



# Cardápios da Alimentação Escolar 2024



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.

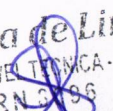
Resolução CD/FNDE nº 26/2013.



**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 5195  


---

 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  
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

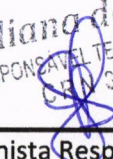
*Juliana de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
24.3096  
Nutricionista Responsável Técnica



**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 - PNAE  
 05/05/2024

---

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

  
**Juliana de Lima**  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 CRN 2096  


---


 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 5926  
 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 8496

---

Nutricionista Responsável Técnica

**CARDÁPIO PARA O MÊS DE OUTUBRO 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  
RN 0096  
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 3306  
Nutricionista Responsável Técnica

**CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2024**

Modalidade: Creche

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V
<b>INGREDIENTES</b>	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

<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
	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  
Nutricionista Responsável Técnica

## CARDÁPIO PARA O MÊS DE FEVEREIRO 2024

Modalidade: Ensino fundamental

MODALIDADE	PREPARAÇÃO 1	PREPARAÇÃO 2	PREPARAÇÃO 3	PREPARAÇÃO 4	PREPARAÇÃO 5
<b>INFANTIL E FUNDAMENTAL</b>	<b>Arroz com frango desfiado</b>	<b>Mingau de milho</b>	<b>Mingau de tapioca</b>	<b>Suco de frutas com biscoito rosquinha e fruta</b>	<b>Achocolatado com biscoito cream cracker e fruta</b>
<b>GÊNEROS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO</b>	<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 TAPIOCA</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 CRP 122016
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

  
**Juliana de Lima**  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 CRN 6096  


---

 Nutricionista Responsável Técnica

**CARDÁPIO PARA O MÊS DE ABRIL 2024**

Modalidade: Ensino fundamental

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V
	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
<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>- 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>

<b>Frequência: (19 dias)</b>	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

*Juliano de Lima*  
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
CR 16096

---

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 hambúrguer</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  
CR 02/06

---

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
<b>INGREDIENTES</b>	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
	<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 12068  
 Nutricionista Responsável Técnica

**CARDÁPIO PARA O MÊS DE SETEMBRO 2024**

Modalidade: Fundamental

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

<b>Frequência: (16 dias)</b>	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 30114  


---

 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

<p><i>Juliana de Lima</i> RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE CRN 1233</p>
<p>Nutricionista Responsável Técnica</p>



**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>	<b>Suco com biscoito:</b>	<b>Arroz com frango desfiado</b>	<b>- Arroz com coxa e sobrecoxa e verduras</b>	<b>Sopa de carne moída com legumes</b>	<b>Açaí com farinha de mandioca e peixe</b>	<b>Suco com pão</b>
	- 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 0996  
Nutricionista Responsável Técnica

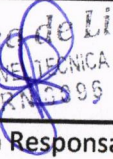


**CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2024**

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  
 09/12/2024  
 Nutricionista Responsável Técnica

CARDÁPIO PARA O MÊS DE FEVEREIRO 2024

Modalidade: Ensino Médio

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VII
<b>INGREDIENTES</b>	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
	- Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Fruta: melancia	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Sal	- Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura - Sal	- Arroz - Frango - Creme de leite - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Extrato de tomate - Pimentinha de cheiro - Sal	- Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Macaxeira - Abóbora - Cenoura - Sal	- Arroz - Peito de frango - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Sal - Alface - Tomate - Sal	- Arroz - Feijão caupí - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Sal - Coxa e sobrecoxa

<b>Frequência: (18 dias)</b>	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 0096  
Nutricionista Responsável Técnica

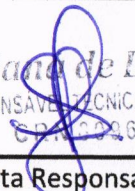


CARDÁPIO PARA O MÊS DE MARÇO 2024

Ensino Médio

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
	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
<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>- 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

  
 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 0096  


---

 Nutricionista Responsável Técnica






CARDÁPIO PARA O MÊS DE MAIO 2024

Modalidade: Ensino Médio

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
INGREDIENTES	Suco com pão + fruta: banana	Arroz com frango desfiado	Suco com biscoito rosquinha	Macarrão com carne moída	Sopa de carne	Arroz com coxa e sobrecoxa
	<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>- Polpa de frutas</li> <li>- Açúcar</li> <li>- Biscoito rosquinha</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>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Sal</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cenoura</li> <li>- Coxa e sobrecoxa</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Limão</li> <li>- Colorau</li> <li>- Batata</li> </ul>

Frequência: (18 dias)	Suco com pão + fruta: banana	2x ao mês
	Arroz com galinha desfiada	6x ao mês
	Suco com biscoito	2x ao mês
	Sopa de carne com batata	4x ao mês
	Macarrão com carne moída	2x ao mês
	Arroz com coxa e sobrecoxa	2x ao mês

  
 Juliana de Lima  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 04/05/2024  
 Nutricionista Responsável Técnica

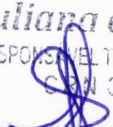




CARDÁPIO PARA O MÊS DE AGOSTO 2024

	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	<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>- Farinha de tapioca</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz</li> <li>- Frango</li> <li>- Alho</li> <li>- Cebola</li> <li>- Óleo</li> <li>- Cheiro verde</li> <li>- Sal</li> <li>- Tomate</li> <li>- Alface</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>	<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>- Creme de leite</li> <li>- Extrato de tomate</li> <li>- Arroz</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>

<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

  
**Juliana de Lima**  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 CRM 0096  


---

 Nutricionista Responsável Técnica

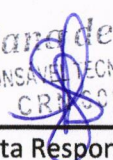


**CARDÁPIO PARA O MÊS DE SETEMBRO 2024**

Ensino Médio

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
	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
<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>- 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

  
 Juliana de Lima  
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE  
 CRP 0096  


---

 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>

<b>Frequência: (17 dias)</b>	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  
 038 0096  


---

 Nutricionista Responsável Técnica

CARDÁPIO PARA O MÊS DE NOVEMBRO 2024

Modalidade: Ensino Médio

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

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 096
Nutricionista Responsável Técnica




CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2024

Modalidade: Ensino Médio

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VII
<b>INGREDIENTES</b>	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>

<b>Frequência: (18 dias)</b>	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

  
 Nutricionista Responsável Técnica

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 Miranda 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

**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:

<b>ITENS DO TERMO DE REFERENCIA</b>	<b>SUBSTITUTOS</b>
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 CAUPI	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



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*  
CRN 8096/7

Responsável Técnica  
Juliana de Lima  
CRN 8096/7