



Memorando Nº 352 / 2023

Mãe do Rio - Pará, 23 de Outubro de 2023

O presente Memorando, tem como objetivo apresentar e detalhar à administração pública e seus representantes, demandas a serem sanadas e supridas pela **Secretaria Municipal de Educação**.

Por conseguinte, com fulcro nos princípios constitucionais e infraconstitucionais, que regem o ordenamento jurídico brasileiro e concomitantemente às licitações públicas, tal memorando será regimentado pelos seguintes dispositivos, art. 40, inciso I, da Lei n. 8.666/93, art. 3º, inciso II, da Lei n 10.520/02 e art. 7º, inciso II, da lei n. 14.167/02 para regulamentar o objeto; art. 15, § 7º, inciso II, da Lei 8.666/93 e art. 3º, inciso I, da Lei 10.520/02 para regulamentar a justificativa; art. 6º, inciso IX, da Lei n. 8.666/93, art. 7º, § 2º, da lei n. 8.666/93 e art. 15, § 7º, inciso I, da Lei n. 8.666/93 para regulamentar a especificação dos objetos; e art. 16 da lei complementar n. 101/00 (Lei de responsabilidade fiscal) para regulamentar a dotação orçamentaria.

Sendo assim, observam-se os seguintes pressupostos:

I - Do Objeto

Processo licitatório para, **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DE MÃE DO RIO- PARÁ.**

Fundamentação jurídica: art. 40, inciso I, da Lei n. 8.666/93; art. 3º, inciso II, da Lei n 10.520/02; e Art. 7º, inciso II, da lei n. 14.167/02.

II - Da Justificativa

A presente solicitação tem por finalidade adquirir os itens, relativos a gêneros alimentícios, em anexo, no intuito de oferecer alimentação escolar a todos os alunos da educação básica de Mãe do Rio-PA, através da manutenção e execução do programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE. Vale ressaltar, que a secretaria municipal de educação desta municipalidade assiste atualmente os alunos distribuídos nos atendimentos de creche, pré-escola, educação infantil, ensino fundamental e ensino médio, sendo que a entrega e preparo desses alimentos ocorrerá diretamente em cada unidade educacional.

A aquisição dos alimentos perecíveis e não perecíveis para o atendimento da alimentação escolar tem por objetivo contribuir com o crescimento de desenvolvimento saudável dos alunos, atuando como um complemento no auxílio da garantia de melhoria do rendimento escolar, segurança nutricional, bem como das condições de saúde daqueles que necessitam de atenção específica e estão em vulnerabilidade social, de maneira igualitária, respeitando as diferenças biológicas e faixa etária.

Complexo Administrativo, 998 – Santo Antônio – CEP: 68675-000 – Mãe do Pará – Pará



A demanda dos itens dos gêneros alimentícios foi cuidadosamente planejada e elaborada, pela nutricionista e responsável técnica do setor de Coordenação da Alimentação escolar, Juliana Lima, de acordo com a resolução CD/FNDE nº26/2013.

Ressaltamos também, que a lista de substitutos dos produtos da chamada pública constante em anexo está em consonância com a resolução nº06, de 08 de maio de 2020. No ensejo salientamos que o cardápio escolar para o ano de 2024, bem com o a listagem dos produtos substitutos foram devidamente apresentados pela Coordenação de Alimentação Escolar ao Conselho de Alimentação Escolar-CAE, cuja aprovação pode ser observada nas atas da reunião constante nos anexos desta documentação.

Face ao exposto, a Secretaria Municipal de Educação, solicita desta setor de compras a cotação de preço para realização do processo licitatório visando contemplar o objeto que versa essa solicitação. Haja vista atingir o objetivo supramencionado e proporcionar aos alunos os suprimentos necessários ao empenho de uma alimentação saudável e adequada para o pleno desenvolvimento de suas atividades de aprendizagem.

Fundamentação Jurídica: Art. 15, § 7º, inciso II, da Lei 8.666/93; Art. 3º, inciso I, da Lei 10.520/02.

III - Da Especificação do Objeto

A especificação do objeto consta na planilha de demanda em anexo.

Fundamentação jurídica: art. 6º, inciso IX; art. 7º, § 2º; e art. 15, § 7º, inciso I, da Lei n. 8.666/93.

IV - Da Dotação Orçamentária

Dotação- 2.017– Gestão PNAE – Ensino Fundamental

Dotação- 2.018– Gestão PNAE – EJA

Dotação- 2.019– Gestão PNAE – AEE

Dotação- 2.025– Gestão PNAE – Ensino Médio

Dotação- 2.027– Manutenção do PNAE – Creche

Dotação- 2.028– Gestão PNAE – Pré-Escola

Fundamentação jurídica: Art. 16 da lei complementar nº 101/00 (Lei de responsabilidade fiscal).


Maria da Conceição da S. Santana
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO
DECRETO Nº 08/2021 - GAB/PMMR

Maria da Conceição da Silva Santana
Secretária Municipal de Educação
Decreto 08/2021

Complexo Administrativo, 998 – Santo Antônio – CEP: 68675-000 – Mãe do Pará – Pará



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
		CRECHE	FUNDAMENTAL	PRÉ	EJA	AEE	MÉDIO		
ARROZ TIPO I	Kg	800	15.000	2.000	500	400	7.300	26.000	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. APRESENTAR AMOSTRA.
AÇÚCAR TRITURADO	Kg	0	11.400	1.100	400	100	3.000	16.000	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 umidade 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. APRESENTAR AMOSTRA.
ACHOCOLATADO EM PÓ	Kg	0	2.180	120	120	80	500	3.000	Pó solúvel; produto obtido pela mistura de açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas, aromatizantes e emulsificantes lecitina de soja; preparado com ingredientes são e limpo, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos. Embalagem intacta de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, com pacote de 1kg. Na embalagem deve conter data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978. APRESENTAR AMOSTRA.
AZEITE DE DENDÊ	UNIDADE	90	1.250	400	200	60	500	2.500	Produto elaborado a partir de azeite de dendê puro. Ingredientes: azeite de dendê. Embalagem de garrafa 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. APRESENTAR AMOSTRA.
AVEIA EM FLOCOS	UNIDADE	300	4.000	1.000	700	200	1.500	7700	Em flocos grossos, 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. APRESENTAR AMOSTRA.
BISCOITO ROSQUINHA	UNIDADE	650	12.000	2.500	1150	400	7.000	23700	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 300g, acondicionado em caixas de papelão de 12kg, prazo de validade de no mínimo de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.
BISCOITO CREAM CRACKER	UNIDADE	650	12.000	2.500	1150	400	7.000	23700	Tipo cream cracker. Com no máximo 184mg de sódio e 2,1g de gordura saturada, proteínas 3,3g. Não apresentar excesso de dureza e nem quebrado. Embalado em saco plástico, pacotes de 350g, acondicionado em caixas de papelão, prazo de validade de no mínimo de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.
CREME DE LEITE	UNIDADE	200	4.300	450	375	225	1.950	7500	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. APRESENTAR AMOSTRA.
CAFÉ EM PÓ	UNIDADE	0	0	0	0	0	1.600	1600	Torrado, moagem fina, embalagem - Vácuo, em pacotes de 250 gramas, contendo data de fabricação, validade e lote estampados no rótulo da embalagem, com padrão de qualidade global obrigatoriamente TRADICIONAL. APRESENTAR AMOSTRA.

Juliano de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 6096



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
		CRECHE	FUNDAMENTAL	PRÉ	EJA	AEE	MÉDIO		
CANELA EM PÓ	Pote	10	245	50	25	25	175	530	Tipo em pó, fino, composto por canela e açúcar, com cor e cheiro característicos do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pote com 25g. APRESENTAR AMOSTRA.
EXTRATO DE TOMATE	Sachê	200	1.500	700	400	200	1.000	4000	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. APRESENTAR AMOSTRA.
FILÉ DE DOURADA	Kg	200	1.900	200	200	100	900	3500	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. APRESENTAR AMOSTRA.
LEITE EM PÓ INTEGRAL	UNIDADE	1000	15.000	1.000	1000	1000	6.000	25000	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. 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. APRESENTAR AMOSTRA.
LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE	UNIDADE	13	150	20	20	20	70	293	Para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas A, C e D e emulsificante lectina de soja. 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. Deve ser acondicionado em embalagem primária aluminizada contendo 400g, 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. APRESENTAR AMOSTRA.
LEITE DE COCO	POTE	350	3.000	1.000	500	150	1.500	6500	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. APRESENTAR AMOSTRA.

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CR 12/2024



DEMANDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024

GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE POR MODALIDADE DE ENSINO						Total	ESPECIFICAÇÃO
		CRECHE	FUNDAMENTAL	PRÉ	EJA	AEE	MÉDIO		
MACARRÃO ESPAGUETE	PACOTE	200	6.000	400	400	200	4.000	11200	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. APRESENTAR AMOSTRA.
MACARRÃO PARAFUSO	PACOTE	300	7.000	400	400	300	6.000	14400	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. APRESENTAR AMOSTRA.
MILHO BRANCO	PACOTE	300	3.000	500	300	300	1.600	6000	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. APRESENTAR AMOSTRA.
MAÇÃ	Kg	400	2.000	300	300	300	1.500	4800	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. APRESENTAR AMOSTRA.
MARGARINA	POTE	200	5.500	520	360	120	1.600	8300	Óleos vegetais e hidrogenados, água, sal, cloreto de potássio, soro de leite reconstituído, emulsificantes. Contendo a marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido de 250g e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA.
ÓLEO DE SOJA (900 ml)	Garrafa	40	900	100	80	80	700	1900	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. APRESENTAR AMOSTRA.
SAL	Kg	50	800	130	90	30	400	1500	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. APRESENTAR AMOSTRA.
TRIGO SEM FERMENTO	Kg	50	1.300	130	90	30	400	2000	Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico, 100% puro de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1Kg. Data de validade mínima de 06 meses. APRESENTAR AMOSTRA.
ALHO	Kg	60	490	80	250	70	120	1070	De 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem indícios de germinação, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou tenros aderida a superfície externa, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalada adequadamente em embalagem resistente e transparente de até 5Kg. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega quinzenal em todas as escolas do município. APRESENTAR AMOSTRA.

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
JULIANA DE LIMA
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 8096



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

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

Juliana de Lima

Juliana de Lima
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 8096-7

Maria de Nazaré M. Pinheiro

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

Aparecida Gleicilene de Oliveira

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



Raimundo Nonato Amorim Melo

Raimundo Nonato Amorim Melo
Conselheiro de Alimentação Escolar - CAE

Leandro Araújo da Silva

Leandro Araújo da Silva
Conselheiro de Alimentação Escolar - CAE

Francisco Marques de Lima

Francisco Marques de Lima
Conselheiro de Alimentação Escolar - CAE

Marismar Pinheiro da Silva

Marismar Pinheiro da Silva
Conselheira de Alimentação Escolar - CAE

LISTA DE SUBSTITUTOS DOS PRODUTOS DA CHAMADA PÚBLICA 2024

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

ITENS DO TERMO DE REFERENCIA	SUBSTITUTOS
1. BANANA	Frutas variadas
2. ABOBORA	Batata inglesa, batata doce
3. CEBOLINHA	Coentro, Cheiro verde, Couve
4. COUVE	Coentro, Cheiro verde, Cebolinha
5. CHEIRO VERDE	Coentro, Cebolinha, Couve
6. COLORAU	Açafrão
7. FARINHA DE MANDIOCA	Macaxeira; Farinha de tapioca; Goma de tapioca
8. FARINHA DE TAPIOCA	Macaxeira; Farinha de mandioca; Goma de tapioca
9. FEIJÃO 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
Juliana de Lima

Responsável Técnica
Juliana de Lima
CRN 8096/7

Secretaria Municipal
de Educação



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



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

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CNPJ 29.895.598



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
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - 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 - Farinha de tapioca 	<ul style="list-style-type: none"> - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora 	<ul style="list-style-type: none"> - Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro 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


 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 CRN 9.985
 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
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 - Cheiro 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 - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata - Cenoura 	<ul style="list-style-type: none"> - Banana - Mamão - Biscoito - Aveia 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 aveia com biscoito	2x ao mês

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
C.R.N. 4092
Nutricionista Responsável Técnica

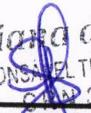


CARDÁPIO PARA O MÊS DE ABRIL 2024

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
	<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 - Carne moída - Sal - Polpa de fruta - Açúcar 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	2x ao mês
	Sopa de carne com batata	4x ao mês


Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 2023096
 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
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - 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 - Farinha de tapioca 	<ul style="list-style-type: none"> - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

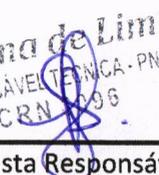

Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 0096
 Nutricionista Responsável Técnica



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
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - 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 - Farinha de tapioca 	<ul style="list-style-type: none"> - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora 	<ul style="list-style-type: none"> - Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro 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


 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 CRN 1296
 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
INGREDIENTES	- 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

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 5216

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
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	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

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

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 1496

Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE OUTUBRO 2024

Modalidade: Creche

	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
R.N. 3096
Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE NOVEMBRO 2024

Modalidade: Creche

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

Frequência: (19 dias)	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
CRM 3006
Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE DEZEMBRO 2024

Modalidade: Creche

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V
INGREDIENTES	Suco com biscoito:	Arroz com frango desfiado	Sopa de carne moída com legumes	Açaí com farinha de mandioca e peixe	Suco com pão
	<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 - Colorau - Melancia 	<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 - Açaí 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
	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
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 - COLORAU - ALHO 	<ul style="list-style-type: none"> - LEITE EM PÓ - AÇUCAR - MILHO BRANCO 	<ul style="list-style-type: none"> - LEITE EM PÓ - AÇUCAR - FARINHA DE TAPIOCA 	<ul style="list-style-type: none"> - POLPA DE FRUTAS - AÇUCAR - BISCOITO ROSQUINHA - FRUTA: MAÇÃ 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
2024
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
INGREDIENTES	- Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha	- Arroz - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Peito de frango - Cheiro verde - Limão - Colorau - Batata	- Pão de hambúrguer - Carne moída - Colorau - Alho - Cebola - Cheiro verde - Sal - Polpa de fruta - Açúcar	- Leite em pó - Farinha de tapioca - Açúcar	- Arroz - Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Tomate - Alface	- Carne moída - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Macarrão parafuso - Batata - Cenoura - Abóbora	- Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Creme de leite - Extrato de tomate - Arroz	- Frango - Alho - Cebola - Óleo - Cheiro verde - Sal - Feijão - Batata - Cenoura - Abóbora

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


Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 CRN 3096

 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
INGREDIENTES	<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

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CR 00096

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
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar - Biscoito rosquinha - Fruta: Laranja 	<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"> - Pão de hambúrguer - Margarina - Sal - Polpa de fruta - Açúcar - Fruta: melancia 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrão - Carne moída - Alho - Óleo - Cebola - Cheiro verde - Macaxeira - Cenoura - Abobora 	<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	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

<p><i>Juliana de Lima</i> RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE CRN 2006</p>
<p>Nutricionista Responsável Técnica</p>



CARDÁPIO PARA O MÊS DE JUNHO 2024

Ensino Fundamental

	PREPARAÇÃO I	PREPARAÇÃO II	PREPARAÇÃO III	PREPARAÇÃO IV	PREPARAÇÃO V	PREPARAÇÃO VI	PREPARAÇÃO VII
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 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
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 CRN 008

 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	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

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 50324

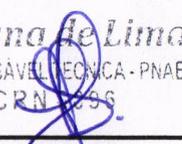
Nutricionista Responsável Técnica



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
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
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 CRN 17996

 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 - PNAE
CRN 2096
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


Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 07/12/2024

Nutricionista Responsável Técnica



CARDÁPIO PARA O MÊS DE FEVEREIRO 2024

Modalidade: Ensino Médio

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

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

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CRN 3296
Nutricionista Responsável Técnica

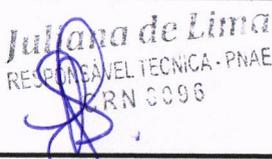


CARDÁPIO PARA O MÊS DE ABRIL 2024

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"> - Polpa de fruta - Açúcar - Pão - 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 - 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 caupí - 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


 REQUISITANTE TÉCNICA - PNAE
 Nº 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
	Suco com pão + fruta: banana	Arroz com frango desfiado	Suco com biscoito rosquinha	Macarrão com carne moída	Sopa de carne	Arroz com coxa e sobrecosta
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> - Polpa de fruta - Açúcar - Pão - 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"> - Polpa de frutas - Açúcar - Biscoito rosquinha 	<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 - Alho - Cebola - Sal - Óleo - Cenoura - Coxa e sobrecosta - 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 sobrecosta	2x ao mês

Juliana de Lima
 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 02/05/2024
 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 jambu e tucupi e arroz	Vatapá de frango	Arroz com frango em cubos, tomate e alface + fruta: tangerina	Sopa de carne moída
	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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
	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

<p><i>Juliana de Lima</i> RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE CP 130096</p>
<p>Nutricionista Responsável Técnica</p>



CARDÁPIO PARA O MÊS DE AGOSTO 2024

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

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

Juliana de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CNPJ 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
INGREDIENTES	Suco com biscoito rosquinha	Arroz com frango desfiado	Coxa e sobrecoxa com jambu e tucupi e arroz	Vatapá de frango	Arroz com frango em cubos, tomate e alface + fruta: tangerina	Sopa de carne moída
	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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
	Arroz com coxa e sobrecoxa com jambu e tucupi	2x ao mês
	Vatapá de frango	2x ao mês
	Arroz com frango em cubos, tomate e alface: tangerina	2x ao mês
	Sopa com macarrão	3x ao mês

 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE CRP 13095
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
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"> - 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


 RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
 028 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
CRN 3096

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
INGREDIENTES	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

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

Alina de Lima
RESPONSÁVEL TÉCNICA - PNAE
CNPJ 0996

Nutricionista Responsável Técnica