



OFÍCIO Nº 018/2021 – DAE/SEMED

Marituba/PA, 03 de setembro de 2021.

Á Ilma. Sra.

ENY LEITE CARDOSO PINHEIRO

Secretária Municipal de Educação

Prezado (a) Senhor (a),

Com nossos cordiais cumprimentos, trata-se de pretenso Procedimento Licitatório, cujo objeto visa a Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Rural e/ou dos Empreendedores Familiar Rural ou suas organizações, para atender os alunos matriculados na Rede Estadual e Municipal de Ensino da Educação Infantil, da Educação Especial, da Educação Pré-Escolar, do Ensino Fundamental, da Educação de Jovens e Adultos, do Programa Mais Educação, do Ensino Médio e da Educação Profissionalizante de acordo com as necessidade da Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA, com fundamento na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE nº. 02, de 09 de abril de 2020 e Resolução CD/FNDE nº. 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº. 20, de 02 de dezembro de 2020, em cumprimento as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e especificações constantes no Termo de Referência que consta às folhas posteriores a este expediente.

Este Termo de Referência define o objeto de forma suficientemente clara, sem que contenha excessos capazes de limitar ou frustrar a competição. Além disto, apresenta os elementos capazes de propiciar a avaliação do custo pela Administração, diante de orçamento detalhado, considerando os preços praticados no mercado, a definição dos métodos, a estratégia de suprimento e o prazo de execução da obrigação.

Consta do Termo de Referência: apresentação; fundamentação legal; justificativa da contratação; objeto; especificações técnicas do objeto; critérios da licitação; informações sobre a disponibilidade orçamentária; condições para cumprimento da obrigação; obrigações da contratada; obrigações da contratante; vigência; reajuste; local; fiscalização da obrigação; pagamento e penalidades.

Informamos ainda que seguem em anexo pauta dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, cardápios da merenda escolar, relação de escolas a serem atendidas pelo PNAE, solicitação técnica para aquisição e tabela de cálculos de quantitativos devidamente aprovados pelo Conselho de Alimentação Escolar – CAE.

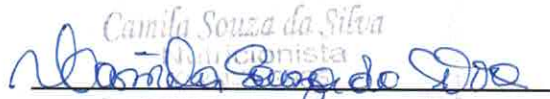
Com base nisto, vimos, cordialmente, encaminhar estes documentos a Vossa Senhoria para que, ao analisar o Termo de Referência, venha ratificá-lo formalmente e, querendo, encaminha-lo ao Setor de Compras correspondente para que seja realizada a Pesquisa Mercadológica e confeccionado o Mapa de Preços Estimados.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Na certeza de contar com vosso apoio, desde já agradecemos, desejamos votos de grande estima e consideração.

Sem mais, nos dispomos quaisquer esclarecimentos.

Respeitosamente,



CAMILA SOUZA DA SILVA

Nutricionista Responsável Técnica

CRN/7: 3065

Dep. de Alimentação e Nutrição Escolar

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA APRESENTAÇÃO:

Este documento foi elaborado com base nas normas legais vigentes, constituindo peça integrante e inseparável do procedimento licitatório, com fulcro no objeto discriminado adiante, para o atendimento das necessidades do Município de Marituba/PA. Por esta razão, este Termo de Referência, parte integrante do Instrumento Convocatório, tem como escopo orientar a contratação do objeto, estabelecendo exigências, procedimentos e rotinas para o correto seguimento do certame e para o cumprimento da obrigação esperada.

2. DO FUNDAMENTO LEGAL:

Inicialmente, merece apresentar o que dispõe o Art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal:

"Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:

(...)

XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações."

Corroborando com a Carta Magna vem a Lei de Licitações nº 8.666/1993, em seu Art. 1º, parágrafo único:

"Art. 1º Esta Lei estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos pertinentes a obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios."

Parágrafo único. Subordinam-se ao regime desta Lei, além dos órgãos da administração direta, os fundos especiais, as autarquias, as fundações públicas, as empresas públicas, as sociedades de economia mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios."

Visto isto, para cumprimento do Princípio Administrativo da Legalidade, norteador dos atos praticados pela Administração Pública, deve o pretenso procedimento licitatório obedecer aos seguintes diplomas legais: artigos 205 e 208 da Constituição Federal; na Lei Complementar nº 101, de 24 de maio de 2000; na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores; na Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006; Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020; Resolução CD/FNDE nº. 02, de 09 de abril de 2020 e Resolução CD/FNDE nº. 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº. 20, de 02 de dezembro de 2020.

Com base nisto, dada a possível necessidade da contratação do objeto deste Termo de Referência, com fulcro, ainda, na justificativa apresentada neste instrumento, resta-nos imperioso proceder com a pretensa licitação, para atingimento da finalidade pretendida e, por consequência, satisfação do interesse público.

3. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

O município de Marituba/PA, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, possui 103,214 km² de extensão territorial e uma população estimada em 133.685 (cento e trinta e três mil seiscientos e oitenta e cinco) habitantes que utilizam dos serviços públicos essenciais, garantidos constitucionalmente a qualquer cidadão, dos quais 30.392 (trinta mil trezentos e noventa e dois) correspondem ao número de alunos matrículas, para o ano letivo de 2021, nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino.

A presente aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar rural e/ou do empreendedor familiar rural ou suas organizações para a alimentação escolar, visa dar garantia de alimentos variados e seguros que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Destacamos que a agricultura familiar se desenvolveu à margem do processo modernizante gerado pela política desenvolvimentista e fortemente condicionada pela Revolução Verde. Porém, a partir de estratégias próprias, a agricultura familiar tem conseguido se reproduzir, ainda que com grandes dificuldades, devido ao descaso histórico e à incompatibilização das políticas governamentais. Esse tipo de agricultura tem como unidade básica a produção familiar diferindo das grandes empresas, no tipo de organização social da produção e também no tipo e na organização da atividade econômica.

Os critérios que definem a agricultura familiar foram determinados pela Lei nº 11.326, aprovada em 24 de julho de 2006. Sendo assim, o agricultor familiar é aquele que pratica atividades no meio rural e atende aos requisitos:

- I) Não detenha a qualquer título, área maior que 4 (quatro) módulos fiscais;
- II) Utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas de sua propriedade.
- III) Tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas de sua propriedade.
- IV) Dirija sua propriedade agrícola com sua família (BRASIL, 2006).

A Segurança Alimentar e Nutricional – SAN é definida como a "realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente.

A agricultura familiar possui um reconhecido potencial econômico, ambiental e social, o qual tem sido nos últimos anos prestigiado e fortalecido por programas governamentais que estimulam e incentivam a produção e o beneficiamento de seus produtos (CERQUEIRA, 2006;

SILVA, 2010). Assim, a agricultura familiar começou a ser vista como uma alternativa de desenvolvimento sustentável, necessitando de políticas públicas específicas para seu fortalecimento.

Novos mecanismos de gestão social das políticas públicas foram introduzidos pela Constituição de 1988, com objetivo de democratizar o acesso dos beneficiários aos recursos públicos. Neste contexto, foi criado, em 1996, o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF. Também nesta Constituição de 1988 garantiu-se a universalização da seguridade social. Essas duas políticas foram essenciais para a agricultura familiar, pois a primeira (PRONAF) direcionou o crédito à produção e ao investimento agrícola, e a segunda assegurou benefícios sociais semelhantes aos dos trabalhadores urbanos (JUNQUEIRA et al., 2008).

A partir destas características, a agricultura familiar tornou-se uma opção com potencial de construir sistemas de produção agrícolas de alimentos auto sustentáveis e mais diversificados, que promovam o acesso à alimentação adequada e saudável (SANTOS, 2010; GUIZELINI, 2006). Em 2003, foi implementado o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, coordenado pela Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB e acompanhado ao longo de sua formulação pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA e organizações da sociedade civil.

O PAA é considerado como uma das principais ações estruturantes do Programa Fome Zero e constitui um mecanismo complementar ao Programa Nacional de Agricultura Familiar – PRONAF, uma vez que garante a compra de parte da produção da agricultura familiar (JUNQUEIRA et al., 2008; HESPANHOL, 2013).

Alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, é direito de todo o ser humano, conforme infere a Lei nº 11.346/2006, Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. No Brasil a Agricultura Familiar contribui de maneira expressiva para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional – SAN, pois é o setor que produz grande parte dos alimentos consumidos pela população (CONSEA, 2010, pg. 09).

O PNAE foi implantado no Brasil há 59 anos, e pode ser tratado como uma das mais respeitáveis políticas públicas da Segurança Alimentar e Nutricional – SAN, tendo em vista, o número de alunos atendidos e de refeições servidas, bem como, o montante de recurso investido pelo Governo Federal (PEIXINHO et al., 2011). Um avanço significativo deste programa foi a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que trouxe o apoio ao desenvolvimento sustentável, por meio do incentivo da compra de gêneros alimentícios da região (PEIXINHO et al., 2011), e a obrigatoriedade da aquisição direta de 30% de produtos da Agricultura Familiar, do valor total repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Infere-se ainda que: Os produtos da Agricultura Familiar e dos Empreendedores Familiares Rurais a serem fornecidos para Alimentação Escolar serão gêneros alimentícios, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos (Resolução nº 38/2009. Art. 20).

E assim, para positivar e promover políticas públicas de segurança alimentar no Brasil, é que foi criada a Lei nº 11.346/2006, que a define conforme segue:

“Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de

qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis."

Na agricultura convencional, os produtores muitas vezes se submetem à lógica do mercado e acabam por vender seus produtos a atravessadores por um valor inferior ao que merecem visto a importância da alimentação em nossas vidas.

A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina que no mínimo 30% do valor repassado aos Estados, Municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser utilizados obrigatoriamente na compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar.

Para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA, observando aos preceitos de Direito Público e, em cumprimento ao estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, através do § 1º a aquisição de que se trata poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do Art. 14 da Lei nº 11.947 de 16 de julho de 2009 e Resolução FNDE/CD nº 06, de 17 de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, tende a necessidade de fazer a aquisição dos produtos necessários para a manutenção e distribuição da merenda escolar do Município de Marituba/PA, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal.

Segundo a Resolução FNDE/CD nº 06, de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, estabelece:

" Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

I – Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;

(...)

Art. 29 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009."

Considerando ainda a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

Portanto, com o objetivo de resguardar o interesse público, atender a coletividade e manter a continuidade dos serviços públicos essenciais a manutenção do bem comum, imperiosa é a presente licitação.

4. OBJETO:

4.1. O presente objeto visa a Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Rural e/ou dos Empreendedores Familiar Rural ou suas organizações, para atender os alunos matriculados na Rede Estadual e Municipal de Ensino da Educação Infantil, da Educação Especial, da Educação Pré-Escolar, do Ensino Fundamental, da Educação de Jovens e Adultos, do Programa Mais Educação, do Ensino Médio e da Educação Profissionalizante de acordo com as necessidade da Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA em atendimento às diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

5. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO:

5.1. Para atendimento das necessidades do Município de Marituba/PA, o objeto a ser contratado seguirá as especificações detalhadas no quadro abaixo:

ITEM	GÊNEROS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	UNID.	QUANT.
1	FRANGO CAIPIRA	Inteiro resfriado, sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango., consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura.	Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de até 3kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.	KG	110.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

2	FARINHA DE MANDIOCA GROSSA	Fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas e devem apresentar crocância. Validade mínima de 1 mês na data da entrega.	Embalagem primária: Plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.	KG	5.200
3	FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL	Produto oriundo da mandioca, livre de resíduos sólidos, e sujidades. Embalagem contendo data de fabricação, e prazo de validade acondicionadas suportando o transporte sem perder sua integridade. Validade mínima de 1 mês na data da entrega.	Embalagem primária: Plástica transparente c/ até 500g, contendo data de fabricação, e validade.	KG	5.700
4	OVO DE GALINHA CAIPIRA	Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Validade mínima de 20 dias a contar a partir do ato da entrega.	Embalagem primária: Caixas resistentes ao empilhamento de papelão, contendo 12 bandejas de papelão, plástico ou isopor. Embalagem Secundária: bandejas de papelão resistente ao empilhamento, com capacidade para 30 ovos.	CX	432
5	PÃO CASEIRO SOVADO TIPO CHÁ	Pesando 50g, contendo: Sal, margarina, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e fermento biológico, água, dispostos em embalagem plástica transparente, selado a quente, com rotulagem mínima conforme legislação	Saco plástico resistente e atóxico de primeiro uso, com 20 unidades cada.	KG	9.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

		vigente. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido.			
6	ABÓBORA JACAREZINHO IN NATURA	De primeira qualidade: tamanho grande; casca lisa; livres de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas, isenta de sujidades e objetos estranhos. Com estrutura preservada, sem sinais de dano físico ou mecânico.	Caixa ou saca c/ até 20kg	KG	28.000
7	ALFACE COMUM IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despendando ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	KG	1.300

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

8	BANANA IN NATURA	De 1ª qualidade, tamanho médio, dos tipos Prata, Missouri, Branca ou Pacovan com 70% de maturação, sem danos físicas/mecânicos, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Caixas resistentes.	KG	260.000
9	CARIRU IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	KG	32.000
10	CEBOLINHA IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	KG	3.000

11	CHEIRO VERDE IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despendendo ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	KG	8.000
12	CHICÓRIA IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despendendo ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	KG	3.000
13	COUVE IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	KG	24.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

		com folhas despencando ou descoloridas.			
14	FEIJÃO VERDE DE CORDA IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Maços de 500g a 1Kg dispostos em sacos atóxico de primeiro uso.	KG	4.000
15	JAMBU IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	KG	9.000
16	LARANJA REGIONAL IN NATURA	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Sacas pesando aproximadamente 20Kg.	KG	170.000
17	LIMÃO REGIONAL IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos, com coloração variando do verde ao verde-	Sacas pesando aproximadamente 20Kg.	KG	12.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

		amarelado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 90% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.			
18	MACAXEIRA IN NATURA	Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixa de papelão resistente ou saca pesando aproximadamente 20kg.	KG	16.000
19	MAMÃO PAPAIA IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos, com coloração variando do verde ao verde-amarelado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e	Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 18 kg.	KG	19.500

		perfurações. Peso e tamanho padrão.			
20	MANGA REGIONAL IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos, com coloração variando do verde ao verde-amarelado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixas resistentes.	KG	220.000
21	MANGUSTÃO IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos, com coloração roxa, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixas resistentes.	KG	13.000
22	MAXIXE IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos	Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso c/ até 5kg	KG	4.500

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

		que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.			
23	MELANCIA IN NATURA	Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Podem vir soltas dentro do transporte desde que esteja limpo e higienizado.	KG	71.000
24	PEPINO IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso c/ até 5kg	KG	3.000
25	PIMENTINHA VERDE REGIONAL IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não	Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso c/ até 5kg	KG	6.500

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

		serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.			
26	POLPA DE ACEROLA IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	KG	9.000
27	POLPA DE AÇAÍ IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	KG	84.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

		Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.			
28	POLPA DE CUPUAÇU IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	KG	9.000
29	POLPA DE GOIABA IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	KG	9.000
30	POLPA DE MANGA IN	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	KG	9.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
 DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	NATURA CONGELADA	somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.			
31	POLPA DE MURUCI IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	KG	9.000
32	POLPA DE TAPEREBÁ IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	KG	9.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

		transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir Registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.			
33	PUPUNHA IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimento, com coloração variando do verde ao verde-amarelado/alaranjado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixas resistentes.	KG	24.000
34	QUIABO IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso c/ até 5kg	KG	4.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARITUBA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

35	RAMBUTÃ IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimento, com coloração variando do avermelhada, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% de maturação. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixas resistentes.	KG	13.000
36	TANGERINA REGIONAL IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimento, com coloração variando do verde ao verde-amarelado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Sacas pesando aproximadamente 20Kg.	KG	170.000
37	TUCUPI IN NATURA	Alimento derivado da mandioca, resfriado (temperatura entre 0°C e 7°C). A embalagem deverá manter as características originais do produto e ser resistente ao manuseio e transporte. Não deverão	Acondicionado em garrafa pet de 02 litros	LT	8.000

	conter sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes do vegetal. Não serão aceitos o uso de corantes e realçadores de sabor, emulsificantes, espessantes e outras substâncias que diminuam a tensão interfacial entre as duas fases, alterando a composição original do tucupi. Validade de 30 (trinta) dias após data de fabricação.			
--	--	--	--	--

5.2. Os produtos de origem vegetal (frutas, legumes e verduras) são definidos como alimentos perecíveis, pois não se conservam por longo período de tempo. Desta forma, as características desses produtos devem ser consideradas tais como: de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

6.1. Em cumprimento ao que prescreve o § 3º, do art. 60 c/c do art. 61, da Lei nº 4.320/64, bem como ao disposto na Lei de Responsabilidade Fiscal - Lei Complementar nº 101/00, os recursos necessários para custear a referida despesa com o fornecimento do objeto em questão deverão ser devidamente empenhados em conformidade com sua origem orçamentária.

7. DO PRAZO, CONDIÇÕES DE ENTREGA, RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

7.1. Os gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedorismo Rural, no momento da entrega, serão inspecionados, de acordo com o tipo do produto, qualidade, peso, quantidade, prazo de validade, número de registro, lacre, tipo de embalagem primária e secundária e outras que se fizerem necessárias à garantia da qualidade do produto, conforme especificações constantes no Termo de Referência.

7.2. Todos os itens descritos neste Termo de Referência e posteriormente no Edital da Chamada Pública, após entrega no Depósito da Merenda Escolar e antes da distribuição às Unidades de Ensino serão submetidos à análise dos servidores responsáveis pelo recebimento. Caso seja constatada alguma disfunção quanto à qualidade do gênero alimentício, deverá ser substituído todo o lote ou parte dos produtos em desacordo no período de 02 (dois) dias úteis sendo passivo de advertência, multa e entre outros, se responsabilizando pelos danos causados.

7.3. As despesas decorrentes de problemas relativos ao comprometimento da qualidade do produto, dentro do prazo de validade ficarão por conta da cooperativa e/ou associação de agricultores individuais fornecedores dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedorismo Rural deverá recolher e substituir os produtos nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, no prazo de 02 (dois) dias úteis a partir da data do recebimento da solicitação emitida pelo setor competente;

7.4. A aquisição dos gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar Rural e/ou dos Empreendedores Familiar Rural ou suas organizações, para atender os alunos matriculados na Rede Estadual e Municipal de Ensino da Educação Infantil, da Educação Especial, da Educação Pré-Escolar, do Ensino Fundamental, da Educação de Jovens e Adultos, do Programa Mais Educação, do Ensino Médio e da Educação Profissionalizante de acordo com as necessidade da Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA, se dará de forma fracionada;

7.5. A (s) Cooperativa (s) e/ou Associação (ões) de Agricultores Familiares vencedores deverão fornecer os gêneros alimentícios observando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição devendo ao Departamento da Alimentação Escolar – DAE realizar o acompanhamento e supervisão da entrega dos gêneros alimentícios.

7.6. A entrega dos gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedorismo Rural deverão ser transportados de forma adequadas e em condições corretas de acondicionamento, temperatura, embalagem e demais exigências previstas e necessárias para proteção e contra contaminação e deterioração dos gêneros alimentícios considerando os dispositivos da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE nº. 02, de 09 de abril de 2020 e Resolução CD/FNDE nº. 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº. 20, de 02 de dezembro de 2020 e demais normas que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no que couber no sentido de garantir a Segurança Alimentar e Nutricional dos Beneficiários.

7.7. A (s) Cooperativa (s) e/ou Associação (ões) de Agricultores Familiares vencedores deverá (ão) comunicar à Secretaria Municipal de Educação, bem como ao Depósito da Merenda Escolar, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução do objeto lícitado.

7.8. São de exclusiva responsabilidade da (s) Cooperativa (s) e/ou Associação (ões) de Agricultores Familiares os danos causados a terceiros ou ao patrimônio público municipal, em decorrência da execução dos fornecimentos contratados.

7.9. A (s) Cooperativa (s) e/ou Associação (ões) de Agricultores Familiares poderão responder na área civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados ao município, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

7.10. O (s) proponentes (s) vencedor (es) dos gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedorismo Rural, precisam estar cientes que no ato da entrega, Depósito da Merenda Escolar do Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA, será realizada a aferição do peso dos gêneros em presença do Fiscal do Contrato da Chamada Pública.

7.11. Os produtos alimentícios processados, adquiridos através Termo de Referência para a Chamada Pública devem atender ao disposto na legislação sanitária vigente, estabelecidas pelos serviços de sanidade, tais como ANVISA/Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária locais ou estaduais e os Sistemas de Inspeção (SIF, SIE ou SIM);

7.12. A não entrega dos gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedorismo Rural, no prazo especificado sujeita a CONTRATADA às sanções previstas neste Termo de Referência em conformidade com a Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, na Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006 e Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e na Resolução FNDE/CD nº 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº. 20, de 02 de dezembro de 2020, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educandos, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde.

7.13. Os gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar deverão atender às seguintes especificações descritas para a sua entrega:

- a) As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade;
- b) As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo;
- c) As folhas deverão se apresentar intactas e firmes;
- d) Deverão estar isentas de:
 - d.1) Substâncias terrosas;
 - d.2) Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - d.3) Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens;
 - d.4) Sem umidade externa anormal;
 - d.5) Isentas de odor e sabor estranhos;
 - d.6) Isenta de enfermidades;
 - d.7) Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

7.14. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do Contrato;

7.15. A Credenciada obrigar-se-á a entregar o (s) objeto (s) estritamente de acordo com as especificações constantes do seu Projeto de Venda, observadas as características exigidas neste Termo de Referência, responsabilizando-se pela substituição total ou de partes, na hipótese de se constatar desacordo com as citadas especificações;

7.16. Se a CONTRATADA não cumprir as exigências constantes do Contrato, da nota de empenho e/ou consignadas no seu Projeto de Venda, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificados e comprovados a juízo da Administração da Secretaria Municipal de Educação, fica sujeito às penalidades referidas no Contrato.

7.17. Os produtos adquiridos através desta Chamada Pública devem, obrigatoriamente, ser produzidos pelos agricultores participantes (individuais, grupos informais ou grupos

formais). Os participantes deverão preencher uma declaração de que os produtos a serem entregues, relacionados à sua DAP física ou jurídica, são de produção própria;

7.18. A produção própria supramencionada poderá ser verificada por equipe designada pela Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA, a qualquer tempo, a partir da habilitação para participar da presente Chamada Pública até o encerramento do Contrato que eventualmente, tenha sido firmado.

8. DA GARANTIA DO PRODUTO

8.1. Os produtos deverão oferecer prazo de garantia legal, a contar do recebimento dos mesmos.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

9.1. Cabe à CONTRATADA o cumprimento de todos os requisitos descritos neste Termo de Referência, nos termos da legislação vigente, e ainda:

9.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação/qualificação;

9.3. Atender, de imediato, às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a execução da obrigação;

9.4. Responsabilizar-se, civil e criminalmente, pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução da obrigação;

9.5. Manter junto ao CONTRATANTE um representante e/ou preposto para acompanhamento da obrigação.

9.6. A CONTRATADA responsabiliza-se pelos vícios e danos decorrentes do cumprimento da obrigação, de acordo com o disposto no Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 1990.

9.7. O dever previsto no item anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir ou remover, às suas expensas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, o (s) item (ns) com avarias ou defeitos.

9.8. Responsabilizar-se por todos os recolhimentos tributários federais, estaduais e/ou municipais incidentes ao objeto deste Termo de Referência.

9.9. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE e/ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, em virtude de omissões e atos praticados por seus funcionários e prepostos, bem como pelas despesas originadas de infrações ou da inobservância de leis, decretos, regulamentos, portarias e posturas oficiais em vigor, devendo indenizar a CONTRATANTE por quaisquer pagamentos que este seja obrigado a fazer a esses títulos, incluindo multas, correções monetárias e acréscimos de mora.

9.10. Responsabilizar-se, na execução do objeto deste Termo de Referência, por todas as despesas diretas e indiretas, tais como: salários, adicionais, vale-refeição, transporte (de pessoal, materiais e acessórios), estadias, encargos (sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciários), seguros, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos, inclusive aqueles vinculados a empresas que lhe prestarem serviço (distribuidoras, transportadoras etc.).

9.11. Prestar os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações.

9.12. Implementar de forma adequada o planejamento, a execução e a supervisão permanente da obrigação, de maneira a não interferir nas atividades do CONTRATANTE, respeitando suas normas de conduta.

9.13. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições do edital, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes.

9.14. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde pública e no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.

9.15. A CONTRATADA deverá manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação, comunicando ao CONTRATANTE a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições.

9.16. A CONTRATADA deverá manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste contrato, devendo orientar os empregados e colaboradores nesse sentido.

9.17. É expressamente vedado à CONTRATADA a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CONTRATANTE, ativo, ou de ocupante de cargo em comissão, assim como de seu cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 2º grau, durante a vigência deste contrato.

9.18. A CONTRATADA deverá fornecer, obrigatoriamente, endereço eletrônico (e-mail) para comunicações extraoficiais e oficiais, inclusive para receber notificações.

9.19. Comunicar imediatamente ao CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.

9.20. Dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE sobre qualquer irregularidade verificada no cumprimento da obrigação.

9.21. Cumprir a obrigação em conformidade com o que vier a ser contratado, levando-se em consideração todas as especificações constantes no Termo de Referência, no Edital de Licitação e no Projeto de Venda, inclusive unidade de medida, valor unitário e demais pertinentes ao feito.

9.22. A CONTRATADA será responsável pelo cumprimento da obrigação, desde a sua origem até o local de entrega/execução, definido neste Termo de Referência, sem quaisquer complementos nos preços contratado ou pagamento adicional referente a deslocamento.

9.23. Satisfazer a obrigação no local consignado neste Termo de Referência, observando ainda o horário de funcionamento administrativo.

9.24. Cumprir a obrigação apenas na presença de servidor competente, mediante apresentação de identificação funcional, com lotação específica na CONTRATANTE.

9.25. Havendo desrespeito injustificado aos prazos ou de descumprimento das demais obrigações estabelecidas, a CONTRATADA ficará sujeita às sanções estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação pertinente.

9.26. Se após a comunicação formal a CONTRATADA se recusar, demorar, negligenciar ou deixar de eliminar os vícios, defeitos ou inadequações do objeto deste Termo de Referência, ficará sujeita às penalidades estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação pertinente, podendo ainda a CONTRATANTE requisitar reparação dos eventuais danos e prejuízos provocados.

9.27. Reparar, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste Termo de Referência, quando se verificarem defeitos ou incorreções resultantes da execução/fornecimento.

9.28. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parte alguma do Contrato.

9.29. Todos os gêneros perecíveis e não perecíveis deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos produtos.

9.30. Os produtos deverão estar sobrepostos em paletes e/ ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

9.31. Comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

10.1. Indicar os responsáveis pela gestão do Contrato, aos quais competirão, na forma do art. 67 da Lei nº 8.666/93, a fiscalização da obrigação, através do gerenciamento e acompanhamento da execução do contrato durante toda a sua vigência.

10.2. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA em suas dependências, desde que respeitadas às normas de segurança.

10.3. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, na forma convencionada, dentro dos prazos previstos, desde que atendidas às formalidades necessárias após a aceitação dos serviços.

10.4. Notificar e comunicar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada na execução dos fornecimentos.

10.5. Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue em desacordo com as obrigações assumidas pela CONTRATADA.

10.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

10.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11. DA VIGÊNCIA:

11.1. O contrato administrativo terá vigência até 31 de dezembro do ano de assinatura e em relação à sua prorrogação ficará a critério do órgão solicitante mediante o procedimento

devidamente motivado acerca da imperiosidade do atendimento à necessidade pública de a despesa ser gerada de acordo com o Art. 57 da Lei 8.666/93, com validade e eficácia após a publicação de seu extrato

12. DO REAJUSTE:

12.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de 1 (um) ano, contado da data da apresentação do (s) Projeto (s) de Venda (s) na Sessão Pública.

12.2. Após o interregno de 1 (um) ano, os preços contratados poderão sofrer reajuste, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.3. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação da CONTRATADA.

12.4. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

12.5. A CONTRATANTE deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

12.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, a CONTRATANTE elegerá novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de apostilamento.

13. DO LOCAL:

13.1. A satisfação do objeto se dará de forma centralizada, em apenas um endereço.

13.2. A satisfação do objeto deste contrato administrativo se dará no Depósito da Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, localizado na Estrada da Pirelli, nº 28, Bairro Decouville, CEP: 67.200-000, no Município de Marituba, Estado do Pará. A entrega dos produtos será realizada de forma fracionada e semanalmente, preferivelmente às segundas-feiras no horário da manhã das 08h00 às 11h30. Havendo necessidade de adequações devido feriados ou finais de semanas que venha atender as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar, sendo previamente informado pela Secretaria Municipal de Educação de Marituba/PA.

13.3. Caso outro horário não seja formalmente convencionado entre as partes, a satisfação do objeto deverá respeitar o horário de funcionamento administrativo do CONTRATANTE, qual seja de 8h às 14h.

14. DA FISCALIZAÇÃO DA OBRIGAÇÃO CONTRATUAL:

14.1. Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela satisfação da obrigação, à CONTRATANTE é reservado o direito de, sem restringir a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização do objeto.

14.2. A gestão e fiscalização da prestação da obrigação será exercida por servidor (es) especialmente designado (s), na forma prevista na Lei 8.666/93, ao (s) qual (is) competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução e que de tudo dará ciência à CONTRATANTE e à CONTRATADA, conforme abaixo:

14.3. A obrigação será acompanhada e fiscalizada por um servidor formalmente designado pela CONTRATANTE, doravante denominado FISCAL DO CONTRATO, com autoridade para exercer, como representante da Administração, toda e qualquer ação destinada a orientar, acompanhar e fiscalizar a execução contratual.

14.4. Será designado ainda, facultativamente, por precaução, SUPLENTE DE FISCAL, a fim de que a execução do contrato não seja interrompida por qualquer intempere ocorrida com o servidor designado como FISCAL DO CONTRATO.

14.5. A CONTRATANTE promoverá a fiscalização do objeto sob os aspectos qualitativo e quantitativo, acompanhando o desenvolvimento desta, assegurando o cumprimento das obrigações assumidas.

14.6. A fiscalização da obrigação pela CONTRATANTE não exime, nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais.

15. DO PAGAMENTO:

15.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados da apresentação da Nota Fiscal / Fatura.

15.2. A Nota Fiscal / Fatura emitida e entregue ao servidor da unidade destinatária, com a discriminação de cada um dos itens que compõem o objeto, deverá ser atestada pelo fiscal e encaminhada ao setor competente para fins de pagamento.

15.3. A Nota Fiscal / Fatura deverá discriminar os itens do contrato administrativo ou da Ata de Registro de Preço, conforme o caso, constando o valor unitário e as demais especificações inclusas no Projeto de Venda vencedor do certame;

15.4. O pagamento será creditado em favor da CONTRATADA por meio transferência bancária.

15.5. Havendo erro na Nota Fiscal / Fatura, nos demais documentos que sustentam o pagamento ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, a Nota Fiscal será devolvida à CONTRATADA e o pagamento ficará pendente até que se providenciem as medidas sanadoras.

15.6. No caso do item retro o prazo para pagamento, de 30 (Trinta) dias, inicia-se após a regularização da situação ou reapresentação da Nota Fiscal, fato esse que não acarretará em ônus adicional à CONTRATANTE, nem em prejuízo à execução do contrato.

15.7. A CONTRATANTE reserva-se ao direito de, motivadamente, suspender o pagamento se o cumprimento da obrigação estiver em desacordo com as especificações deste Termo de Referência e do contrato, se for o caso.

15.8. A CONTRATADA deverá explicitar na Nota Fiscal o nome do Banco, o número da agência e o número da conta corrente para realização da transação bancária de pagamento.

15.9. A CONTRATADA deverá explicitar na Nota Fiscal / Fatura a modalidade e número da licitação a que faz referência e/ou o contrato administrativo (se for o caso).

15.10. No momento do pagamento a CONTRATADA deve manter regularidade Fiscal e Trabalhista e apresentar os seguintes documentos:

15.10.1. Nota Fiscal referente ao pagamento pretendido;

15.10.2. Recibo de pagamento devidamente assinado;

15.10.3. Certidão Negativa Conjunta de Débitos junto à Fazenda Nacional;

15.10.4. Certidão Negativa de Débitos junto à Fazenda Municipal, se a CONTRATADA for domiciliada em Marituba/PA;

15.10.5. Certidão Negativa de Débitos junto ao FGTS;

15.10.6. Certidão Negativa de Débitos junto ao Justiça do Trabalho;

15.10.7. Demais documentos exigidos por Lei, Decreto ou outro instrumento normativo municipal.

15.11. Caso, após o devido processo legal, tenha sido aplicada a pena de multa à CONTRATADA, a CONTRATANTE se reserva o direito de descontar o valor da multa de qualquer Nota Fiscal a pagar ou crédito existente em favor daquela.

15.12. Com base no item acima, caso o valor da multa aplicada seja superior ao crédito eventualmente existente em favor da CONTRATADA, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

15.13. Nenhum pagamento será efetuado enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

15.14. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

15.15. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.

15.16. Todo e qualquer pagamento será efetuado diretamente à CONTRATADA, na forma estabelecida nos Subitens anteriores, eximindo-se a terceiros, por títulos colocados em cobrança, descontos, ficando estabelecido que, em hipótese alguma, aceitará tais títulos, os quais serão devolvidos INCONTINENTI, a pessoa física/jurídica que os houver apresentado.

16. DAS SANÇÕES:

16.1. Pelo inadimplemento contratual a CONTRATADA ficará sujeita às sanções previstas nos artigos 86 a 88 da Lei n.º 8.666/93 e demais legislações pertinentes, respeitado o devido processo legal, nos termos do artigo 109 da Lei nº 8666/93;

16.2. Quando se tratar de sanção de multa, poderão ser aplicadas à CONTRATADA concomitantemente as penas de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração Municipal e impedimento de licitar e contratar com a Administração;

16.3. Quando aplicada a pena de multa, esta será calculada em 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato;

16.4. Caso a CONTRATADA não possa cumprir os prazos estipulados para a prestação, total ou parcial, do (s) fornecimento (s), deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, quando ocorrer fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições do Contrato e de impedimento

de sua execução por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo a sua ocorrência;

16.5. As multas devidas e/ou prejuízos causados ao CONTRATANTE pela CONTRATADA serão deduzidos dos valores a serem pagos;

16.6. A CONTRATADA inadimplente que não tiver valores a receber do CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa;

16.7. A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida do devido processo legal, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

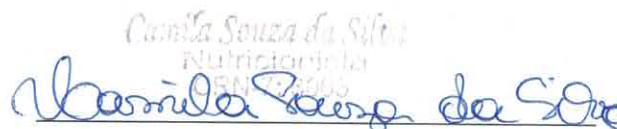
16.8. A aplicação das aludidas multas não impede que a Administração rescinda unilateralmente o Contrato;

16.9. As penalidades serão aplicadas, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

17.1. Este Termo de Referência é parte integrante do Edital, do Contrato Administrativo e do Projeto de Venda (se for o caso), obrigando a CREDENCIADA ou CONTRATADA ao cumprimento de todas as suas disposições.

Marituba/PA, 03 de setembro de 2021.



CAMILA SOUZA DA SILVA

Nutricionista Responsável Técnica

CRN/7: 3065

Dep. de Alimentação e Nutrição Escolar

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

OFÍCIO 07 /2021

Marituba, 24 de Fevereiro de 2021

Ao

CAE – Conselho de Alimentação Escolar

Venho através deste encaminhar informações que se fazem necessárias para aquisição de gêneros alimentícios, destinado ao atendimento dos alunos matriculados na rede pública de ensino deste Município de Marituba/PA, as quais seguem em anexo.

Considerando o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da rede pública de ensino.

Oportunamente informamos que o cardápio para atendimento dos alunos foi realizado conforme resoluções do FNDE, seguindo todas as orientações aplicáveis a matéria, sendo o mesmo aprovado por este Conselho Alimentação Escolar – CAE, conforme ata de aprovação em anexo.

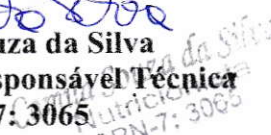
Diante ao exposto encaminho as seguintes documentações:

- Pauta dos gêneros alimentícios;
- Cardápio da Merenda Escolar;
- Relação de Escolas a serem atendidas pelo Programa;
- Solicitações técnicas para aquisição;
- Tabela de cálculos de quantitativo.

Atenciosamente,



Camila Souza da Silva
Nutricionista Responsável Técnica
CRN/7: 3065
Dep. de Alimentação e Nutrição Escolar



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

**PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA
PÚBLICA – 2021**

3 – DO QUANTITATIVO E DESCRIÇÃO

ITEM	GENEROS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	UNID	QUANTITATIVO	
					TOTAL	30%
1	CARNE DE FRANGO IN NATURA CONGELADA – TIPO PEITO DE FRANGO COM OSSO	Peito de frango carne de frango tipo peito congelado, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de até 3kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.	Kg	75.000	100.000
2	CARNE DE FRANGO IN NATURA CONGELADA – TIPO COXA E SOBRECOXA COM DORSO	Coxa e sobrecoxa com dorso de frango congelada, não temperada, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes, bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço,	Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de até 3kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.	Kg	85.000	110.000

Marituba

Camilo Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3055

Finalizado

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA PÚBLICA – 2021

		registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIE OU SIM), data de fabricação até 30 dias anteriores à data de entrega e data de validade.				
3	CARNE DE PEIXE IN NATURA CONGELADA – TIPO FILÉ DE PEIXE	Limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Embalagem primária: polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.	Kg	6.000	8.000
4	FARINHA DE MANDIOCA GROSSA	Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas de corantes e do radical cianeto. Fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas,	Embalagem primária: plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.	Kg	4.000	5.200

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA
PÚBLICA – 2021

		fermentadas ou rançosas e devem apresentar crocância. Validade mínima de 1 mês na data da entrega.				
5	FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL	Produto oriundo da mandioca, livre de resíduos sólidos, e sujidades. Embalagem contendo data de fabricação, e prazo de validade acondicionadas suportando o transporte sem perder sua integridade. Validade mínima de 1 mês na data da entrega.	Embalagem primária: plástica transparente c/ até 500g, contendo data de fabricação, e validade.	Kg	4.400	5.700
6	IOGURTE NATURAL	Natural, sem adição de açúcar e/ou adoçantes, contendo apenas leite e fermento lácteo. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade: apresentar data de fabricação de no máximo 1 semana, na data da entrega; e prazo de validade mínimo de 15 dias.	Embalagem primária: plástica, tipo garrafa, contendo 900ml, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	L	12.000	16.000

Marituba

OS
Camila Souza da Silva
Nutricionista
CRN-1.3055

[Signature]

[Signature]

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

**PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA
PÚBLICA – 2021**

7	OVO DE GALINHA	Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g). íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Contendo na embalagem a Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar a partir do ato da entrega.	Embalagem primária: resistente de papelão, plástico ou isopor contendo 30 unidades. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento.	Kg	6.000	8.000
8	PÃO CASEIRO SOVADO TIPO CHÁ	Pesando 50g, contendo: Sal, margarina, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e fermento biológico, água, dispostos em embalagem plástica transparente, selado a quente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade.	Saco plástico resistente e atóxico de primeiro uso, com 20 unidades cada.	Kg	7.000	9.000

M. Santos

Camila Souza da Silva
Secretaria Municipal de Educação

[Assinatura]
[Assinatura]

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

**PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA
PÚBLICA – 2021**

		isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido.				
9	ABACATE IN NATURA	De primeira qualidade: tamanho grande; casca lisa; livres de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas, isenta de sujidades e objetos estranhos. Com estrutura preservada, sem sinais de dano físico ou mecânico. Com 70 % de maturação.	Caixa ou saca c/ até 20kg	Kg	5.000	6.500
10	ABÓBORA JACAREZINHO IN NATURA	De primeira qualidade: tamanho grande; casca lisa; livres de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas, isenta de sujidades e objetos estranhos. Com estrutura preservada, sem sinais de dano físico ou mecânico.	Caixa ou saca c/ até 20kg	Kg	22.000	28.000
11	ALFACE COMUM IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.	Kg	1.000	1.300

Carla da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3055

Carla da Silva
Carla da Silva

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA
PÚBLICA – 2021

		fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.			
12	BANANA NATURA IN	De 1ª qualidade, tamanho médio, dos tipos Prata, Missouri, Branca ou Pacovan com 70% de maturação, sem danos físicos/mecânicos, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Caixas resistentes.	Kg	200.000	260.000
13	CARIRU NATURA IN	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	Kg	25.000	32.000
14	CEBOLINHA IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso	Kg	2.000	3.000

Handwritten signature

Handwritten signature
 Comissão de Seleção
 Nutricionista
 CRN-7: 3085

Handwritten signature

Handwritten signature

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

**PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA
PÚBLICA – 2021**

		insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	atóxico com até 20 maços.			
15	CHEIRO VERDE NATURA IN	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	Kg	6.000	8.000
16	CHICÓRIA NATURA IN	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	Kg	2.000	3.000
17	COUVE NATURA IN	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso	Kg	18.000	24.000

Marituba

Camila Silva da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065

[Assinaturas]

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA
PÚBLICA – 2021

		insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despendendo ou descoloridas.	atóxico com até 20 maçãs.			
18	FELJÃO VERDE DE CORDA IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Maços de 500g a 1Kg dispostos em sacos atóxico de primeiro uso.	Kg	3.000	4.000
19	JAMBU IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despendendo ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada. Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maçãs.		7.000	9.000
20	LARANJA REGIONAL IN NATURA	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Sacas pesando aproximadamente 20Kg.	Kg	130.000	170.000

Handwritten signature

Handwritten signature
 Camila Souza da Silva
 Nutricionista
 CRP 17.3265

Handwritten signature

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

**PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA
PÚBLICA – 2021**

21	LIMÃO REGIONAL IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos, com coloração variando do verde ao verde-amarelado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 90% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Sacas pesando aproximadamente 20Kg.	Kg	9.000	12.000
22	MACAXEIRA IN NATURA	Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixa de papelão resistente ou saca pesando aproximadamente 20kg.	Kg	12.000	16.000
23	MAMÃO PAPAIA IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos, com coloração variando do verde ao verde-amarelado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não	Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 18 kg.	Kg	15.000	19.500

M. L. L.

ES
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar
Fone: 3355

[Handwritten signatures]

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

**PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA
PÚBLICA – 2021**

		serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.				
24	MANGA REGIONAL IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos, com coloração variando do verde ao verde-amarelado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixas resistentes.	Kg	175.000	200.000
25	MANGUSTÃO IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos, com coloração roxa, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixas resistentes.	Kg	10.000	13.000
26	MAXIXE IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e	Acondicionados em sacos plásticos transparentes de	Kg	3.500	4.500

M. Lante

OS
Câmara Municipal de Marituba
Nutricionista
CRN-7: 3035

[Handwritten signatures]

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

**PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA
PÚBLICA – 2021**

		sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	primeiro uso c/ até 5kg			
27	MELANCIA IN NATURA	Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Podem vir soltas dentro do transporte desde que esteja limpo e higienizado.	Kg	55.000	70.000
28	PEPINO IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso c/ até 5kg	Kg	2.000	3.000
29	PIMENTINHA VERDE	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e	Acondicionados em sacos plásticos transparentes de	Kg	5.000	6.500

M. Santos

Carla Siqueira da Silva
funcionária
02/07/2021

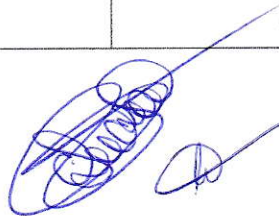
[Assinaturas]

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA
PÚBLICA – 2021

	REGIONAL IN NATURA	sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	primeiro uso c/ até 5kg			
30	POLPA DE ACEROLA IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	Kg	7.000	9.000
31	POLPA DE AÇAÍ IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	Kg	65.000	84.000


 Camila Souza da Silva
 Nutricionista
 CRP 71.3065





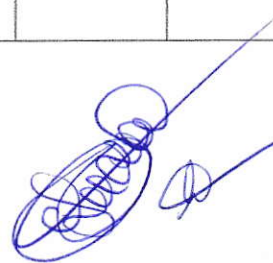
ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

**PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA
PÚBLICA – 2021**

		do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.				
32	POLPA DE CUPUAÇU IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	Kg	7.000	9.000
33	POLPA DE GOIABA IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	Kg	7.000	9.000




Carla Regina da Silva
Município de Marituba
CRN-7: 3005




ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

**PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA
PÚBLICA – 2021**

		Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.				
34	POLPA DE MANGA IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	Kg	7.000	9.000
35	POLPA DE MURUCI IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	Kg	7.000	9.000

Mulato

OS
Carimbo da Prefeitura Municipal de Marituba
2021

[Assinatura]

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

**PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA
PÚBLICA – 2021**

36	POLPA DE TAPEREBÁ IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	Kg	7.000	9.000
37	PUPUNHA IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimento, com coloração variando do verde ao verde-amarelado/alaranjado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixas resistentes.	Kg	18.000	24.000
38	QUIABO IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não	Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso c/ até 5kg	Kg	3.000	4.000

M. L. L.

[Assinatura]

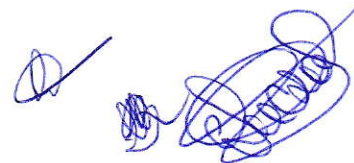
[Assinatura]

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

**PAUTA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CHAMADA
PÚBLICA – 2021**

		serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.				
39	RAMBUTÃ IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimento, com coloração variando do avermelhada, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixas resistentes.		10.000	13.000
40	TANGERINA REGIONAL IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimento, com coloração variando do verde ao verde-amarelado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Sacas pesando aproximadamente 20Kg.	Kg	130.000	170.000





BERÇARIO

MARÇO / 2021

D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ CARIRU E BATATA PICADAS, ARROZ E CALDO DE FEIJÃO	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, CALDO DE FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, CALDO DE FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
7	8	9	10	11	12	13
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, CALDO FEIJÃO	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, CALDO DE FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	

Marta
Final

0

2021
Assessoria Técnica da SPM

Assessoria

			CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARIRU AMASSADOS		
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
14	15	16	17	18	19	20
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
21	22	23	24	25	26	27
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Handwritten signature and stamp in blue ink.

Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
28	29		31			
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA			
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU			
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU			
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						

ABRIL / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3
				FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA		
				CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		
				PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO		
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
4	5	6	7	8	9	10
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	

Maíra F. Silva

Camila Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065

[Assinatura]

	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
11	12	13	14	15	16	17
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
18	19	20	21	22	23	24
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL		FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO		CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO

Imante
fixado

P

Carla Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065

[Assinatura]

					COM JERIMUM E CARIRU	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO		PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
25	26	27	28	29	30	
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						

MAIO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	

mls
Guarato

[Signature]

[Signature]

[Signature]

	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE CHARQUE (MACARRÃO ARGOLINHA, CHARQUE, JERIMUM, BATATA E CARIRU)	
	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUIADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
9	10	11	12	13	14	15
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE , MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUIADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
16	17	18	19	20	21	22
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE , MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM	

Carla Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065

			REPOLHO, PEPINO E TOMATE	COM MACAXEIRA E CARIRU	E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	
	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUIADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
23	24	25	26	27	28	29
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUIADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
30	31					
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA					
	LEITE MATERNO OU FÓRMULA					
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU					






CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA					
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					

JUNHO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
		FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL		FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
		SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	
		FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO		CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
6	7	8	9	10	11	12
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						

Camila Sousa da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065

13	14	15	16	17	18	19
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
20	21	22	23	24	25	26
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO	
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
27	28	29	30			
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA			
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA,	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA			

Handwritten signatures and stamps:

- Signature: *[Illegible]*
- Stamp: *[Illegible]*
- Stamp: *[Illegible]*
- Stamp: *[Illegible]*
- Stamp: *[Illegible]*

MACAXEIRA E CARIRU	BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU			
SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO			
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					

AGOSTO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		
SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO		
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
8	9	10	11	12	13	14
FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA,	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE,	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ		

Handwritten signatures and marks at the bottom of the page.

	BETERRABA E CHUCHU		CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
15	16	17	18	19	20	21
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
22	23	24	25	26	27	28
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM	

Mulante
Picudo

D

Carla Souza da Silva
Coordenadora
CRN-3: 8095

[Assinatura]

					MACAXEIRA E CARIRU	
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
29	30	31				
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL				
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE				
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS				
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					

SETEMBRO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
			FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
			GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM	ARROZ C/ CHARQUE, CENOURA E BATATA, ARROZ BRANCO	

Imprints
[Signature]

[Signature]

[Signature]
Nutricionista
CRN-7: 3065

[Signature]

			MACAXEIRA E CARIRU	MACAXEIRA E CARIRU		
			CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
5	6	7	8	9	10	11
			FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL
			GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
			CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
12	13	14	15	16	17	18
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	

Handwritten signature

Handwritten signature
Nutricionista
CRN-7: 3085

Handwritten signature

	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
19	20	21	22	23	24	25
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL		FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)		CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
26	27	28	29	30		
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL		
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU		
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Handwritten signature and stamp of a Nutritionist.
Nutricionista
CRN-7: 3065

Handwritten signature in blue ink.

OUTUBRO / 2021

D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
					FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
					FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
					CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
3	4	5	6	7	8	9
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
10	11	12	13	14	15	16
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA		FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL		FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO		GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA		ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Handwritten signature: Camila Souza da Silva
CRN-7: 3065

Handwritten signature in blue ink.



			CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	COM MACAXEIRA E CARIRU		
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE		CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO		SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
17	18	19	20	21	22	23
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	GALINHA NO TUCUPI E JAMBU, ARROZ BRANCO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	BAIÃO DE DOIS C/ CHARQUE,(AR ROZ BRANCO, FEIJÃO CAUPI), SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	ESCONDIDINHO DE BATATA COM CARNE MOÍDA	PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
24	25	26	27	28	29	30
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA		FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO

Vanessa Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065

31	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						

NOVEMBRO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA		FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU		GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA		CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUISADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
7	8	9	10	11	12	13
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA	

Handwritten signature

Handwritten signature
 Nutricionista
 CRN-7: 3065

Handwritten signature



					E BETERRABA RALADA	
	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUIADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
14	15	16	17	18	19	20
		FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA		
		SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		
		FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUIADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU		
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
21	22	23	24	25	26	27
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	

Carla Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3099

	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUIADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
28	29	30				
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL				
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO				
	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU				
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					

DEZEMBRO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
			FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
			GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	
			CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	

Camila Souza da Silva
Secretaria

[Assinatura]

			FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	JERIMUM E CARIRU		
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
5	6	7	8	9	10	11
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						
12	13	14	15	16	17	18
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.						

Marta Lima

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
Nutricionista
CRN-7: 3055

[Handwritten signature]



19	20	21	22	23	24	25
	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL E FRUTA BATIDA			
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU			
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO			
	Observações: Desfiar as proteínas, amassar ou picar vegetais e legumes.					
26	27		29	30	31	

Luciana Silva
Nutricionista
CRN-7: 3085

Amanda Souza
Nutricionista
CRN7 8922
Secretaria Municipal de Educação de Marituba SEMED

Fernanda Alencar Medeiros
Nutricionista
CRN7/7893

Luciana Silva
Nutricionista
CRN-7: 11682

Luciana Silva
Fernanda Alencar Medeiros

[Signature]

[Signature]

CARDAPIO 70%

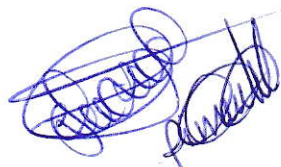
CRECHE

MARÇO / 2021

D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ CHARQUE, CENOURA E BATATA, ARROZ BRANCO	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
7	8	9	10	11	12	13
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESDIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	



Camila Souza da Silva
Nutricionista
CRN 11.111



14	15	16	17	18	19	20
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
21	22	23	24	25	26	27
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
28	29		31			
		FRUTA				
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)			

Cristina Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3066

CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU			
CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU			

ABRIL / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3
				FRUTA		
				IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA		
				CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		
				PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO		
4	5	6	7	8	9	10
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE ABACATE	SALADA DE FRUTAS (BANANA, ABACATE E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE FUBÁ	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI,	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA,	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE,	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS,	






	COUVE, TOMATE E PEPINO	BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
11	12	13	14	15	16	17
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE ABACATE	SALADA DE FRUTAS (BANANA, ABACATE E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE FUBÁ	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
18	19	20	21	22	23	24
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE ABACATE		IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE FUBÁ	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO		CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO

M. Santos

OS
 Câmara Municipal de Marituba
 Nutricionista
 CRN-7: 3055

João

João

	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO		PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPIÑO	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
25	26	27	28	29	30	
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE ABACATE	SALADA DE FRUTAS (BANANA, ABACATE E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE FUBÁ	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESMIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPIÑO	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	

MAIO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE AVEIA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA,	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU,	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA	SOPA DE CHARQUE (MACARRÃO ARGOLINHA, CHARQUE, JERIMUM,	

Handwritten signature

Handwritten signature
 Nutricionista
 CRN-7: 3065

Handwritten signature

Handwritten signature

	BETERRABA E CHUCHU		SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	COM MACAXEIRA E CARIRU	BATATA E CARIRU)	
	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUIADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	
9	10	11	12	13	14	15
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE AVEIA	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUIADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
16	17	18	19	20	21	22
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE AVEIA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	

Marituba

Carla Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3005

Financista

	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUIADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	
23	24	25	26	27	28	29
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇA E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE AVEIA	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUIADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
30	31					
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA					
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU					
	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA					

JUNHO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
		FRUTA			FRUTA	

Marta

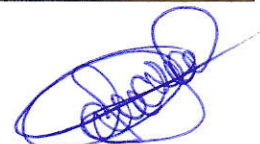
Camila Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3300

[Signature]

		VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)		MINGAU DE ARROZ DOCE	
		SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	
		FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO		CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
6	7	8	9	10	11	12
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	MINGAU DE MILHO BRANCO COM CANELA	MINGAU DE ARROZ DOCE	
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
13	14	15	16	17	18	19
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	MINGAU DE MILHO BRANCO COM CANELA	MINGAU DE ARROZ DOCE	LEITE COM AVEIA
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO



Camila Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3055

	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIÓCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
20	21	22	23	24	25	26
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	MINGAU DE MILHO BRANCO COM CANELA	MINGAU DE ARROZ DOCE	
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIÓCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIÓCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIÓCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO	
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIÓCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
27	28	29	30			
		FRUTA				
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)			
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIÓCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIÓCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIÓCA COM MACAXEIRA E CARIRU			
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIÓCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO			

Handwritten signature

Handwritten signature
Camila Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3060

Handwritten signature

AGOSTO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FUBÁ	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIBADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	
8	9	10	11	12	13	14
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FUBÁ	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIBADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM,	

Marta

Adriana da Silva
Nutricionista
CRN 7: 2000

[Assinatura]

		E BETERRABA RALADAS			COUVE E REPOLHO	
15	16	17	18	19	20	21
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FUBÁ	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUISTADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
22	23	24	25	26	27	28
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FUBÁ	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUISTADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM,	

		E BETERRABA RALADAS			COUVE E REPOLHO	
29	30	31				
		FRUTA				
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA				
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE				
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS				

SETEMBRO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
				FRUTA	FRUTA	
			SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
			GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISTADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ CHARQUE, CENOURA E BATATA, ARROZ BRANCO	
			CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE,	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	

Murilo

Carla Souza da Silva
Nutricionista

[Assinatura]

			FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	JERIMUM E CARIRU		
5	6	7	8	9	10	11
				FRUTA	FRUTA	
			SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	LEITE COM AVEIA
			GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
			CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
12	13	14	15	16	17	18
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
19	20	21	22	23	24	25

Handwritten signature

Handwritten signature
Nutricionista
CRN-7: 3066

Handwritten signature

		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO		LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)		CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
26	27	28	29	30		
		FRUTA		FRUTA		
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇA E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA		
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU		

OUTUBRO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
					FRUTA	
					MINGAU DE FUBÁ	

Marta

Camila Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3083

[Signature]

					FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
					CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
3	4	5	6	7	8	9
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE ABACATE	SALADA DE FRUTAS (BANANA, ABACATE E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE FUBÁ	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
10	11	12	13	14	15	16
			FRUTA	FRUTA		
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA		SALADA DE FRUTAS (BANANA, ABACATE E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA		LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO		GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO

M. Santos

ROS
Nutricionista
CRN-71.225

[Assinatura]



	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE		CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO		SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
17	18	19	20	21	22	23
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE ABACATE	SALADA DE FRUTAS (BANANA, ABACATE E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE FUBÁ	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	GALINHA NO TUCUPI E JAMBU, ARROZ BRANCO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	BAIÃO DE DOIS C/ CHARQUE, (ARROZ BRANCO, FEIJÃO CAUPI), SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	
	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	ESCONDIDINHO DE BATATA COM CARNE MOÍDA	PEIXE ESCABECHE C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
24	25	26	27	28	29	30
		FRUTA			FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE ABACATE	SALADA DE FRUTAS (BANANA, ABACATE E MAMÃO)		MINGAU DE FUBÁ	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
31	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)

Marta

CRN-7: 3

Luciano



NOVEMBRO / 2021

D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
				FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA		SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE AVEIA	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU		GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA		CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUIADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)
7	8	9	10	11	12	13
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE AVEIA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	
	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUIADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	
14	15	16	17	18	19	20

M. Leite

2021
2021

[Signature]

		FRUTA		FRUTA		
		VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA		
		SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		
		FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUIADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU		
21	22	23	24	25	26	27
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE AVEIA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	
	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE GUIADO C/ CENOURA E MACAXEIRA, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ, CENOURA, BATATA E COUVE	
28	29	30				
		FRUTA				
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA				
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA,				

Marta

Carla Souza da Silva
Nutricionista

Carla Souza da Silva

	CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO				
	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU				

DEZEMBRO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
				FRUTA	FRUTA	
			SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE ARROZ DOCE	
			GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	
			CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
5	6	7	8	9	10	11
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE ARROZ DOCE	
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE,	

V. Martins

Vanessa Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065

[Assinatura]

[Assinatura]

			MACAXEIRA E CARIRU	MACAXEIRA E CARIRU	TOMATE E PEPINO	
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
12	13	14	15	16	17	18
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE ARROZ DOCE	
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	
	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	PEIXE ENSOPADO C/ JERIMUM E CARIRU, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	CALDINHO DE FRANGO COM MACAXEIRA	
19	20	21	22	23	24	25
		FRUTA	FRUTA			
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)			
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU			

mulat

OS
Cristina Silva da Silva
Nutricionista
07/07/2019

[Handwritten signature]



	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO			
26	27		29	30	31	


Camila Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065


Fernanda Alencar Nogueiras
Nutricionista
CRN 7/7893


Luciana Silva
Nutricionista
CRN-7: 11682


Amanda Souza
Nutricionista
CRN7 8922
Secretaria Municipal de Educação de
Marituba SEMED







CARDÁPIO 30%

PRÉ-ESCOLA, CRECHE

MARÇO / 2021

D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ CHARQUE, CENOURA E BATATA, ARROZ BRANCO	
7	8	9	10	11	12	13
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
14	15	16	17	18	19	20
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO


 Nutricionista
 CRN-7: 3055

					MACAXEIRA E CARIRU	
21	22	23	24	25	26	27
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
28	29	30	31			
		FRUTA				
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)			
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU			

ABRIL / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3
				FRUTA		
				IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA		
				CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM		

Carla da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065

				MACAXEIRA E CARIRU		
4	5	6	7	8	9	10
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE ABACATE	SALADA DE FRUTAS (BANANA, ABACATE E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE FUBÁ	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIÓCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIÓCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIÓCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
11	12	13	14	15	16	17
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE ABACATE	SALADA DE FRUTAS (BANANA, ABACATE E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE FUBÁ	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIÓCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIÓCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIÓCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
18	19	20	21	22	23	24
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE ABACATE		IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE FUBÁ	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIÓCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO		CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIÓCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO

Handwritten signature

Handwritten signature
Nutricionista
CRN-7: 3065

Handwritten signature

25	26	27	28	29	30	
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE ABACATE	SALADA DE FRUTAS (BANANA, ABACATE E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE FUBÁ	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	

MAIO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE AVEIA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE CHARQUE (MACARRÃO ARGOLINHA, CHARQUE, JERIMUM, BATATA E CARIRU)	
9	10	11	12	13	14	15
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE AVEIA	LEITE COM AVEIA

Carla Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065

	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE , MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
16	17	18	19	20	21	22
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE AVEIA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE , MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	
23	24	25	26	27	28	29
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE AVEIA	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE , MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
30	31					
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA					

Camila Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7 0000

CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU					
---	--	--	--	--	--

JUNHO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
		FRUTA			FRUTA	
		VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇA E MAMÃO)		MINGAU DE ARROZ DOCE	
		SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	
6	7	8	9	10	11	12
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇA E MAMÃO)	MINGAU DE MILHO BRANCO COM CANELA	MINGAU DE ARROZ DOCE	
	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	
13	14	15	16	17	18	19
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇA E MAMÃO)	MINGAU DE MILHO BRANCO COM CANELA	MINGAU DE ARROZ DOCE	LEITE COM AVEIA

Handwritten signature

Handwritten signature
Camila Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065

Handwritten signature

	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
20	21	22	23	24	25	26
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇA E MAMÃO)	MINGAU DE MILHO BRANCO COM CANELA	MINGAU DE ARROZ DOCE	
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO	
27	28	29	30			
		FRUTA				
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇA E MAMÃO)			
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU			

AGOSTO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇA E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FUBÁ	

Handwritten signature

Handwritten signature
 Nutricionista
 CRN-7: 3063

Handwritten signature

	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
8	9	10	11	12	13	14
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FUBÁ	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
15	16	17	18	19	20	21
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FUBÁ	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
22	23	24	25	26	27	28
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FUBÁ	

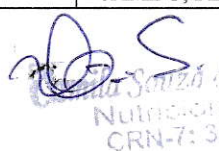
Marituba
[Assinatura]

[Assinatura]
Camila Souza da Silva
Nutricionista
L CRN-7: 3065

[Assinatura]

	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
29	30	31				
		FRUTA				
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA				
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE				

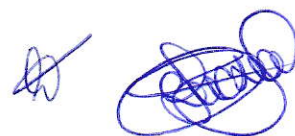
SETEMBRO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
				FRUTA	FRUTA	
			SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
			GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ CHARQUE, CENOURA E BATATA, ARROZ BRANCO	
5	6	7	8	9	10	11
				FRUTA	FRUTA	
			SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	LEITE COM AVEIA
			GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO	FRANGO DESLIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO


 Nutricionista
 CRN-7: 3065

			MACAXEIRA E CARIRU	CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
12	13	14	15	16	17	18
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
19	20	21	22	23	24	25
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO		LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)		CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
26	27	28	29	30		
		FRUTA		FRUTA		
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA		
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		



Camila Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065



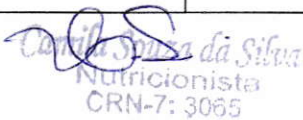
OUTUBRO / 2021

D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
					FRUTA	
					MINGAU DE FUBÁ	
					FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
3	4	5	6	7	8	9
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE ABACATE	SALADA DE FRUTAS (BANANA, ABACATE E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE FUBÁ	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
10	11	12	13	14	15	16
			FRUTA	FRUTA		
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA		SALADA DE FRUTAS (BANANA, ABACATE E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA		LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO		GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
17	18	19	20	21	22	23
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE ABACATE	SALADA DE FRUTAS (BANANA, ABACATE E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE FUBÁ	

Carla Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7 3003

	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	GALINHA NO TUCUPI E JAMBU, ARROZ BRANCO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	BAIÃO DE DOIS C/ CHARQUE,(AR ROZ BRANCO, FEIJÃO CAUPI), SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	
24	25	26	27	28	29	30
		FRUTA			FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE ABACATE	SALADA DE FRUTAS (BANANA, ABACATE E MAMÃO)		MINGAU DE FUBÁ	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		FRANGO DESFIAO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO

NOVEMBRO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
				FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA		SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE AVEIA	LEITE COM AVEIA
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU		GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
7	8	9	10	11	12	13
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE AVEIA	


 Nutricionista
 CRN-7: 3065



	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	
14	15	16	17	18	19	20
		FRUTA		FRUTA		
		VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA		
		SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		
21	22	23	24	25	26	27
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	MINGAU DE AVEIA	
	CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	
28	29	30				
		FRUTA				
	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA				

mlb
[Signature]

[Signature]
Nutricionista
CRN-7: 3065

[Signature]



CARNE MOÍDA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO				
---	--	--	--	--	--

DEZEMBRO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
				FRUTA	FRUTA	
			SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE ARROZ DOCE	
			GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	
5	6	7	8	9	10	11
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE ARROZ DOCE	
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	
12	13	14	15	16	17	18
		FRUTA		FRUTA	FRUTA	
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	IOGURTE NATURAL COM UVA PASSA E AVEIA	MINGAU DE ARROZ DOCE	

meb
Pimenta

RS
Carla Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065

[Signature]



	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESEFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	
19	20	21	22	23	24	25
		FRUTA	FRUTA			
	LEITE INTEGRAL COM BISCOITO MAISENA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇA E MAMÃO)			
	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU			
26	27	28	29	30	31	

Camila Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065

Fernanda Alencar Medeiros
Nutricionista
CRN 7 / 7893

Luciana Silva
Nutricionista
CRN-7: 11682

Amanda Souza
Nutricionista
CRN7 8922
Secretaria Municipal de Educação de
Martuba SEMED

Camila Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065

CARDAPIO 20%

ENSINO FUNDAMENTAL, MAIS EDUCAÇÃO, PRÉ-ESCOLA

MARÇO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
		FRUTA		FRUTA		
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ CHARQUE, CENOURA E BATATA, ARROZ BRANCO	
7	8	9	10	11	12	13
		FRUTA		FRUTA		
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESLIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
14	15	16	17	18	19	20
		FRUTA		FRUTA		
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESLIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA
21	22	23	24	25	26	27
		FRUTA		FRUTA		

Camila Souza da Silva
Nutricionista
CRN 1 3055

	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
28	29	30	31			
		FRUTA				
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU			

ABRIL / 2021

D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3
				FRUTA		
				CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS		
4	5	6	7	8	9	10
		FRUTA		FRUTA		
	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS	
11	12	13	14	15	16	17
		FRUTA		FRUTA		
	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA
18	19	20	21	22	23	24
		FRUTA		FRUTA		

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]
 Camila Souza da Silva
 Nutricionista
 CRN-7: 3004

[Handwritten signature]

	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO		CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA
25	26	27	28	29	30	
		FRUTA		FRUTA		
	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS	

MAIO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
2	3	4	5	6	7	8
		FRUTA		FRUTA		
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		
9	10	11	12	13	14	15
		FRUTA		FRUTA		
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
16	17	18	19	20	21	22
		FRUTA		FRUTA		

Handwritten signature

Handwritten mark

Handwritten signature
 L. Nutricionista
 CRN-7: 3065

Handwritten signature



	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	
23	24	25	26	27	28	29
		FRUTA		FRUTA		
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
30	31					
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO					

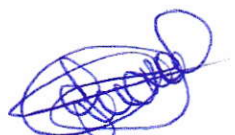
JUNHO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
		FRUTA				
		SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	
6	7	8	9	10	11	12
		FRUTA		FRUTA		
	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO,	

205
Carmelita Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 20005

			MACAXEIRA E CARIRU	MACAXEIRA E CARIRU	CENOURA E CHUCHU	
13	14	15	16	17	18	19
		FRUTA		FRUTA		
	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
20	21	22	23	24	25	26
		FRUTA		FRUTA		
	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO	
27	28	29	30			
		FRUTA				
	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU			

AGOSTO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
		FRUTA		FRUTA		


 Camila Souza da Silva
 Nutricionista
 CRN-71.0003



	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
8	9	10	11	12	13	14
		FRUTA		FRUTA		
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
15	16	17	18	19	20	21
		FRUTA		FRUTA		
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
22	23	24	25	26	27	28
		FRUTA		FRUTA		
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
29	30	31				
		FRUTA				
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE				

Camila Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3055

SETEMBRO / 2021

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
				FRUTA		
			GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ CHARQUE, CENOURA E BATATA, ARROZ BRANCO	
5	6	7	8	9	10	11
				FRUTA		
			GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
12	13	14	15	16	17	18
		FRUTA		FRUTA		
	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
19	20	21	22	23	24	25
		FRUTA		FRUTA		
	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)		CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
26	27	28	29	30		
		FRUTA		FRUTA		

Assinatura

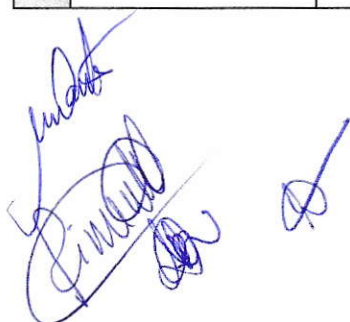
Assinatura

Assinatura da Silas
Nutricionista
CRN-7: 3055

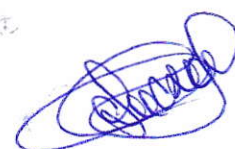
Assinatura

	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		
--	---	---	--	--	--	--

OUTUBRO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
					FRANGO DESMIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
3	4	5	6	7	8	9
		FRUTA		FRUTA		
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESMIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
10	11	12	13	14	15	16
			FRUTA	FRUTA		
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO		GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
17	18	19	20	21	22	23
		FRUTA		FRUTA		



Carla Souza da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065



	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	GALINHA NO TUCUPI E JAMBU, ARROZ BRANCO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	BAIÃO DE DOIS C/ CHARQUE, (ARROZ BRANCO, FEIJÃO CAUPI), SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	
24	25	26	27	28	29	30
		FRUTA				
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO

NOVEMBRO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
				FRUTA		
	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DE MAISENA		GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
7	8	9	10	11	12	13
		FRUTA		FRUTA		
	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	

Handwritten signature

Handwritten signature
 CRN-7: 3655

Handwritten signature

14	15	16	17	18	19	20
		FRUTA		FRUTA		
		SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		
21	22	23	24	25	26	27
		FRUTA		FRUTA		
	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	
28	29	30				
		FRUTA				
	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO				

DEZEMBRO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
				FRUTA		
			GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	
5	6	7	8	9	10	11
		FRUTA		FRUTA		

Handwritten signature

Handwritten mark

Handwritten signature
Nutricionista
CRN-7: 3065

Handwritten signature

	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	
12	13	14	15	16	17	18
		FRUTA		FRUTA		
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO PARAFUSO, SALADA CRUA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO	
19	20	21	22	23	24	25
		FRUTA				
	CHOCOLATE COM BISCOITO SALGADO	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU			
26	27	28	29	30	31	

CARDÁPIO 20% - EJA

MARÇO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM,	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO	

Handwritten signatures and initials in blue ink.

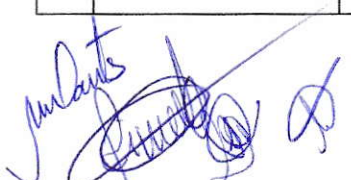
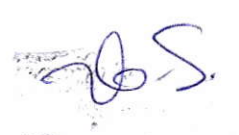
Handwritten signature of Camila Souza da Silva
 Nutricionista
 CRN-7: 3065

Handwritten signature in blue ink.

		MACAXEIRA, CARIRU)	MACAXEIRA E CARIRU	CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
7	8	9	10	11	12	13
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
14	15	16	17	18	19	20
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA
21	22	23	24	25	26	27
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
28	29	30	31			
		FRUTA				
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU			

ABRIL / 2021

D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3


				FRUTA		
				CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		
4	5	6	7	8	9	10
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESMIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
11	12	13	14	15	16	17
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESMIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
18	19	20	21	22	23	24
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO		CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESMIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
25	26	27	28	29	30	
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO		CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESMIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	

MAIO / 2021

D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE CHARQUE (MACARRÃO ARGOLINHA, CHARQUE, JERIMUM, BATATA E CARIRU)	
9	10	11	12	13	14	15
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
16	17	18	19	20	21	22
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	
23	24	25	26	27	28	29
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA,

Carla da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3065

[Assinatura]

		BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ BRANCO
30	31					
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA					

JUNHO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
		FRUTA				
		SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	
6	7	8	9	10	11	12
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	
13	14	15	16	17	18	19
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
20	21	22	23	24	25	26
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA,	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO,	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO	

Handwritten signature

Handwritten signature
 CRN-7: 3065

Handwritten signature



		BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CENOURA E CHUCHU		
27	28	29	30			
		FRUTA				
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU			

AGOSTO / 2021

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
8	9	10	11	12	13	14
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
15	16	17	18	19	20	21
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
22	23	24	25	26	27	28
		FRUTA		FRUTA		

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
29	30	31				
		FRUTA				
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE				

SETEMBRO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
				FRUTA		
			GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ CHARQUE, CENOURA E BATATA, ARROZ BRANCO	
5	6	7	8	9	10	11
				FRUTA		
			GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
12	13	14	15	16	17	18
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
19	20	21	22	23	24	25

Imagem de assinatura

Assinatura da Silva
Nutricionista
CRN-7: 3069

Assinatura

		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)		CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
26	27	28	29	30		
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		

OUTUBRO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
					FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
3	4	5	6	7	8	9
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
10	11	12	13	14	15	16
			FRUTA	FRUTA		

Handwritten signature and initials

Handwritten initials

Handwritten signature



	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA		GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
17	18	19	20	21	22	23
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	GALINHA NO TUCUPI E JAMBU, ARROZ BRANCO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	BAIÃO DE DOIS C/ CHARQUE, (ARROZ BRANCO, FEIJÃO CAUPI), SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	
24	25	26	27	28	29	30
		FRUTA				
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO

NOVEMBRO / 2021

D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
				FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA		GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
7	8	9	10	11	12	13
		FRUTA		FRUTA		

Marta
[Signature]

[Signature]

[Signature]
Nutricionista
CRN-7: 3085

[Signature]

	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	
14	15	16	17	18	19	20
		FRUTA		FRUTA		
		SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		
21	22	23	24	25	26	27
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	
28	29	30				
		FRUTA				
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO				

DEZEMBRO / 2021						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
				FRUTA		

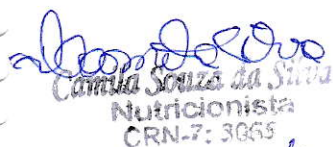
Handwritten signature

Handwritten signature

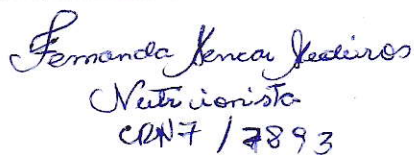
Handwritten signature
 Nutricionista
 CRN-7: 3035

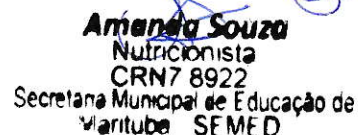
Handwritten signature

			GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	
5	6	7	8	9	10	11
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	
12	13	14	15	16	17	18
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	
19	20	21	22	23	24	25
		FRUTA				
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU			
26	27	28	29	30	31	


Camila Souza da Silva
 Nutricionista
 CRN-7: 3065


Luciana Silva
 Nutricionista
 CRN-7: 11682


Fernanda Benca Jucinos
 Nutricionista
 CRN-7: 7893


Amanda Souza
 Nutricionista
 CRN-7: 8922
 Secretária Municipal de Educação de Marituba - SEMED

CARDAPIO 20% - ENS. MÉDIO

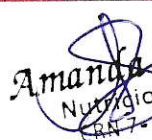
MARÇO						
D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
7	8	9	10	11	12	13
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
14	15	16	17	18	19	20
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA
21	22	23	24	25	26	27
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
28	29	30	31			
		FRUTA				

Amanda Souza
Nutricionista
CRN 7-8922

Amanda Souza
Nutricionista
CRN 7-8922

	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU			
--	--------------------------------------	---	--	--	--	--

ABRIL						
D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3
				FRUTA		
				CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		
4	5	6	7	8	9	10
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
11	12	13	14	15	16	17
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
18	19	20	21	22	23	24
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO		CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO


 Amanda Souza
 Nutricionista
 CRN 7-8922


 Carlos
 Nutricionista
 CRN 7-3937

				COM MACAXEIRA E CARIRU	COM JERIMUM E CARIRU	
25	26	27	28	29	30	
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	

MAIO						
D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	SOPA DE CHARQUE (MACARRÃO ARGOLINHA, CHARQUE, JERIMUM, BATATA E CARIRU)	
9	10	11	12	13	14	15
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
16	17	18	19	20	21	22
		FRUTA		FRUTA		


 Amanda Souza
 Nutricionista
 CRN 7.8922


 Carlos Roberto da Silva
 Nutricionista
 CRN 7.3099



	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	
23	24	25	26	27	28	29
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUISADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
30	31					
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA					

JUNHO						
D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
		FRUTA				
		SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	
6	7	8	9	10	11	12
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	
13	14	15	16	17	18	19

Amanda Souza
Nutricionista
CRN 7-8922

[Assinatura]
CRN 11-311



		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
20	21	22	23	24	25	26
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	VATAPÁ DE FRANGO C/ ARROZ BRANCO, SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CHUCHU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO	
27	28	29	30			
		FRUTA				
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU			

AGOSTO						
D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUISADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
8	9	10	11	12	13	14
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUISADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	

Amanda Souza
(Nutricionista)
CRN 7.8922

Carla
(Nutricionista)
CRN 7.8922

				COM MACAXEIRA E CARIRU		
15	16	17	18	19	20	21
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
22	23	24	25	26	27	28
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE	GALINHA GUIADA C/ MOLHO DE TOMATE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ CENOURA, REPOLHO E MILHO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
29	30	31				
		FRUTA				
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	CANJA DE GALINHA COM ARROZ CENOURA, BATATA E COUVE				

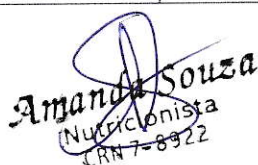
SETEMBRO						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
				FRUTA		
			GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ CHARQUE, CENOURA E BATATA, ARROZ BRANCO	
5	6	7	8	9	10	11
				FRUTA		
			GALINHA GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO	CARNE GUIADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA,

Amanda Souza
Nutricionista
CRN 7-8922

Camila
CRN 7-335

			MACAXEIRA E CARIRU	CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ BRANCO
12	13	14	15	16	17	18
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	
19	20	21	22	23	24	25
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)		CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
26	27	28	29	30		
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA REGIONAL (CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, JERIMUM, MACAXEIRA, CARIRU)	GALINHA GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E CARIRU, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		

OUTUBRO						
D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
					FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
3	4	5	6	7	8	9


Amanda Souza
 Nutricionista
 CRN 7-8922


 Carlos Eduardo
 Coordenador

		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	
10	11	12	13	14	15	16
			FRUTA	FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA		GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
17	18	19	20	21	22	23
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	GALINHA NO TUCUPI E JAMBU, ARROZ BRANCO, SALADA DE FEIJÃO CAUPI, COUVE, TOMATE E PEPINO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	BAIÃO DE DOIS C/ CHARQUE, (ARROZ BRANCO, FEIJÃO CAUPI), SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E CHUCHU	
24	25	26	27	28	29	30
		FRUTA				
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		FRANGO DESFIADO C/ JERIMUM, BATATA E CARIRU CORTADOS, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO

NOVEMBRO						
D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
				FRUTA		


 Amanda Souza
 Nutricionista
 CRN 7.8922


 Carlos
 CRN 7.8922



	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA		GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	ARROZ C/ GALINHA, MILHO VERDE, ERVILHA E CENOURA RALADA, ARROZ BRANCO
7	8	9	10	11	12	13
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	
14	15	16	17	18	19	20
		FRUTA		FRUTA		
		SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU		
21	22	23	24	25	26	27
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA GUIADA C/ MOLHO BRANCO, ARROZ BRANCO, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU, SALADA CRUA DE REPOLHO, PEPINO E TOMATE	CARNE MOÍDA C/ JERIMUM, BATATA, CARIRU CORTADOS, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	
28	29	30				
		FRUTA				
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA,				

Amanda Souza
Nutricionista
CRM 7-8922

Camila
CRM 7-8922



		BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO				
--	--	-------------------------------------	--	--	--	--

DEZEMBRO						
D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2	3	4
				FRUTA		
			GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	
5	6	7	8	9	10	11
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	
12	13	14	15	16	17	18
		FRUTA		FRUTA		
	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE MAISENA	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO ARGOLINHA, BATATA, JERIMUM, COUVE E REPOLHO	GALINHA ENSOPADA C/ JERIMUM, BATATA, COUVE, ARROZ COM CENOURA RALADA, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	CARNE GUISADA C/ CENOURA, REPOLHO E COUVE RALADOS, ARROZ COM JAMBU, FEIJÃO CARIOCA COM MACAXEIRA E CARIRU	FRANGO EM ISCA C/ MOLHO BRANCO, MACARRÃO ESPAGUETE, FEIJÃO PRETO COM JERIMUM E CARIRU, SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	
19	20	21	22	23	24	25
		FRUTA				

Amanda Souza
Nutricionista
CRN 7-8922

AS

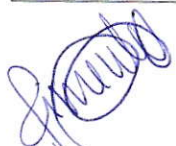
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

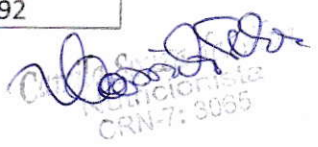
QUANTITATIVO DE ALUNOS – ANO LETIVO DE 2021

ESCOLAS COM REPASSE FNDE

Nº	NOME	QTD DE ALUNOS
1	Anjinhos Do Saber	172
2	Alegria Do Saber	629
3	Benedito Bezerra Falcão	442
4	Creche Menino Deus	218
5	Creche Diácono Francisco	205
6	Celia Astral	195
7	Creche Jardim Dos Pardais	96
8	Creche Beija Flor	88
9	Creche Dr. Marcello Candia	243
10	Creche Paz	174
11	Creche São Francisco	75
12	Cora Tereza Silva Rocha	799
13	Dr. Alcântara	404
14	Dona Mora Guimaraes	275
15	Dom Calábria	697
16	Dolores Martins Ribeiro	634
17	Deus Seja Louvado	178
18	Dinâmico	390
19	Eudâmidas Lopes	208
20	Eli Bastos	260
21	Eládio Soares	428
22	Educar	166
23	Eduardo Lauande	232
24	Emília Clara De Lima	316
25	Frei Galvão	128
26	Geracina Begot Granhen	622
27	Gracinda Peres	257
28	Inácio R Da Cunha	292
29	Joao Milton Dantas	448
30	Jose Felipe Santiago	177
31	Julia Freire De Souza	161
32	Lar Criança Esperança	192

33	Laura Falcão	240
34	Luz E Vida	257
35	Luís Pires	1005
36	Maria De Fatima	505
37	Maria Do Carmo	239
38	Maestro Carlos Gomes	292
39	Miguel Lacerda Da Silva	80
40	Mundo Magico	528
41	Nazaré Costa	621
42	Nadéia Guimaraes	159
43	N. S. Do Rosário	1078
44	N. S. De Nazaré	409
45	N. S. Do Perpetuo Socorro	402
46	N. S. Da Paz	921
47	Novo Horizonte	262
48	Ômega	124
49	Otilia Begot	112
50	Parque Das Palmeiras	335
51	Padre Romeu Pires Borges	560
52	Paulo Freire	301
53	Pe. Marcos Schawalder	164
54	Pequenos Brilhantes	515
55	Pimpolho	727
56	Portal Do Saber	326
57	Raquel De Queiroz	170
58	Renausto Amanajás	498
59	Santo Amaro	383
60	Santa Rita	518
61	Santa Helena	116
62	Santa Lucia	81
63	São Jose	409
64	Suely Falcão	672
65	Tania Matos	277
66	Tereza D'Ávila	776
67	Teodorico Aleixo	162
TOTAL		23.875





CRN-7: 3095



ESCOLAS SEM REPASSE FNDE

Nº	NOME	QTD DE ALUNOS
68	Cordeirinho	
69	Construindo Cidadania	252
70	Fazendinha	200
		504
	TOTAL	956

ESCOLAS COM REPASSE FNDE - ENSINO MÉDIO

Nº	NOME	QTD DE ALUNOS
72	Dom Aristides Pirovano	194
	Dom Calábria	398
	Eduardo Lauande	571
73	Edmundo de Queiroz	1.109
74	Fernando Ferrari	1.167
75	Juscelino Kubitschek	412
	N. S. Rosário	1.162
	Tereza D'Ávila	548
	TOTAL	5.561

TOTAL GERAL: 30.392 ALUNOS

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.
 Conselho Municipal de Educação
 Rua da Liberdade, 100
 Centro - 30000-000

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

AGRICULTURA FAMILIAR 2021

A aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações nas condições, quantidades, qualidades, exigências e estimativas estabelecidas neste termo de referência, para atender a demanda dos alunos matriculados na rede pública municipal e estadual do município de Marituba e vinculados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nas modalidades de ensino fundamental, médio, pré-escola, creche, mais educação, educação de jovens e adultos, encontram-se fundamentada conforme as legislações em vigor.

Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, onde têm-se:

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Art. 13. A aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista e será realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, observando-se as diretrizes de que trata o art. 2º desta Lei. Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

§ 1º A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

Lei 12.188/10 Institui a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural para a Agricultura Familiar e Reforma Agrária - PNATER e o Programa Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural na Agricultura Familiar e na Reforma Agrária - PRONATER, altera a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e dá outras providências.

Art. 1º Fica instituída a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural para a Agricultura Familiar e Reforma Agrária - PNATER, cuja formulação e supervisão são de competência do Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA.

Parágrafo único: Na destinação dos recursos financeiros da Pnater, será priorizado o apoio às entidades e aos órgãos públicos e oficiais de Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER.

Art. 2º Para os fins desta Lei, entende-se por:

I - Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER: serviço de educação não formal, de caráter continuado, no meio rural, que promove processos de gestão, produção, beneficiamento e comercialização das atividades e dos serviços agropecuários e não agropecuários, inclusive das atividades agroextrativistas, florestais e artesanais;

II - Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP: documento que identifica os beneficiários do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF; e

III - Relação de Beneficiários - RB: relação de beneficiários do Programa de Reforma Agrária, conforme definido pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária - INCRA.

Amândia Souza
Nutricionista
CPF 17.8922

[Assinatura]
[Assinatura]

[Assinatura]
[Assinatura]

Lei Nº 11.326, DE 24 DE JULHO DE 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

Art. 3º Para os efeitos desta Lei, considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;

II - utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;

III - tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento;

IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

§ 1º O disposto no inciso I do caput deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais.

§ 2º São também beneficiários desta Lei:

I - silvicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo, cultivem florestas nativas ou exóticas e que promovam o manejo sustentável daqueles ambientes;

II - agricultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo e explorem reservatórios hídricos com superfície total de até 2ha (dois hectares) ou ocupem até 500m³ (quinhentos metros cúbicos) de água, quando a exploração se efetivar em tanques-rede;

III - extrativistas que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos II, III e IV do caput deste artigo e exerçam essa atividade artesanalmente no meio rural, excluídos os garimpeiros e faiscadores;

IV - pescadores que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos I, II, III e IV do caput deste artigo e exerçam a atividade pesqueira artesanalmente.

Para a construção do edital que descreverá a Chamada Pública do Município de Marituba no ano de 2021, se faz necessárias as solicitações técnicas:

Quanto à qualidade dos produtos: Os produtos adquiridos deverão ser de qualidade inquestionável, devendo atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovados pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor Lei nº 7.889, de 1989.

Entrega dos gêneros alimentícios: O recebimento dos produtos será feito pelo seu recebedor, pela Comissão de Recebimento e Conselho de Alimentação Escolar, na Secretaria de Educação do município, nos horários e quantitativos estabelecidos pelo responsável técnico/nutricionista, conforme cronograma enviado à Contratada.

Os itens entregues deverão ser inspecionados na presença do fiscal de merenda, no Depósito da Merenda Escolar, com utilização de balança para comprovação da quantidade dos produtos.

Amanda Souza
Nutricionista
CRN 7-8923

Marituba
financ

VS
CRN 7-8923

A prova de entrega é a assinatura do responsável pelo recebimento da merenda escolar no pedido emitido pelo técnico/nutricionista, sendo este em duas vias, que servirá apenas de ressalva ao fornecedor para fins de cumprimento da data de entrega.

A mercadoria deverá apresentar as qualidades e as embalagens previstas no anexo, devidamente acondicionados. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da Contratada, às suas custas.

O transporte dos gêneros alimentícios deve ser realizado conforme a legislação vigente e de acordo com a Portaria do Centro de Vigilância Sanitária CVS-15, de 7 de novembro de 1991;

Quanto ao horário de entrega: a entrega dos produtos deverá ser realizada de acordo com a solicitação da Divisão de Alimentação Escolar, no período das 8:00 as 11:00 horas.

Quanto à estrutura física do fornecedor e documentação: para dar garantia da origem e procedência dos produtos ofertados, deverá ser apresentado na fase de habilitação os seguintes documento sob pena de desclassificação:

1 – Os interessados que estiverem cotando os produtos de origem animal, resfriados ou congelados, deverão apresentar Licença de Funcionamento (Alvará Sanitário) da sede do licitante, emitido pelo órgão competente que comprove que o interessado possui estrutura própria adequados para fornecimento dos gêneros alimentícios, ora cotado, foi vistoriado pelo serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor de Agricultura no prazo estabelecido.

2 – Declaração de capacidade de produção, beneficiamento e transporte assinada por seu representante legal (com assinatura reconhecida em cartório).

Quanto às amostras e laudos: as amostras dos produtos a serem adquiridos pelo Município deverão ser apresentadas após a fase de habilitação, no prazo de até 2 (dois) dias, no setor de Distribuição da Merenda Escolar da Prefeitura Municipal de Marituba /Secretaria Municipal de Educação. Os produtos que estiverem na entre safra poderão ser apresentados no período da safra do respectivo produto.

1 – Deverão ser identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor e a especificação do produto;

2 – A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências do edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta;

*Amanda Dias
Nutricionista
CRN 18912*

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
SECRETARIA DE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GÊNERO ALIMENTÍCIOS (AGRICULTURA FAMILIAR) – PNAE – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	PERCAPTA	FREQUÊNCIA	TOTAL (KG)	CALORIAS TOTAIS	PROTEÍNAS TOTAIS
01	CARNE DE FRANGO IN NATURA CONGELADA – TIPO PEITO DE FRANGO COM OSSO	50	253	75.000	97	14,7
02	CARNE DE FRANGO IN NATURA CONGELADA-TIPO COXA E SOBRECOXA COM DORSO	70	195	85.000	123	11,9
03	CARNE DE PEIXE IN NATURA CONGELADA- TIPO FILÉ DE PEIXE	50	31	6.000	124	5,5
04	FARINHA DE MANDIOCA GROSSA	20	28	4.000	71	0,1
05	FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL	20	28	4.400	48	-
06	IOGURTE NATURAL	150	33	12.000	94	7,8
07	OVO DE GALINHA	50	15	6.000	74	6,2
08	PÃO CASEIRO SOVADO TIPO CHÁ	50	20	7.000	166	4,4
09	ABACATE IN NATURA	50	28	5.000	80	1
10	ABÓBORA JACARÉZINHO IN NATURA	10	349	22.000	3	0,1
11	ALFACE COMUM IN NATURA	5	27	1.000	-	-
12	BANANA IN NATURA	80	489	200.000	71	0,8
13	CARIRU IN NATURA	10	422	25.000	-	-




Amanda Souza
Nutricionista
CRN 7-8322




14	CEBOLINHA IN NATURA	2	800	2.000	-	-
15	CHEIRO VERDE IN NATURA	2	800	6.000	-	-
16	CHICÓRIA IN NATURA	2	800	2.000	-	-
17	COUVE IN NATURA	10	393	18.000	-	-
18	FEIJÃO VERDE DE CORDA IN NATURA	10	68	3.000	3	0,1
19	JAMBU IN NATURA	10	116	7.000	-	-
20	LARANJA REGIONAL IN NATURA	80	358	130.000	37	0,7
21	LIMÃO REGIONAL IN NATURA	2	665	9.000	-	-
22	MACAXEIRA IN NATURA	20	112	12.000	28	0,2
23	MAMÃO PAPAIA IN NATURA	50	105	15.000	22	0,2
24	MANGA REGIONAL IN NATURA	80	358	175.000	51	0,3
25	MANGOSTÃO IN NATURA	50	32	10.000	36	0,1
26	MAXIXE IN NATURA	10	68	3.500	1	-
27	MELANCIA IN NATURA	100	214	55.000	30	0,5
28	PEPINO IN NATURA	10	54	2.000	1	-
29	PIMENTINHA VERDE REGIONAL IN NATURA	1	800	5.000	-	-
30	POLPA DE ACEROLA IN NATURA CONGELADA	25	15	7.000	6	0,1
31	POLPA DE AÇAÍ IN NATURA CONGELADA	200	48	65.000	116	1,6

Amanda Souza
Nutricionista
CRN 7-8922

32	POLPA DE CUPUAÇU IN NATURA CONGELADA	25	15	7.000	12	0,2
33	POLPA DE GOIABA IN NATURA CONGELADA	25	15	7.000	6	0,1
34	POLPA DE MANGA IN NATURA CONGELADA	25	15	7.000	12	-
35	POLPA DE MURUCI IN NATURA CONGELADA	25	15	7.000	13	0,2
36	POLPA DE TAPEREBÁ IN NATURA CONGELADA	25	15	7.000	13	0,2
37	PUPUNHA IN NATURA	80	32	18.000	153	1,6
38	QUIABO IN NATURA	10	80	3.000	3	0,2
39	RAMBUTÁ IN NATURA	50	32	10.000	50	-
40	TANGERINA REGIONAL IN NATURA	60	358	130.000	31	0,4
41	TOMATE TIPO RASTEIRO IN NATURA	10	800	55.000	1	-
42	TUCUPI IN NATURA	50	16	6.000	14	0,3

Marituba, 24 de fevereiro de 2021.

Camila Souza da Silva
 Camila Souza da Silva
 Nutricionista Responsável Técnica
 CRN/7: 3065

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CMAE

Marituba, 25 de fevereiro de 2021

OFÍCIO Nº 09/2021 – Gabinete da Presidência

DA: PRESIDÊNCIA DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CMAE

A: GABINETE DA SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SENHORA SECRETÁRIA,

Com meus cordiais cumprimentos dirijo-me a V. Sr.^a, para informar que em reunião entre os membros deste Conselho e o Departamento de Alimentação Escolar, chegou-se ao consenso de que a alimentação escolar teve aprovada:

- Pauta dos gêneros alimentícios;
- Cardápio da Merenda Escolar;
- Relação de Escolas a serem atendidas pelo Programa;
- Solicitação técnicas para aquisição;
- Tabela de cálculos de quantitativo

Para a distribuição dos alimentos preparados nas escolas, assim como a distribuição de kits da alimentação escolar na rede de Ensino de Marituba. Seguem em anexo a ata da reunião e o parecer do CAE em relação aos documentos apresentados pelos Nutricionistas do DAE/SEMED.

Na certeza do atendimento, antecipo meus agradecimentos.

Atenciosamente,



Luiza Barbosa Martins de Queiroz
Presidente do CMAE

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CMAE

PARECER

De acordo com a reunião deste Conselho no dia 24 de fevereiro de 2021, onde nos foi apresentado: Pauta dos gêneros alimentícios, cardápio da merenda escolar, relação das escolas a serem atendidas, solicitações técnicas para aquisição e tabela de cálculos de quantitativo pelo DAE/SEMED. Este Conselho aprovou por unanimidade em todas as modalidades de ensino no Município de Marituba, a alimentação escolar proposta nos referidos documentos. Além da distribuição dos kits enquanto perdurar a ausência das aulas presenciais.

Este é o parecer do Conselho

Em anexo atas e frequência.

Marituba-Pa 25 de fevereiro de 2021





PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CMAE

**ATA DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO
PLENO DO CONSELHO MUNICIPAL
DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CMAE
DE MARITUBA/PA, REALIZADA NO
DIA 24 DE FEVEREIRO DE 2021.**

1 No vigésimo quarto dia do mês de Fevereiro de dois mil e vinte e um às dez horas, no
2 auditório da Igreja Assembleia de Deus - situada na Rua Fernando Guilhon nº 5091, bairro
3 Centro, foi realizada a reunião conforme a convocação prévia da Reunião Ordinária, sob
4 a Presidência da Sra. **Luiza Barbosa Martins de Queiroz** (Titular de Pais de Alunos e
5 Presidente), abriu a sessão do Plenário do Conselho Municipal de Alimentação Escolar –
6 CMAE, dando as boas vindas e agradecendo a presença de todos os conselheiros
7 presentes (as): **Andréa Rodrigues Gonçalves** (Titular de Pais de alunos); **Edson Brito**
8 **Alves** (Suplente de Pais de alunos); **Pedro Teixeira do Monte** (Suplente de Pais de
9 Alunos); **Maria das Graças Pimentel Ferreira** (Titular das Entidades Cíveis Organizadas);
10 **Raimunda de Souza** (Suplente das Entidades Cíveis Organizadas); **Cristina da Costa**
11 **Lopes da Silva** (Titular de Docentes na Área de Educação); **Fernando Alexon**
12 **Cavalcante Cardoso** (Titular das Entidades Cíveis Organizadas); **Lucicleide Corrêa**
13 **Ramos** (Suplente de Docentes na Área de Educação). A Presidente iniciou a sessão
14 fazendo a leitura da Ata da reunião anterior, após a leitura, todos aprovaram e fizeram as
15 assinaturas. A Presidente deu continuidade à reunião com a informação da formação com
16 o CECANE, que acontecerá em Março com a participação da equipe do DAE, equipe de
17 licitação, coordenação pedagógica, diretoria de ensino e até 3 conselheiros do CAE. O
18 conselheiro Fernando se prontificou, que posterior à formação do CECANE, realizará uma
19 consultoria interna para o CAE Marituba. Tivemos a presença das nutricionistas
20 Responsável Técnica (RT) Camila Souza da Silva, Luciana da Silva, Fernanda Medeiros,
21 Amanda Joyce C. de Souza. A Nutricionista Luciana expôs que a merenda será servida
22 na escola e ressaltou que não poderá atender toda a normativa do cardápio, e que irão

23 escolher os alimentos que terão maior valor calórico para servirem, em contrapartida, a
24 Presidente enfatizou que, na reunião anterior, o Conselho havia deliberado que a
25 alimentação seria distribuída no formato de kits, e na reunião com a Sra. Prefeita ficou
26 acordado os kits. O Conselheiro Fernando propôs um kit que não seja exorbitante para
27 ser entregue ao alunado. O Conselho irá formalizar um documento para a Secretária
28 Municipal de Educação, solicitando que os alimentos sejam entregues em forma de Kit's,
29 e não alimento preparado na escola, de acordo com a reunião com a Sra. Prefeita. A
30 Conselheira Cristina ainda destacou que os kits seriam uma ação positiva para atrair a
31 comunidade e resgatar mais alunos. A RT Camila expôs que é preciso formalizar o
32 documento (ata) para anexar à pasta das nutricionistas a serem enviadas para a SEMED.
33 Dessa forma, após a entrega do documento o DAE fará a solicitação e avaliação dos kits.
34 Os cardápios foram entregues para o CAE pelas nutricionistas. Não tendo mais nada a
35 tratar, a Presidente deu por encerrada a reunião. Na qual eu, Cristina Lopes da Silva, lavro
36 a presente Ata, que será assinada por mim, pela Presidente e conselheiros (as) presentes.

37 **CONSELHEIROS (AS):**

38 Luiza Barbosa Martins de Queiroz Luiza B. Martins de Queiroz

39 Raimunda de Souza Raimunda de Souza

40 Pedro Teixeira do Monte _____

41 Maria das Graças Pimentel Ferreira Maria das Graças Pimentel Ferreira

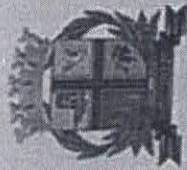
42 Cristina da Costa Lopes da Silva Cristina da Costa Lopes da Silva

43 Andréa Rodrigues Gonçalves Andréa Rodrigues Gonçalves

44 Edson Brito Alves Edson Brito Alves

45 Fernando Alexon Cavalcante Cardoso Fernando Alexon C. Cardoso

46 Lucicleide Corrêa Ramos Lucicleide Corrêa Ramos



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CMAE

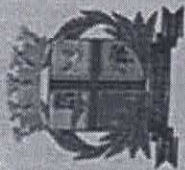
FREQÜÊNCIA DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO CMAE/2021

DIA: 24/02/2021

HORA: 10:00h00mn

LOCAL: Auditório da Igreja Assembleia de Deus

Nº	CONSELHEIROS (AS)	REPRESENTAÇÃO		ASSINATURA
		TITULAR DO PODER EXECUTIVO	SUPLENTE DO PODER EXECUTIVO	
1				
2				
3	ANDREA RODRIGUES GONÇALVES	TITULAR DE PAIS E ALUNOS		
4	EDSON BRITO ALVES	SUPLENTE DE PAIS E ALUNOS		Andrea R. Gonçalves
5	LUIZA BARBOSA MARTINS DE QUEIROZ	TITULAR DE PAIS E ALUNOS		Edson Brito Alves
6	PEDRO TEIXEIRA DO MONTE	SUPLENTE DE PAIS E ALUNOS		Luiza B. M. de Queiroz
7	CRISTINA DA COSTA LOPES DA SILVA	TITULAR DE DOCENTES NA AREA DE EDUCAÇÃO		
8	LUCICLEIDE CORREA RAMOS	SUPLENTE DE TRABALHADORES NA AREA DE EDUCAÇÃO		Cristina da Costa L. da Silva
9	ELLEN CHRISTIANE ESTRELA DE OLIVEIRA	TITULAR DE ALUNOS DA RME		Lucicleide Correa Ramos
10	ANA CÉLIA AMORIM	SUPLENTE DE ALUNOS DA RME		
11	FERNANDO ALEXON CAVALCANTE CARDOSO	TITULAR DAS ENTIDADES CIVIS ORGANIZADAS		Fernando Alexon Cavalcante



CAE



Conselho de Alimentação Escolar

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CMAE

FREQÜÊNCIA DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO CMAE/2021

DIA: 24/02/2021

HORA: 10:00h00mn

LOCAL: Auditório da Igreja Assembleia de Deus

12	MARINETE SILVA SAMPAIO DANTAS	SUPLENTE DAS ENTIDADES CIVIS ORGANIZADAS.	
13	MARIA DAS GRAÇAS PIMENTEL FERREIRA	TITULAR DAS ENTIDADES CIVIS ORGANIZADAS	
14	RAIMUNDA DE SOUZA	SUPLENTE DAS ENTIDADES CIVIS ORGANIZADAS	<i>Maria das Graças Pimentel</i> <i>Raimunda de Souza</i>

Conselho de Alimentação Escolar