



20240422002

OFFÍCIO Nº 059 / 2024

Mãe do Rio - Pará, 18 de Abril de 2024

O presente Ofício, tem como objetivo apresentar e detalhar à administração pública e seus representantes, o Documento de Formalização de Demanda, de acordo com a Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021 e regulamentos. Sendo assim, observa-se os seguintes requisitos:

I - DO OBJETO

Processo licitatório para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA PROGRAMA ESCOLA EM TEMPO INTEGRAL.**
Fundamentação Jurídica: Art. 8º, inciso II, do Decreto nº 10.947/2022.

II - DA JUSTIFICATIVA

Justifica-se esta demanda pela necessidade de atender o Programa Federal Escola em Tempo Integral, no qual hoje o município conta com 2.080 alunos inscritos, desta forma a Secretaria de Educação precisa com urgência dos itens relacionados abaixo para preparo da merenda escolar, para o atendimento deste grupo de alunos inseridos no programa. Seguindo o mesmo cardápio inicial das escolas, e utilizando de recurso próprio do Município para suprir com essa necessidade de complementação alimentar.

Fundamentação Jurídica: Art. 8º, inciso I, do Decreto nº 10.947/2022.

III - DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO; DA QUANTIDADE A SER CONTRATADA; DA ESTIMATIVA PRELIMINAR DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E DO GRAU DE PRIORIDADE.

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO	VL. UNT. ESTIMADO	VL. TOTAL ESTIMADO
		2.016		R\$	R\$
ARROZ TIPO I	Kg	8.000	Branco, tipo I, longo fino, polido, em sacos plásticos transparentes de 1Kg, limpos, não violados. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 7,48	R\$ 59.840,00
ACÚCAR TRITURADO	Kg	3.000	Classe: Cristal branco; Tipo: triturado. Puro e natural, obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor e cheiro próprios. Com teor de sacarose mínima de 99% P/P e unidade de 0,3 P/P sem fermentação. Embalagem plástica resistente e transparente de 1Kg, com fardo de 30Kg de polietileno limpo e não violado. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 5,23	R\$ 15.690,00

AZEITE DE DENDE	Und	760	Produto elaborado a partir de azeite de dendê puro. Ingredientes: azeite de dendê. Embalagem de 200ml, plástica contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.	R\$ 12,63	R\$ 9.598,80
AVEIA EM FLOCOS	Und	850	Em flocos, embalagem primária de 170g, com máximo de 105kcal por porção (30g/2colheres de sopa) e no mínimo de 3,4g de fibra. Com validade de mínima de 04 meses a partir da data de entrega.	R\$ 7,53	R\$ 6.400,50
BISCOITO ROSQUINHA	Und	5.000	Tipo rosquinha, sabor leite. Composição básica de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal. Não apresentar excesso de dureza e nem quebrado. Embalado em saco plástico, pacotes de 350g, acondicionado em caixas de papelão de 12kg, prazo de validade de no mínimo de 06 meses.	R\$ 10,61	R\$ 53.050,00
CREME DE LEITE	Und	2.480	Creme de leite UHT homogeneizado, sabor suave, consistência firme, com no mínimo 2,6g de gordura totais a cada 15g do produto. Embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de validade, número de lote, informação nutricional, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	R\$ 6,00	R\$ 14.880,00
EXTRATO DE TOMATE	Sachê	450	Extrato de tomate composto por tomate, açúcar e sal, em embalagem sachê de 250g com validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	R\$ 4,58	R\$ 2.061,00
FILÉ DE DOURADA	Kg	1.500	Produto obtido pelo corte paralelo à coluna espinhal das porções musculares longitudinais. Em bom estado de conservação. O produto deve apresentar-se sem pele, escama ou espinha e ter aspecto, cor e odor característico da espécie de origem. Deve ser produzido por estabelecimento sob inspeção oficial. Deve ser acondicionado sob resfriamento ou congelamento. Deve ser mantido e transportado à temperatura máxima de 18°. Embalagem primária de 1Kg e secundária caixa de papelão com 20Kg. Data de embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana.	R\$ 33,02	R\$ 49.530,00
LEITE EM PÓ INTEGRAL	Und	3.500	Obtido por desidratação do leite de vaca original, integral sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Apresentar uma porção de 26g (2 colheres de sopas) 6,7g de proteína, 239mg de cálcio e 91mg de sódio. Deve ser acondicionado em embalagem primária aluminizada contendo 200g, e embalagem secundária de fardos lacrados de plástico com o conteúdo total de 10Kg por fardo. A embalagem deve contar data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 7,10	R\$ 24.850,00
LEITE DE COCO	Und	1.160	Produto obtido de leite de coco. Ingredientes: leite de coco, água. Sem adição de açúcar, aspecto uniforme, cor branco, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deve ser acondicionado em embalagem primária contendo 200g. A embalagem deve contar data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.	R\$ 5,80	R\$ 6.728,00



MACARRÃO ESPAGUETE	Und	2.100	Tipo longo espaguete, sêmola, com farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, corante de urucum, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco plástico transparente de polietileno com 500g, a embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, atender as especificações técnicas RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses.	R\$ 7,24	R\$ 15.204,00
MACARRÃO PARAFUSO	Und	2.100	Sêmola de trigo, tipo parafuso, embalado empacote transparente e resistente de 500g. Validade de 12 meses. Deve acondicionados em fardos com capacidade para 10 pacotes contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978.	R\$ 7,04	R\$ 14.784,00
MILHO BRANCO	Und	1.116	Milho de canjica branca 500g, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, com validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. De 1ª qualidade, coloração vermelho rajada intensa e atraente, cor de fundo amarelo esverdeada, livre de sujidades, parasitas e larvas, com grau de maturação adequadas para o consumo, acondicionadas em caixa de papelão de 18Kg com bandejas e elastobolha. Entrega porta a porta nas escolas da zona urbana.	R\$ 9,02	R\$ 10.066,32
MAÇÃ	Kg	1.200	Óleo de soja refinado, embalado em embalagem plástica limpa de 900ml, isenta de sujidade, sem estufamento, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade de no mínimo 06 meses.	R\$ 13,21	R\$ 15.852,00
ÓLEO DE SOJA (900 ml)	Garrafa	350	Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos. Não empedrado. Em embalagem plástica de 1Kg. Com fardo de 30Kg. Resistente e transparente. Data de validade mínima de 06 meses.	R\$ 10,83	R\$ 3.790,50
SAL	Kg	230	In natura, grão do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas. Caixa de papelão de 10Kg.	R\$ 2,76	R\$ 634,80
ALHO IN NATURA	Kg	180		R\$ 30,07	R\$ 5.412,60

R\$ 308.372,52

GRAU DE PRIORIDADE DA DEMANDA: URGENTE

Fonte de pesquisa de Preço: Pesquisa de Mercado utilizada no Processo 9/2023-00037-SEMED.

Fundamentação Jurídica: Art. 8º, inciso II, III, IV e VI, do Decreto nº 10.947/2022.

IV - DA INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

22 de Abril de 2024 a 30 de Abril de 2024.

Fundamentação jurídica: Art. 8º, inciso V, do Decreto nº 10.947/2022.

V - INDICAÇÃO DE VINCULAÇÃO OU DEPENDÊNCIA COM O OBJETO DE OUTRO DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA PARA A SUA EXECUÇÃO.

EXISTE VINCULAÇÃO? SIM () NÃO (X)

EXISTE DEPENDÊNCIA? SIM () NÃO (X)

Fundamentação Jurídica: Art. 8º, inciso VII do Decreto nº 10.947/2022.

VI - NOME DA ÁREA REQUISITANTE OU TÉCNICA COM IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL.

ÁREA REQUISITANTE OU TÉCNICA: COORDENAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR

RESPONSÁVEL: JOSÉ CLEUDO DOS S. SILVA

Fundamentação Jurídica: Art. 8º, inciso VIII do Decreto nº 10.947/2022.

VII - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Dotação- 2.016 – Gestão da Secretaria Municipal

VIII - DA JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DO DECRETO Nº 10.947/2021.

Sabendo que o Decreto Municipal Nº 001-2024/GAB – PMMR não abarca regulamentação referente à elaboração do Documento de Formalização de Demanda, utilizaremos a exegese do Art. 187 da Lei nº 14.133/2021 para aplicarmos o Art. 8º do Decreto nº 10.947/2022, além de outras diretrizes pertinentes no mesmo decreto.

Secretaria Municipal
de Educação



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

Nos ensina o Art. 187 da Lei nº 14.133/2021 que "Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios poderão aplicar os regulamentos editados pela União para execução desta Lei". Sendo assim, aplicaremos o Art. 8º do Decreto nº 10.947 de 2022 frente a não regulamentação do tema acima citado.

Maria Edilene de S. Freire
SEC. EDUCAÇÃO
185 842.00

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL
PELA ELABORAÇÃO DO DFD

Tai Cláudia da S. Silva
ASSINATURA DO COORDENADOR
DA MERENDA ESCOLAR

Maria da Conceição da Silva Santana
SECRETÁRIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

ASSINATURA DA
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

Secretaria Municipal
de Educação



PRÉFECTURA DE
MÃE DO RIO
PROTEGENDO O BEM DA CIDADANIA E PROMOVENDO O BEM DA EDUCAÇÃO



Cardápios da Alimentação Escolar 2024

Secretaria Municipal de Educação, Rodovia PA 252, Nº 654, Bairro Severino de Oliveira - Mãe do Rio - Pará
CNPJ: 29.895.598/0001-06

Mãe do Rio
Resolução
C.M. nº 005

Secretaria Municipal
de Educação



PRÉFECTURA DE
MÃE DO RIO
CONSTITUÍDA EM 1990

Coordenação de Alimentação Escolar

Sector 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, Rodovia PA 252, Nº 654, Bairro Severino de Oliveira – Mãe do Rio – Pará

CNPJ: 29.895.598/0001-06


Município de Mãe do Rio
Secretaria Municipal de Educação



CARDÁPIO PARA O MÊS DE FEVEREIRO 2024

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

Frequência: (17 dias)	Suco com biscoito rosquinha + laranja	Arroz com frango desfiado	Mingau de tapioca + melancia	Arroz, feijão e frango com verduras	Sopa de macarrão
	2x ao mês	7x ao mês	1x ao mês	2x ao mês	3x ao mês

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PMM
CRN 2 195
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 marraão e banana
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Biscoito rosquinha - Fruta: laranja 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Chetiro verde - Limão - Colorau 	<ul style="list-style-type: none"> - Farinha de mandioca - Leite em pó 	<ul style="list-style-type: none"> - Carne moída - Macarrão parafuso - Sal - Alho - Cebola - Chetiro verde - Limão - Colorau - Batata - Cenoura 	<ul style="list-style-type: none"> - Banana - Marraão - Biscoito - Avela em flocos

Frequência: (19 dias)		
	Suco com biscoito + fruta: laranja	4x ao mês;
	Arroz com frango desfiado	7x ao mês;
	Mingau de tapioca	2x ao mês;
	Sopa de carne moída com legumas	4x ao mês;
	Vitamina de marraão, banana e avela com biscoito	2x ao mês;

Miliane de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA
Nº. 123456789
Nº. 123456789
Nº. 123456789



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 - Maceixeira

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	2x ao mês
	Sopa de carne com batata	4x ao mês

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PME
Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE MAIO 2024

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

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

Miliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
11/05/2024

Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE JUNHO 2024

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
INGREDIENTES	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 - Chèvre verde - Limão - Colerau - Batata	- Pão de hambúrguer - Carne moída - Colerau - Alho - Cebola - Chèvre verde - Sal - Polpa de fruta - Açúcar	- Leite em pó - Farinha de tapioca	- Frango - Alho - Cebola - Óleo - Chèvre verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora	- Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Chèvre verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora

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	2x ao mês
Sopa de 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
	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			
<p>Juliana de Almeida RESPONSÁVEL TÉCNICA FRN 3393</p> <p>Nutricionista Responsável Técnica</p>						



CARDÁPIO PARA O MÊS DE SETEMBRO 2024

Modalidade: Creche

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VII
INGREDIENTES	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	- Farinha de mandioca - Açai congelado - Açúcar	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Feijão
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				

Nutricionista Responsável Técnica

MIRIAM DE LIMA
RESPONSÁVEL TÉCNICA - RMT
CRN 11.096



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	Açai 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 - Colárau - 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

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

Mãe do Rio
Núcleo de Tecnologia em Saúde
029 5098
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	Açai com farinha de mandioca e peixe	Suco com pão
	<ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Biscoito 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro Verde - Limão - Colôrau - Melancia 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colôrau - Batata inglesa - Cenoura 	<ul style="list-style-type: none"> - Farinha de mandioca - Açai congelado - Laranja - Filé de dourada - Limão - Alho 	<ul style="list-style-type: none"> - 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
	Açai com farinha de mandioca e peixe	2x ao mês
	Suco com pão e carne moída	2x ao mês

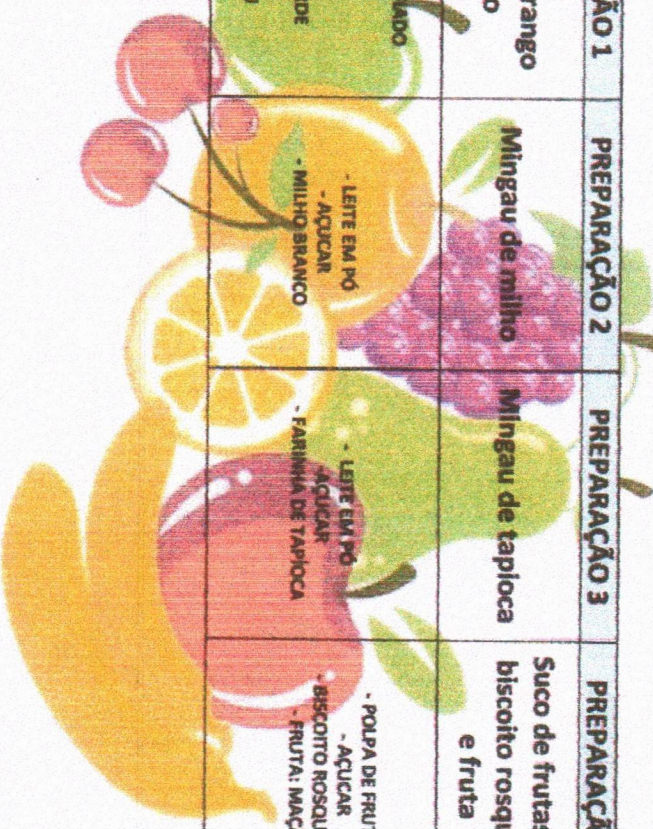

 Nutricionista Responsável Técnica



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"> - ARROZ - FRANGO DESFIADO - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLONAU - ALHO 	<ul style="list-style-type: none"> - LETE EM PÓ - AÇÚCAR - MILHO BRANCO 	<ul style="list-style-type: none"> - LETE EM PÓ - AÇÚCAR - FARINHA DE TAPIOCA 	<ul style="list-style-type: none"> - POLPA DE FRUTAS - AÇÚCAR - BISCOITO ROSQUINHA - FRUTA: MAÇÃ 	<ul style="list-style-type: none"> - MACARRÃO PARAFUSO - CARNE MOÍDA - CEBOLA - OLEO - SAL - CHEIRO VERDE - LIMÃO - COLONAU - 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

Ilma de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA

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

<p>Município de Mãe do Rio SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO RUA 1000</p>
<p>Nutricionista-Responsável Técnica</p>



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"> - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha - Fruta: banana 	<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 - Açúcar - Milho branco 	<ul style="list-style-type: none"> - Pão de hambúrguer - Margarina - Sal - Polpa de fruta - Açúcar - Fruta: laranja 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

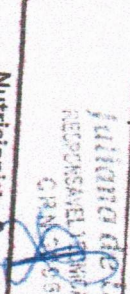


CARDÁPIO PARA O MÊS DE MAIO 2024

Modalidade: Ensino Fundamental

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

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


Adriana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - NUTRIÇÃO
 CRANC 006
 Nutricionista Responsável Técnica

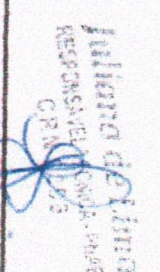


CARDÁPIO PARA O MÊS DE JUNHO 2024

Ensino Fundamental

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

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


Juliana de Lima
 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
INGREDIENTES	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
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			
	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				

Mariana de Lima
RESPONSÁVEL PELA PRÁTICA
CRN 2024

Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE OUTUBRO 2024

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VIII
INGREDIENTES	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 tsa - 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

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

Miliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PME
 CRP 00533

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	<ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Melancia 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Caxa e sobrecoxa - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrão parafuso - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura 	<ul style="list-style-type: none"> - Farinha de mandioca - Açai congelado - Açúcar - Laranja - Filé de dourada - Limão - Alho 	<ul style="list-style-type: none"> - 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
	Açai com farinha de mandioca e peixe	2x ao mês
	Suco com pão e carne moída	1x ao mês

Márcia de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PALE
03/11/2024
Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2024

Modalidade: Ensino Fundamental

INGREDIENTES	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
	<ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Melancia 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz com coxa e sobrecoxa e verduras - Arroz - Coxa e sobrecoxa - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de carne moída com legumes - Macarrão - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Carne moída - Cheiro verde - Pimenta de cheiro - Colorau - Batata inglesa - Cenoura 	<ul style="list-style-type: none"> - Açai com farinha de mandioca e peixe - Farinha de mandioca - Açai congelado - Açúcar - Filé de dourada - Limão - Alho 	<ul style="list-style-type: none"> - Suco com pão - Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Carne moída

Suco com biscoito	
Aroz com frango desfiado + melancia	3x ao mês
Aroz com coxa e sobrecoxa e verduras	5x ao mês
Sopa de carne moída com legumes	3x ao mês
Açai com farinha de mandioca e peixe	2x ao mês
Suco com pão e carne moída	2x ao mês
	1x ao mês

<p>Milene de Lima RESPONSÁVEL TÉCNICA C.R. 000.000</p>	<p>Nutricionista Responsável Técnica</p>
---	--

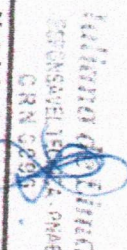


CARDÁPIO PARA O MÊS DE FEVEREIRO 2024

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 - Cheliro verde - Limão - Colorau - Sal	Macarrão com carne moída - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheliro verde - Batata in natura - Abóbora - Cenoura - Sal	Estrogonofe de frango - Arroz - Frango - Creme de leite - Alho - Óleo - Cebola - Cheliro verde - Extrato de tomate - Pimentinha de cheliro - Sal	Sopa de carne - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheliro verde - Macaxeira - Abóbora - Cenoura - Sal	Arroz com frango em cubos - Arroz - Peito de frango - Alho - Óleo - Cebola - Cheliro verde - Sal - Alface - Tomate - Sal	Arroz com feijão, coxa e sobrecoxa - Arroz - Feijão caupi - Alho - Óleo - Cebola - Cheliro verde - Sal - Coxa e sobrecoxa

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


 Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE MARÇO 2024

Ensino Médio

INGREDIENTES	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
	<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"> - Arroz - Cuxá e sobrecoxa - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Jambu - Tucupi - Limão 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - 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

Frequência: (18 dias)	Suco com biscoito rosquinha	Arroz com frango desfiado	Sopa com macarrão
	2x ao mês	7x ao mês	3x 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		

<p>Nutricionista Responsável Técnica</p>
--



CARDÁPIO PARA O MÊS DE ABRIL 2024

Modalidade: Ensino Médio

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
INGREDIENTES	- Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Fruta: banana	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau	- Leite em pó - Açocolatado em pó - Biscoito Cream Cracker	- 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 - Feijão caupi - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Ovo de granja

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

Mãe do Rio
RESERVA TECNICA-MAE
2024
AN 0003

Nutricionista Responsável Técnica

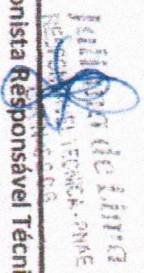


CARDÁPIO PARA O MÊS DE MAIO 2024

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
	- 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

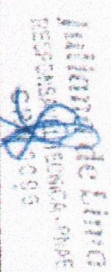


CARDÁPIO PARA O MÊS DE JUNHO 2024

Ensino Médio

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
INGREDIENTES	<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"> - Arroz - Coxa e sobrecoxa - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Jambu - Tucupi - Limão 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz - Frango desfiado - Alho - 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
PREPARAÇÃO I	Suco com biscoito rosquinha	Arroz com frango desfiado	Coxa e sobrecoxa com jambu e tucupi e arroz	Yatapá de frango	Arroz com frango em cubos, tomate e alface + fruta: tangerina	Sopa de carne moída

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
	Yatapá de frango	2x ao mês
	Arroz com frango em cubos, tomate e alface: tangerina	2x ao mês
Sopa com macarrão	3x ao mês	

 Natália de Lima 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
INGREDIENTES	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
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						

Mãe do Rio
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
2024

Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE SETEMBRO 2024

Ensino Médio

INGREDIENTES	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI
	<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"> - Coxa e sobrecoxa com jambu e tucupi e arroz - Arroz - Coxa e sobrecoxa - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Jambu - Tucupi - Limão 	<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

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

<p>Juliana de Lima responsável técnica - PME CRP 12.999</p> <p>Nutricionista Responsável Técnica</p>



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	Açai 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 - Colorau 	<ul style="list-style-type: none"> - Açai - 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	
		Açai com peixe e farinha de mandioca
	Arroz com feijão, coxa e sobrecoxa com verduras + fruta: melancia	2x ao mês
	Sopa de carne com verduras	2x ao mês
	Macarronada com carne moída e suco de polpa de frutas	3x ao mês
	Mingau de Milho	3x ao mês
		2x ao mês

MINGAU DE MILHO
RESCORAS
M. TÉCNICA - PMME
03 5998

Nutricionista Responsável Técnica

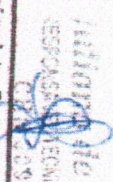


CARDÁPIO PARA O MÊS DE NOVEMBRO 2024

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 caupi - 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


 Nutricionista Responsável Técnica

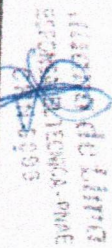


CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2024

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
INGREDIENTES	- Polpa de fruta - Açúcar - Pão - Fruta: melancia	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Sal	- Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Batata in natura - Abóbora - Cebola - Sal	- 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 caupi - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Sal - Coxa e sobrecoxa

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


 PREFEITURA DE
 MÃE DO RIO
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - PMMR
 67.156.993
 Nutricionista Responsável Técnica