnica



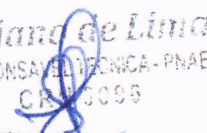


**CARDÁPIO PARA O MÊS DE ABRIL 2024**

Modalidade: Ensino fundamental

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V
INGREDIENTES	Suco com biscoito rosquinha + fruta: Banana	Arroz com galinha desfiada	Mingau de milho branco	Pão com margarina + suco de fruta+ fruta: laranja	Sopa de carne com batata
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> <li>-Biscoito rosquinha</li> <li>- Fruta: banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>-Colorau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leite em pó</li> <li>- Açúcar</li> <li>- Milho branco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão de hambúrguer</li> <li>- Margarina</li> <li>- Sal</li> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> <li>- Fruta: laranja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrão</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Batata in natura</li> <li>- Abobora</li> </ul>

Frequência: (19 dias)	Suco com biscoito rosquinha + fruta: Banana	4x ao mês
	Arroz com frango desfiado	7x ao mês
	Mingau de milho branco	3x ao mês
	Pão com margarina + suco de fruta + fruta: Laranja	2x ao mês
	Sopa de carne com batata	3x ao mês

  
 Juliana de Lima  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 CRP 0099  
 Nutricionista Responsável Técnica





**CARDÁPIO PARA O MÊS DE MAIO 2024**

Modalidade: Ensino Fundamental

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V
	Suco com biscoito rosquinha + fruta: Laranja	Arroz com galinha desfiada	Pão com margarina + suco de fruta + Fruta: melancia	Sopa de carne com macaxeira e cenoura	Baião com ovo cozido
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> <li>- Biscoito rosquinha</li> <li>- Fruta: Laranja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão de hambúguer</li> <li>- Margarina</li> <li>- Sal</li> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> <li>- Fruta: melancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrão</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Macaxeira</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Abobora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Feijão Caupi</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Ovo</li> </ul>

<b>Frequência: (17 dias)</b>	Suco com biscoito rosquinha + fruta: Laranja	4x ao mês
	Arroz com galinha desfiada	7x ao mês
	Pão com margarina + suco de fruta + Fruta: melancia	2x ao mês
	Sopa de carne com macaxeira e cenoura	2x ao mês
	Baião com ovo cozido	2x ao mês

*Juliana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CRN 2003  
Nutricionista Responsável Técnica





**CARDÁPIO PARA O MÊS DE JUNHO 2024**

**Ensino Fundamental**

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VII
	Suco com biscoito rosquinha	Arroz com frango desfiado	Pão com carne moída + suco de fruta	Mingau de milho	Vatapá de frango	Arroz com frango em cubos, tomate e alface + fruta: tangerina	Sopa de carne moída
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> <li>- Biscoito rosquinha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> <li>- Batata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão de hambúrguer</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Colorau</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leite em pó</li> <li>- Milho branco</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Frango desfiado</li> <li>- Trigo sem fermento</li> <li>- Leite de coco</li> <li>- Azeite de dendê</li> <li>- Cebola</li> <li>- Pimenta de cheiro</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Carne em isca</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Tomate</li> <li>- Alface</li> <li>- Tangerina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Macarrão parafuso</li> <li>- Batata</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Abóbora</li> </ul>

<b>Frequência: (18 dias)</b>	Suco com biscoito rosquinha	2x ao mês
	Arroz com frango desfiado	7x ao mês
	Pão com carne moída + suco de fruta	1x ao mês
	Mingau de milho	2x ao mês
	Vatapá de frango	2x ao mês
	Arroz com frango em cubos, tomate e alface: tangerina	2x ao mês
	Sopa com macarrão	2x ao mês

RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 CRN 11173  


---

 Nutricionista Responsável Técnica





**CARDÁPIO PARA O MÊS DE SETEMBRO 2024**

Modalidade: Fundamental

INGREDIENTES	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VII
	Suco com biscoito: Melancia  - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito	Arroz com frango desfiado  - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Laranja	Suco com pão  - Polpas de frutas - Açúcar - Pão massa fina	Sopa de carne moída com legumes  - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura	Vitamina de mamão, banana e aveia com biscoito salgado  - Leite em pó - Mamão - Açúcar - Banana - Aveia - Açúcar - Biscoito	Açaí com farinha de mandioca  - Farinha de mandioca - Açaí congelado - Açúcar	Arroz com frango em cubos ao molho e verduras  - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Feijão

Frequência: (16 dias)	Suco com sanduíche natural	1x ao mês
	Arroz com frango desfiado + melancia	4x ao mês
	Sopa de carne moída com legumes	3x ao mês
	Vitamina de mamão, banana com biscoito	2x ao mês
	Açaí com farinha de mandioca e peixe	2x ao mês
	Arroz, feijão, macarrão e carne com verduras e suco de frutas	2x ao mês
	Suco com biscoito	2x ao mês

  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 CRN 50188  


---

 Nutricionista Responsável Técnica

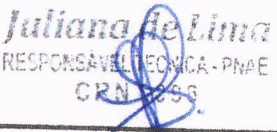




CARDÁPIO PARA O MÊS DE OUTUBRO 2024

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VII
	Suco com biscoito rosquinha	Arroz com frango desfiado	Pão com carne moída + suco de fruta	Mingau de milho	Vatapá de frango	Arroz com frango em cubos, tomate e alface + fruta: tangerina	Sopa de carne moída
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> <li>- Biscoito rosquinha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> <li>- Batata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão de hambúrguer</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Colorau</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leite em pó</li> <li>- Milho branco</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Frango desfiado</li> <li>- Trigo sem fermento</li> <li>- Leite de coco</li> <li>- Azeite de dendê</li> <li>- Cebola</li> <li>- Pimenta de cheiro</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Carne em isca</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Tomate</li> <li>- Alface</li> <li>- Tangerina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Macarrão parafuso</li> <li>- Batata</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Abóbora</li> </ul>

<b>Frequência: (18 dias)</b>	Suco com biscoito rosquinha	2x ao mês
	Arroz com frango desfiado	7x ao mês
	Pão com carne moída + suco de fruta	1x ao mês
	Mingau de milho	2x ao mês
	Vatapá de frango	2x ao mês
	Arroz com frango em cubos, tomate e alface: tangerina	2x ao mês
	Sopa com macarrão	2x ao mês

  
**Juliana de Lima**  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 CRN 1556  


---

 Nutricionista Responsável Técnica





**CARDÁPIO PARA O MÊS DE NOVEMBRO 2024**

Modalidade: Ensino Fundamental

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
<b>INGREDIENTES</b>	Suco com biscoito:	Arroz com frango desfiado	- Arroz com coxa e sobrecoxa e verduras	Sopa de carne moída com legumes	Açaí com farinha de mandioca e peixe	Suco com pão
	- Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Melancia	- Arroz - Coxa e sobrecoxa - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura	- Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura	- Farinha de mandioca - Açaí congelado - Açúcar - Laranja - Filé de dourada - Limão - Alho	- Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Carne moída

<b>Frequência: (17 dias)</b>	Suco com biscoito	3x ao mês
	Arroz com frango desfiado + melancia	5x ao mês
	Arroz com coxa e sobrecoxa e verduras	3x ao mês
	Sopa de carne moída com legumes	3x ao mês
	Açaí com farinha de mandioca e peixe	2x ao mês
	Suco com pão e carne moída	1x ao mês

*Juliana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CRP 2009  
Nutricionista Responsável Técnica





**CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2024**

Modalidade: Ensino Fundamental

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
<b>INGREDIENTES</b>	Suco com biscoito:	Arroz com frango desfiado	- Arroz com coxa e sobrecoxa e verduras	Sopa de carne moída com legumes	Açaí com farinha de mandioca e peixe	Suco com pão
	- Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Melancia	- Arroz - Coxa e sobrecoxa - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura	- Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura	- Farinha de mandioca - Açaí congelado - Açúcar - Filé de dourada - Limão - Alho	- Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Carne moída

<b>Frequência: (16 dias)</b>	Suco com biscoito	3x ao mês
	Arroz com frango desfiado + melancia	5x ao mês
	Arroz com coxa e sobrecoxa e verduras	3x ao mês
	Sopa de carne moída com legumes	2x ao mês
	Açaí com farinha de mandioca e peixe	2x ao mês
	Suco com pão e carne moída	1x ao mês

Juliana de Lima  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CRP 12399  
Nutricionista Responsável Técnica





CARDÁPIO PARA O MÊS DE FEVEREIRO 2024

Modalidade: Ensino Médio

INGREDIENTES	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VII
	Suco com pão + fruta: melancia  - Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Fruta: melancia	Arroz com frango desfiado  - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Sal	Macarrão com carne moída  - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura - Sal	Estrogonofe de frango  - Arroz - Frango - Creme de leite - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Extrato de tomate - Pimentinha de cheiro - Sal	Sopa de carne  - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Macaxeira - Abóbora - Cenoura - Sal	Arroz com frango em cubos  - Arroz - Peito de frango - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Sal - Alface - Tomate - Sal	Arroz com feijão, coxa e sobrecoxa  - Arroz - Feijão caupí - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Sal - Coxa e sobrecoxa

Frequência: (18 dias)	Suco com pão com carne moída, alface e tomate + fruta: melancia	2x ao mês
	Arroz com frango desfiado	6x ao mês
	Estrogonofe de frango com arroz e salada crua	3x ao mês
	Sopa de carne com macaxeira	2x ao mês
	Arroz com frango em cubos, alface e tomate	3x ao mês
	Arroz com feijão, coxa e sobrecoxa com verduras + fruta: laranja	2x ao mês

*Juliana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CRN 0296  
Nutricionista Responsável Técnica



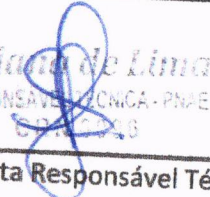


**CARDÁPIO PARA O MÊS DE MARÇO 2024**

Ensino Médio

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
INGREDIENTES	Suco com biscoito rosquinha	Arroz com frango desfiado	Coxa e sobrecoxa com jambu e tucupi e arroz	Vatapá de frango	Arroz com frango em cubos, tomate e alface + fruta: tangerina	Sopa de carne moída
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> <li>- Biscoito rosquinha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> <li>- Batata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Coxa e sobrecoxa</li> <li>- Colorau</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Jambu</li> <li>- Tucupi</li> <li>- Limão</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Frango desfiado</li> <li>- Trigo sem fermento</li> <li>- Leite de coco</li> <li>- Azeite de dendê</li> <li>- Cebola</li> <li>- Pimenta de cheiro</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Carne em isca</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Tomate</li> <li>- Alface</li> <li>- Tangerina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Macarrão parafuso</li> <li>- Batata</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Abóbora</li> </ul>

Frequência: (18 dias)	Suco com biscoito rosquinha	2x ao mês
	Arroz com frango desfiado	7x ao mês
	Arroz com coxa e sobrecoxa com jambu e tucupi	2x ao mês
	Vatapá de frango	2x ao mês
	Arroz com frango em cubos, tomate e alface: tangerina	2x ao mês
	Sopa com macarrão	3x ao mês

  
 Juliana de Lima  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 03/03/2024  
 Nutricionista Responsável Técnica





**CARDÁPIO PARA O MÊS DE ABRIL 2024**

Modalidade: Ensino Médio

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
	Suco com pão+ fruta: Banana	Arroz com galinha desfiada	Achocolatado com biscoito cream cracker	Macarrão com carne moída	Sopa de carne	Baião com ovo
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> <li>- Pão</li> <li>- Fruta: banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leite em pó</li> <li>- Achocolatado em pó</li> <li>- Biscoito Cream Cracker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrão</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Batata in natura</li> <li>- Abóbora</li> <li>- Cenoura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrão</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Batata in natura</li> <li>- Abóbora</li> <li>- Cenoura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Feijão caupí</li> <li>- Alho</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Ovo de granja</li> </ul>

<b>Frequência: (19 dias)</b>	Suco com pão + fruta: Banana	2x ao mês
	Arroz com frango desfiado	8x ao mês
	Achocolatado com biscoito e maçã	2x ao mês
	Baião com ovo	2x ao mês
	Sopa de carne com batata	3x ao mês
	Macarrão com carne moída	2x ao mês

  
**Juliana de Lima**  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 RN 0098  


---

 Nutricionista Responsável Técnica













**CARDÁPIO PARA O MÊS DE AGOSTO 2024**

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VII	PREPARAÇÃO VIII
	Suco com biscoito rosquinha	Arroz com frango desfiado	Pão com carne moída + suco de fruta	Mingau de tapioca	Arroz com frango em cubos, tomate e alface	Sopa de carne moída	Estrogonofe de frango	Arroz com feijão e frango
INGREDIENTES	- Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata	- Pão de hambúrguer - Carne moída - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Polpa de fruta - Açúcar	- Leite em pó - Farinha de tapioca - Açúcar	- Arroz - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Tomate - Alface	- Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora	- Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Creme de leite - Extrato de tomate - Arroz	- Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora

Frequência: (21 dias)	Suco com biscoito rosquinha + laranja	2x ao mês
	Arroz com frango desfiado	7x ao mês
	Pão com carne moída + suco de fruta	1x ao mês
	Mingau de tapioca + melancia	2x ao mês
	Arroz com frango em cubos, tomate e alface	3x ao mês
	Sopa de macarrão	3x ao mês
	Estrogonofe de frango	1x ao mês
	Arroz, feijão e frango com verduras	2x ao mês

<p><i>Juliana de Lima</i> RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE CNPJ 0000</p>
<p>Nutricionista Responsável Técnica</p>





**CARDÁPIO PARA O MÊS DE SETEMBRO 2024**

Ensino Médio

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
<b>INGREDIENTES</b>	Suco com biscoito rosquinha	Arroz com frango desfiado	Coxa e sobrecoxa com jambu e tucupi e arroz	Vatapá de frango	Arroz com frango em cubos, tomate e alface + fruta: tangerina	Sopa de carne moída
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> <li>- Biscoito rosquinha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> <li>- Batata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Coxa e sobrecoxa</li> <li>- Colorau</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Jambu</li> <li>- Tucupi</li> <li>- Limão</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Frango desfiado</li> <li>- Trigo sem fermento</li> <li>- Leite de coco</li> <li>- Azeite de dendê</li> <li>- Cebola</li> <li>- Pimenta de cheiro</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Carne em isca</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Tomate</li> <li>- Alface</li> <li>- Tangerina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Macarrão parafuso</li> <li>- Batata</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Abóbora</li> </ul>

<b>Frequência: (18 dias)</b>	Suco com biscoito rosquinha	2x ao mês
	Arroz com frango desfiado	7x ao mês
	Arroz com coxa e sobrecoxa com jambu e tucupi	2x ao mês
	Vatapá de frango	2x ao mês
	Arroz com frango em cubos, tomate e alface: tangerina	2x ao mês
	Sopa com macarrão	3x ao mês

RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 CRP 5006  
 Nutricionista Responsável Técnica





**CARDÁPIO PARA O MÊS DE OUTUBRO 2024**

Modalidade: Ensino Médio

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
	Arroz com frango desfiado	Açaí com farinha e peixe	Sopa de carne	Arroz com feijão e coxa e sobrecoxa com verduras e melancia	Macarronada com carne moída e suco de polpas	Mingau de milho branco
<b>INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Açaí</li> <li>- Farinha de mandioca</li> <li>- Alho</li> <li>- Óleo</li> <li>- Peixe</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrão</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Batata in natura</li> <li>- Abóbora</li> <li>- Cenoura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Coxa e sobrecoxa</li> <li>- Alho</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Alface</li> <li>- Tomate</li> <li>- Sal</li> <li>- Feijão</li> <li>- Melancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrão</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Polpa de frutas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Milho branco</li> <li>- Açúcar</li> <li>- Leite em pó</li> </ul>

Frequência:  
(17 dias)

Arroz com frango desfiado	7x ao mês
Açaí com peixe e farinha de mandioca	2x ao mês
Arroz com feijão, coxa e sobrecoxa com verduras + fruta: melancia	2x ao mês
Sopa de carne com verduras	3x ao mês
Macarronada com carne moída e suco de polpa de frutas	3x ao mês
Mingau de Milho	2x ao mês

*Juliana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
03/10/2024  
Nutricionista Responsável Técnica





**CARDÁPIO PARA O MÊS DE NOVEMBRO 2024**

Modalidade: Ensino Médio

INGREDIENTES	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VII
	<p>Suco com pão + fruta: Banana</p> <p>- Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Fruta: banana</p>	<p>Arroz com galinha desfiada</p> <p>- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau</p>	<p>Macarrão com carne moída</p> <p>- Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura</p>	<p>Estrogonofe de frango</p> <p>- Frango - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Leite de coco - Sal</p>	<p>Sopa de carne</p> <p>- Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura</p>	<p>Baião com peixe</p> <p>- Arroz - Feijão caupí - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Peixe</p>	<p>Açaí com peixe e farinha de mandioca</p> <p>- Açaí - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Peixe - Cheiro verde - Limão</p>

Frequência: (20 dias)	Suco com pão + fruta: Banana	2x ao mês
	Arroz com frango desfiado	8x ao mês
	Estrogonofe de frango	1x ao mês
	Baião com peixe	1x ao mês
	Sopa de carne	3x ao mês
	Macarrão com carne moída	2x ao mês
	Açaí com peixe e farinha de mandioca	2x ao mês

*Juliana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CRP 3096  
Nutricionista Responsável Técnica





CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2024

Modalidade: Ensino Médio

INGREDIENTES	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VII
	Suco com pão + fruta: melancia	Arroz com frango desfiado	Macarrão com carne moída	Estrogonofe de frango	Sopa de carne	Arroz com frango em cubos	Arroz com feijão, coxa e sobrecoxa
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polpa de fruta</li> <li>- Açúcar</li> <li>- Pão</li> <li>- Fruta: melancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> <li>- Sal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrão</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Batata in natura</li> <li>- Abóbora</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Sal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Frango</li> <li>- Creme de leite</li> <li>- Alho</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Extrato de tomate</li> <li>- Pimentinha de cheiro</li> <li>- Sal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrão</li> <li>- Carne moída</li> <li>- Alho</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Macaxeira</li> <li>- Abóbora</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Sal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Peito de frango</li> <li>- Alho</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Alface</li> <li>- Tomate</li> <li>- Sal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Feijão caupí</li> <li>- Alho</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cebola</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Coxa e sobrecoxa</li> </ul>

Frequência: (18 dias)	Suco com pão com carne moída, alface e tomate + fruta: melancia	2x ao mês
	Arroz com frango desfiado	6x ao mês
	Estrogonofe de frango com arroz e salada crua	3x ao mês
	Sopa de carne com macaxeira	2x ao mês
	Arroz com frango em cubos, alface e tomate	3x ao mês
	Arroz com feijão, coxa e sobrecoxa com verduras + fruta: laranja	2x ao mês

*Luciana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
27116000

---

Nutricionista Responsável Técnica





DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
		CRECHE	FUND.	PRÉ	EJA	AEE	MÉDIO		
ABÓBORA	Kg	100	1.200	100	100	100	900	2500	Tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Acondicionados em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem, transportados em monoblocos plásticos frestados. Entrega quinzenalmente em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
AÇAÍ CONGELADO	Kg	300	2.400	270	210	120	1.500	4800	Açaí médio, regular, polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando sólidos totais entre 11% e 14% e uma aparência densa. Tratado por branqueamento, acondicionado em embalagem própria de 1Kg com fabricação nos últimos 30 dias e validade mínima de 12 meses. Não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Não deve conter aditivos de acidulantes, deve apresentar cor roxo próprio do açaí, cheiro característico e não azedo. O açaí deverá ser entregue diretamente nas escolas de Mãe do Rio, conforme Guia de Distribuição elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar do Município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
BANANA	Kg	300	6.500	400	400	400	2.000	10000	Banana prata, em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, de com a resolução 12/78CNNPA. Acondicionadas em caixas de madeira ou papelão frestados. Entrega quinzenalmente em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
CEBOLINHA	Kg	35	260	80	40	25	210	650	Fresca com folha vivas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniforme e típico de variedade sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, de produto de colheita diária e Entrega quinzenalmente em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>

**Juliana de Lima**  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CRN 8096





DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
		CRECHE	FUND.	PRÉ	EJA	AEE	MÉDIO		
COUVE	Kg	30	260	80	40	25	165	600	Produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassadas, de 1ª qualidade, tamanho médio, talo verde inteiro, coloração uniforme, isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos, não poderão estar murchos, entregue em maços de 200g, produto de colheita diária. Entrega quinzenalmente em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
CHEIRO VERDE	Kg	30	260	80	40	25	165	600	Produto selecionado, consistente ao toque e isento de manchas, bolores e sujidades, ferrugem, odores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou outra qualidade, tamanho e coloração uniformes, não poderão estar murchos, produto de colheita diária e entregue em maços de 200g a 500g. Entrega quinzenalmente em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
COLORAU	PACOTE	150	1.450	300	150	150	800	3000	Pó fino homogêneo, coloração vermelho intenso, corante de boa qualidade, constituído pela mistura de carimã(regional) com urucum em pó, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprio, em embalagem plástica transparente de 100g, deve ser produzido há 10 dias da entrega, validade mínima de 06 meses, isento de parasitas e detritos animais e vegetais e/ou material terroso. Entrega mensa lem todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
FARINHA DE MANDIOCA	Kg	150	1.500	100	80	70	1.000	2900	Fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Não apresentar excesso de dureza e nem quebrado. Embalado em saco plástico, pacotes de 1kg, com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo de validade de 06 meses. Entrega mensal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>

**Juliana de Lima**  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CRM 8096





DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
		CRECHE	FUND.	PRÉ	EJA	AEE	MÉDIO		
FARINHA DE TAPIOCA	PACOTE	400	4.500	350	350	350	1.700	7650	Farinha de tapioca, classe granulada, tipo, seca, branca, fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Não apresentar excesso de dureza e nem quebrado. De 1ª qualidade, embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de 200g, com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo de validade de 06 meses. Entrega mensal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
FEIJÃO CAUPI	Kg	250	2.000	100	80	70	1.000	3500	Feijão novo, cor entre a bege clara ao branco, halo marrom, pele lisa e formato do grão levemente reniforme, grãos inteiros e são, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica de 1Kg, atóxica e íntegra, contendo data de empacotamento e data de validade mínima de 06 meses. Entrega mensal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
FEIJÃO VERDE	Kg	18	300	80	40	12	250	700	Feijão verde esbranquiçado, cor entre amarelo clara ao branco, pele lisa e formato do grão levemente reniforme, grãos inteiros e são, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica de 1Kg, atóxica e íntegra, contendo data de empacotamento e data de validade mínima de 06 meses. Entrega mensal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
LARANJA	Kg	500	10.000	600	600	300	4.000	16000	Madura, furto de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem fermentos ou defeitos. Firmes e com brilho, livre de resíduos e de fertilizantes, de acordo com a Resolução 12/78 CNNPA. Acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
LIMÃO	Kg	110	1.300	120	100	80	790	2500	De primeira qualidade, de tamanho médio, íntegro, com casca sã, sem rupturas e cortes, transportados em monoblocos plástico frestados. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>

**Juliana de Lima**  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CPF 8096





DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
		CRECHE	FUND.	PRÉ	EJA	AEE	MÉDIO		
MACAXEIRA	Kg	100	1.700	180	100	120	900	3100	De 1ª qualidade, tamanho médio, adquirida a granel, em quilo (Kg), tipo; branca/amarela, primeiras raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem cascas, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livre da maior parte aderente a superfície externa e isentas de umidade, de acordo com a Resolução 12/78 CNNPA. Embalagem transparente e a vacuo. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
MAMÃO	Kg	95	1.225	120	120	90	600	2250	De 1ª qualidade, semi maduro, consistência firme, peso aproximado de 400g a 500g por unidade, sem danos físicos, com características organolépticas do fruto mantidas. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
MELANCIA	Kg	500	10.000	600	600	300	4.000	16000	De 1ª qualidade, semi maduro, consistência firme, peso aproximado de 5Kg a 10Kg, sem danos físicos, com características organolépticas do fruto mantidas. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
PIMENTA DO REINO	PACOTE	150	1.000	200	200	100	600	2250	Moída, pó fino homogêneo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, em embalagem plástica de 100g e deve ter sido fabricado há no máximo 10 dias e validade mínima de 06 meses, isento de material terroso, parasitas, detritos animais e vegetais ou resíduos estranhos ao produto. Entrega mensal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
PIMENTA DE CHEIRO	Kg	75	500	85	70	65	205	1000	De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, de acordo com a Resolução 12/78 CNNPA. Transportados em monoblocos plásticos frestados de 1Kg e entrega quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
PIMENTÃO	Kg	75	500	85	70	65	205	1000	Produto fresco, selecionado, consistente ao toque e isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar a aparência e qualidade. Em sacos plásticos de 1Kg. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>

*Juliana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CRN 8096





DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
		CRECHE	FUND.	PRÉ	EJA	AEE	MÉDIO		
POLPA DE FRUTA DE ABACAXI	Kg	350	2.400	390	250	245	1.365	5000	Polpa de fruta simples, 100% natural, em embalagem de 1Kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e fabricação nos últimos 30 dias. A polpa não deverá conter terra, sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos de acidulantes, sabor característico da fruta. Entrega mensal em todas as escolas do município. <b>APESENTAR AMOSTRA.</b>
POLPA DE FRUTA DE ACEROLA	Kg	350	2.400	390	250	245	1.365	5000	Polpa de fruta simples, 100% natural, em embalagem de 1Kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e fabricação nos últimos 30 dias. A polpa não deverá conter terra, sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos de acidulantes, cor entre rosa ao vermelho, sabor característico da fruta. Entrega mensal em todas as escolas do município. <b>APESENTAR AMOSTRA.</b>
POLPA DE FRUTA DE GOIABA	Kg	350	2.400	390	250	245	1.365	5000	Polpa de fruta simples, 100% natural, em embalagem de 1Kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e fabricação nos últimos 30 dias. A polpa não deverá conter terra, sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos de acidulantes, cor entre rosa ao vermelho, sabor característico da fruta. Entrega mensal em todas as escolas do município. <b>APESENTAR AMOSTRA.</b>
POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ	Kg	350	2.400	390	250	245	1.365	5000	Polpa de fruta simples, 100% natural, em embalagem de 1Kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e fabricação nos últimos 30 dias. A polpa não deverá conter terra, sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta, não deve conter aditivos de acidulantes, cor entre rosa ao vermelho, sabor característico da fruta. Entrega mensal em todas as escolas do município. <b>APESENTAR AMOSTRA.</b>
MAXIXE	Kg	75	500	85	70	65	205	1000	Produto fresco selecionado, consistente ao toque e isento de manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entregue em embalagem de 1Kg, mantidas as características organolépticas. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>

**Juliana de Lima**  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CPF 8096





DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
		CRECHE	FUND.	PRÉ	EJA	AEE	MÉDIO		
TANGERINA	Kg	200	2.100	310	230	140	1.420	4400	De 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra, com casca sã, sem ruptura e cortes, de acordo com a resolução 12/78 CNNPA. Com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, com popa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades e parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizante. Entrega quinzenal em todas as escolas do município e em sacos frestados de 10Kg a 20Kg. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
ABACAXI	Kg	75	500	85	70	65	205	1000	Tipo perola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg. Com características organolépticas do fruto mantidas. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
TOMATE	Kg	18	300	80	40	12	250	700	Produto de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sã, sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
ALFACE	Kg	18	250	80	40	12	180	580	Produto de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. Isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos, não poderão estar murchos, entregue em maços de 200g a 500g, produto de colheita diária. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
JAMBU	Kg	0	0	0	0	0	180	180	Fresca, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>

*Juliana de L...*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CRN 8096





DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
		CRECHE	FUND.	PRÉ	EJA	AEE	MÉDIO		
PEPINO	Kg	18	300	80	40	12	250	700	In natura, gráudo, novo, de 1º qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, sem danos físicos e não poderão estar murchos. Produto de colheita diária. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
ABACATE	Kg	18	250	80	40	12	180	580	De boa qualidade. Fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar íntacta e firme. . Entrega quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
OVO DE GRANJA	UND	200	17.400	1.200	1.200	1.000	8.000	29000	De granja, cor branco, novo, tamanho médio, acondicionados em cartelas, não pode estar com casca trincada ou quebrada. Produto de 1ª qualidade. Bandeja com 15 unidades (1/2 cuba) ou 30 unidades (1 cuba), com invólucro em PVC atóxico. Entrega mensal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
BEBIDA LACTEA	SACHÊ 200g	1200	14.550	1.800	900	600	3.900	22950	Produto de 1ª qualidade, Bebida lactea com polpa de frutas com sabores de : banana e abacaxi. Obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado), por fermentos lácteos próprios que determinem a característica do produto final, adicionado de açúcar e polpa/suco da fruta, com corante natural e aroma idêntica ao natural, podendo conter outros produtos de origem láctea e outras substancias alimenticias aprovadas pela legislação e que nao interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, preferencialmente os naturais, no caso de aromas e corantes. Não deverá conter edulcorantes artificiais. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos as matérias primas e etapas de processamento, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, sendo que os produtos deverão ter a data de fabricação de no máximo 10 dias. Embalagem em sachê de polietileno atóxico, inodora, opaca de 200g, com nome do produto e fabricante, registro de produto artesanal e informações nutricionais. Entrega mensal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>

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





DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
		CRECHE	FUND.	PRÉ	EJA	AEE	MÉDIO		
CARNE MOÍDA	Kg	490	2.700	600	700	600	2.100	7190	Carne bovina moída tipo acém congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelha, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, isento de vestígios de descongelamento, sem excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1Kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Entrega mensal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
CARNE BOVINA EM ISCAS	Kg	150	2.500	450	300	200	1.900	5500	Carne bovina em iscas tipo acém congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelha - vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, isento de vestígios de descongelamento, sem excesso de gordura (tolerância máxima de 12% de teor de gordura), isenta de cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, esverdeada ou acinzentada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1Kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Entrega mensal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
PÃO MASSA FINA	UNIDADE	30.000	204.000	8.000	8.000	8.000	22.000	280000	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. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>

*Juliana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CRN 8096





DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
		CRECHE	FUND.	PRÉ	EJA	AEE	MÉDIO		
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	Kg	0	6.000	750	650	0	2.650	10050	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. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura (SIM, SIF OU SIE). Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Entrega mensal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
BATATA IN NATURA	Kg	180	1.900	300	250	170	1.300	4100	De 1ª qualidade, casca lisa íntegra e sem fungos, tamanho médio a grande, sem indícios de germinação, estarem 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 quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
CEBOLA IN NATURA	Kg	150	1.800	300	250	100	1.300	3900	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 quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
CENOURA IN NATURA	Kg	180	1.900	300	250	170	1.300	4100	De 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem indícios de germinação, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou tenros aderida a superfície externa, estarem 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 quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>

*Juliana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CRN 8096





DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
		CRECHE	FUND.	PRÉ	EJA	AEE	MÉDIO		
TUCUPI	GARRAFA	0	30	0	0	0	40	70	De 1ª qualidade, produto acondicionado em garrafa plástica de 2 litros. A embalagem deve manter as características originais do produto e ser resistente ao manuseio e transporte. Não deverá conter sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes do vegetal. Não poderá conter corantes e realçadores de sabor, emulsificantes, espessantes e outras substâncias que diminuam a tensão interfacial, alterando a composição original do tucupí. Valide de 30 dias após a data da entrega. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>
FILÉ DO PEITO DE FRANGO	Kg	500	10.000	2.400	600	500	6.000	20000	Filé do peito de Frango sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, 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, SIE OU SIM). Embalado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1Kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade 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 e rural. <b>APRESENTAR AMOSTRA.</b>

*Juliana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
REGISTRO Nº 8096

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA  
CRN 8096





**LISTA DE SUBSTITUTOS DOS PRODUTOS DA CHAMADA PÚBLICA 2024**

De acordo com RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, Seção II Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de Suas Organizações, Art. 33. Onde, "Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE." Segue abaixo a lista de substitutos:

ITENS DO TERMO DE REFERENCIA	SUBSTITUTOS
1. BANANA	Frutas variadas
2. ABOBORA	Batata inglesa, batata doce
3. CEBOLINHA	Coentro, Cheiro verde, Couve
4. COUVE	Coentro, Cheiro verde, Cebolinha
5. CHEIRO VERDE	Coentro, Cebolinha, Couve
6. COLORAU	Açafrão
7. FARINHA DE MANDIOCA	Macaxeira; Farinha de tapioca; Goma de tapioca
8. FARINHA DE TAPIOCA	Macaxeira; Farinha de mandioca; Goma de tapioca
9. FEIJÃO CAUPÍ	Feijão verde
10. FEIJÃO VERDE	Feijão Caupi
11. LARANJA	Frutas variadas
12. LIMÃO	Frutas variadas
13. MACAXEIRA	Farinha de tapioca; Farinha de tapioca; Goma de tapioca; Batata doce

*[Handwritten signature and stamp]*





14. MAMÃO	Frutas variadas
15. MELANCIA	Frutas variadas
16. PIMENTÃO	Pimentinha
17. POLPA DE FRUTA DE ABACAXI	Polpa de frutas variadas
18. POLPA DE FRUTA DE ACEROLA	Polpa de frutas variadas
19. POLPA DE FRUTA DE GOIABA	Polpa de frutas variadas
20. POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ	Polpa de frutas variadas
21. TANGERINA	Frutas variadas
22. ABACAXI	Frutas variadas
23. TOMATE	Tomate cereja
24. ABACATE	Frutas variadas
25. OVO DE GRANJA	Ovo caipira, ovo de granja "vermelho"
26. CARNE MOIDA	Carne em isca
27. CARNE EM ISCA	Carne moída
28. COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	Filé de frango
29. FILÉ DE FRANGO	Coxa e sobre coxa de frango

*Juliana de Lima*

Responsável Técnica  
Juliana de Lima  
CRN 8096/7



**ATA DA REUNIÃO DE APRESENTAÇÃO DOS CARDÁPIOS 2024 PARA O  
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE**

Aos 19 (dezenove) dias do mês de outubro de 2023, às 09h00 (nove horas), na sala da Coordenação de Alimentação Escolar e Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, situado na Rodovia PA 252, Nº 654, Bairro: Severino Oliveira, reuniram-se a presidente do Conselho da Merenda Escolar – CAE, Nazaré Miranda, a vice presidente, Aparecida de Oliveira, os conselheiros: Marismar Silva, Francisco Marques, Raimundo Melo e Leandro da Silva e a nutricionista Responsável Técnica – RT, Juliana de Lima, para a avaliação e aprovação dos cardápios 2024. Uma das alterações do cardápio, foi levando em conta que o município apresenta produtores de frango com a produção de filetagem, então este item foi remanejado dos produtos industrializados para a Agricultura Familiar, gerando mais empregos e renda no próprio município e levando em conta também que o mesmo tem uma boa oferta no município, deixando o produto mais barato. Sendo assim, o cardápio do ano 2024 foi avaliado e aprovado por unanimidade.

*Juliana de Lima*

Juliana de Lima  
Nutricionista Responsável Técnica  
CRN 8096-7

*Maria de Nazaré M. Pinheiro*

Maria de Nazaré Miranda Pinheiro  
Presidente do Conselho de Alimentação Escolar - CAE

*Aparecida Gleicilene de Oliveira*

Aparecida Gleicilene de Oliveira  
Vice - Presidente do Conselho de Alimentação Escolar - CAE





Raimundo Nonato Amorim Melo

Raimundo Nonato Amorim Melo  
Conselheiro de Alimentação Escolar - CAE

Leandro Araújo da Silva

Leandro Araújo da Silva  
Conselheiro de Alimentação Escolar - CAE

Francisco Marques de Lima

Francisco Marques de Lima  
Conselheiro de Alimentação Escolar - CAE

Marismar Pinheiro da Silva

Marismar Pinheiro da Silva  
Conselheira de Alimentação Escolar - CAE