



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.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
MÃE DO RIO

Secretaria Municipal de Educação, Rodovia PA 252, Nº 654, Bairro Severino de Oliveira – Mãe do Rio – Pará

CNPJ: 29.895.598/0001-06



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
- Polpa de fruta - 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	- Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora	- Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora
INGREDIENTES					

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

JULIANO COLINA
RESPONSÁVEL TÉCNICO-PMAC
CRN 2099
Nutricionista-Responsável Técnica



CARIDÁPIO 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
- Polpa de fruta - Biscoito rosquinha - Fruta: laranja	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colofru	- Farinha de mandioca - Leite em pó	- Carne moída - Macarrão parafuso - Sal - Alho - Cebola - Cheiro verde - Limão - Colofru - Batata - Cenoura	- Banana - Mamão - Biscoito - Avela em flocos

Frequência: (19 dias)	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 avela com biscoito	2x ao mês;

Autenticado pelo
RESPONSÁVEL TÉCNICO - PAE
Nu.ricio histá-Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE ABRIL 2024

Modalidade: Creche

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V
INGREDIENTES	Suco com biscoito rosquinha + fruta: Banana	Arroz com frango desfiado	Mingau de milho branco	Pão com margarina e achocolatado	Sopa de carne com batata
	- Polpa de fruta - Açúcar -Biscoito rosquinha - Fruta: banana	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau	- Leite em pó - Açúcar - Milho branco	- Pão de hambúrguer - Carne moída - Sal - Polpa de fruta - Açúcar	- Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Macaxeira

Frequência: (18 dias)	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 Sopa de carne com batata	2x ao mês 4x ao mês


 Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA, ONAE
 R.S. 0.9.9.0
 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
- Polpa de fruta	- Arroz	- Pão de hambúrguer	- Leite em pó	- Frango	- Carne moída
- Biscoito rosquinha	- Alho	- Carne moída	- Farinha de tapioca	- Alho	- Alho
	- Cebola	- Colorau		- Cebola	- Cebola
	- Sal	- Alho		- Óleo	- Óleo
	- Óleo	- Cebola		- Cheiro verde	- Cheiro verde
	- Cenoura	- Cheiro verde		- Sal	- Sal
	- Peito de frango	- Polpa de fruta		- Macarrão	- Macarrão
	- Cheiro-verde	- Açúcar		- parafuso	- parafuso
	- Limão			- Batata	- Batata
	- Colorau			- Cenoura	- Cenoura
	- Batata			- Abóbora	- Abóbora

INGREDIENTES

Frequência: (19 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, feijão e frango com verduras	2x ao mês
	Sopa de macarrão	5x ao mês

MUNICÍPIO DE MÃE DO RIO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
RESPONSÁVEL TÉCNICA

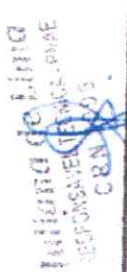
Nutricionista Responsável Técnica



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
- Polpa de fruta - 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	- Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora	- Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora
INGREDIENTES					

Frequência: (17 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, feijão e frango com verduras Sopa de macarrão	2x ao mês 3x ao mês


MINGAU DO LINDO
 RESPONSÁVEL TÉCNICA
 CRN 1003

Nutricionista Responsável Técnica



Secretaria Municipal
de Educação

PREFEITURA DE
MÃE DO RIO

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
- Polpa de fruta - 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	- Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora	- Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora
INGREDIENTES					

Frequência: (19 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, feijão e frango com verduras	2x ao mês
	Sopa de macarrão	5x ao mês

Juliana de Almeida
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMME
CRN 5006
Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE SETEMBRO 2024

Modalidade: Creche

PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VII
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

INGREDIENTES

Frequência: (16 dias)	Suco com sanduiche 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 Suco com biscoito	2x ao mês 2x ao mês

Município de Mãe do Rio
REGIÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - PMAE
CRN 17.98

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

Juliano de Lima
 RES. Nº 001/2024 - PMS
 12/10/2024

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	Açai com farinha de mandioca	Sopa de carne	Vitamina de mamão e banana
INGREDIENTES - Polpa de fruta - Biscoito rosquinha - Fruta: laranja	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau	- Farinha de mandioca - Açai congelado	- Carne moída - Macarrão parafuso - Sal - Alho - Cebola - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata - Cenoura	- Banana - Mamão - Biscoito - Avela em flocos

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

Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA-PMR
 CRP 001.566
 Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2024

Modalidade: Creche

PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V
<p>Suco com biscoito:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Biscoito 	<p>Arroz com frango desfiado</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Melancia 	<p>Sopa de carne moída com legumes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura 	<p>Açaí com farinha de mandioca e peixe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Farinha de mandioca - Açaí congelado - Laranja - Filé de dourada - Limão - Alho 	<p>Suco com pão</p> <ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Pão - Carne moída

INGREDIENTES

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

Frequência:
(18 dias)


 Nutricionista Resposta 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	- ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO	- LEITE EM PÓ - AÇÚCAR - MILHO BRANCO	- LEITE EM PÓ - AÇÚCAR - FARINHA DE TAPIOCA	- POLPA DE FRUTAS - AÇÚCAR - BISCOITO ROSQUINHA - FRUTA: MAÇÃ	- MACARRÃO PARAFUSO - CARNE MOÍDA - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLORAU - ALHO

Frequência: (15 dias)	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

 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
- 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
INGREDIENTES							

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	

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
	- Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha - Fruta: banana	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau	- Leite em pó - Açúcar - Milho branco	- Pão de hambúrguer - Margarina - Sal - Polpa de fruta - Açúcar - Fruta: laranja	- Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abobora

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


 Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE MAIO 2024

Modalidade: Ensino Fundamental

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V
INGREDIENTES	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
	- Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha - Fruta: Laranja	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau	- Pão de hambúrguer - Margarina - Sal - Polpa de fruta - Açúcar - Fruta: melancia	- Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Macaxeira - Cenoura - Abobora	- Arroz - Feijão Caupi - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Ovo

Frequência: (17 dias)	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 Baião com ovo cozido	2x ao mês 2x ao mês

PREFEITURA DE MÃE DO RIO
RESPONSÁVEL TÉCNICA-PAE
GRANDES
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
INGREDIENTES	- 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 - Milho branco - Açúcar	- Arroz - Alho - Frango desfiado - Trigo sem fermento - Leite de coco - Azeite de dendê - Cebola - Pimenta de cheiro - Cheiro verde - Sal - Óleo	- Arroz - Carne em isca - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Tomate - Alface - Tangerina	- Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora

Frequência: (18 dias)	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


 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
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	Açai 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 - Açai congelado - Açúcar	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Feijão
INGREDIENTES						

Frequência: (16 dias)	Suco com sanduiche 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
	Açai 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

FULLONE DE CARNE
RESPONSÁVEL TÉCNICO
CRN 202.000.000

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
<ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata 	<ul style="list-style-type: none"> - Pão de hambúrguer - Carne moída - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Polpa de fruta - Açúcar 	<ul style="list-style-type: none"> - Leite em pó - Milho branco - Açúcar 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Frango desfiado - Trigo sem fermento - Leite de coco - Azeite de dendê - Cebola - Pimenta de cheiro - Cheiro verde - Sal - Óleo 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Carne em isca - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Tomate - Alface - Tangerina 	<ul style="list-style-type: none"> - Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão - parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora

INGREDIENTES

Frequência: (18 dias)	2x ao mês	7x ao mês	1x ao mês	2x ao mês	2x ao mês	2x ao mês	2x ao mês
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: tangerina							
Sopa com macarrão							


 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
INGREDIENTES	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

Frequência: (17 dias)	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 - PMSE
 03/11/2024

Nutricionista Responsável Técnica

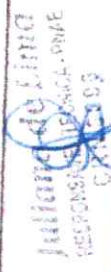


CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2024

Modalidade: Ensino Fundamental

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
INGREDIENTES	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

Frequência: (16 dias)	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


 Juliane de Lima
 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
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 - Chheiro verde - Limão - Colorau - Sal	- Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Chheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura - Sal	- Arroz - Frango - Creme de leite - Alho - Óleo - Cebola - Chheiro verde - Extrato de tomate - Pimentinha de chheiro - Sal	- Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Chheiro verde - Macaxeira - Abóbora - Cenoura - Sal	- Arroz - Peito de frango - Alho - Óleo - Cebola - Chheiro verde - Sal - Alface - Tomate - Sal	- Arroz - Feijão caupi - Alho - Óleo - Cebola - Chheiro verde - Sal - Coxa e sobrecoxa
INGREDIENTES						

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

Carla Regina de Oliveira
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 0283



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
	- Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata	- Arroz - Coxa e sobrecoxa - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Jambu - Tucupi - Limão	- Arroz - Alho - Frango desfiado - Trigo sem fermento - Leite de coco - Azeite de dendê - Cebola - Pimenta de cheiro - Cheiro verde - Sal - Óleo	- Arroz - Carne em isca - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Tomate - Alface - Tangerina	- Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora

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

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
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau 	<ul style="list-style-type: none"> - Leite em pó - Achocolatado em pó - Biscoito Cream Cracker 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Feijão caupi - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Ovo de granja

Frequência: (19 dias)	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 do Lago
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL
RUA... Nº...
FONE...
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
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
- Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Fruta: banana	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau	- Polpa de frutas - Açúcar - Biscoito rosquinha	- Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura	- Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Coxa e sobrecoxa - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata

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


Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE JUNHO 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 jambú e tucupi e arroz	Vatapá de frango	Arroz com frango em cubos, tomate e alface + fruta: tangerina	Sopa de carne moída
	- Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata	- Arroz - Coxa e sobrecoxa - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Jambú - Tucupi - Limão	- Arroz - Alho - Frango desfiado - Trigo sem fermento - Leite de coco - Azeite de dendê - Cebola - Pimenta de cheiro - Cheiro verde - Sal - Óleo	- Arroz - Carne em isca - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Tomate - Alface - Tangerina	- Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão - parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora

Frequência: (18 dias)	Suco com biscoito rosquinha	2x ao mês
	Arroz com frango desfiado	7x ao mês
	Arroz com coxa e sobrecoxa com jambú 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

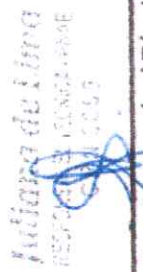
Nutricionista Responsável Técnica



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
- 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
INGREDIENTES							

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


 Nutricionista Responsável Técnica




CARDÁPIO PARA O MÊS DE SETEMBRO 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
	- Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata	- Arroz - Coxa e sobrecoxa - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Jambu - Tucupi - Limão	- Arroz - Alho - Frango desfiado - Trigo sem fermento - Leite de coco - Azeite de dendê - Cebola - Pimenta de cheiro - Cheiro verde - Sal - Óleo	- Arroz - Carne em isca - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Tomate - Alface - Tangerina	- Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora

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
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - PMPE
 C.R. 0105
 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
INGREDIENTES	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
	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Açúcar - Colorau 	<ul style="list-style-type: none"> - Açaí - Farinha de mandioca - Alho - Óleo - Peixe - Cheiro verde - Limão - Açúcar 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Coxa e sobrecoxa - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Sal - Alface - Tomate - Sal - Feijão - Melancia 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Polpa de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> - Milho branco - Açúcar - Leite em pó

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	

Nutricionista Responsável Técnica



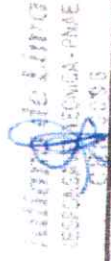
CARDÁPIO PARA O MÊS DE NOVEMBRO 2024

Modalidade: Ensino Médio

PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VII
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 caupi - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Peixe	- Açaí - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Peixe - Cheiro verde - Limão

INGREDIENTES

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


 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
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

INGREDIENTES

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	


 Nutricionista Responsável Técnica