

Cardápio: Unidade de Educação Infantil

Ano: 2018

• 1° Refeição – 200 dias letivos

	Preparação / Ingredientes / Quantidade per capita	Frequência(Dias)
01	Leite com café e pão com manteiga Leite em pó– 20g Café – 4g Açúcar – 10g Pão e hambúrguer – 25g Manteiga – 4g	10
02	Leite com café e biscoito salgado Leite em pó- 20g Café - 4g Açúcar - 10g Biscoito salgado - 15g	10
03	Achocolatado, pão com manteiga Leite em pó– 20g Achocolatado– 4g Pão e hambúrguer – 25g Manteiga – 4g	10
04	Achocolatado, biscoito salgado Leite em pó– 20g Achocolatado– 4g Biscoito salgado – 15g	10
05	Mingau cereal de arroz Leite em pó – 20g Cereal de arroz – 10g Açucar – 10g	18
06	Mingau cereal de milho Leite em pó – 20g Cereal de milho – 10g Açucar – 10g	18
07	Mingau de multicereais Leite em pó – 20g Cereal (multicereais) – 10g Açucar – 10g	18
08	Mingau de aveia Leite em pó – 20g Aveia em flocos finos – 10g Açucar – 10g	18
09	Mingau de farinha de tapioca Leite em pó – 20g Farinha de tapioca– 10g Açucar – 10g	18
10	Mingau de fubá Leite em pó – 20g Fubá de milho – 10g Açucar -10g	18
11	Mingau de arroz Leite em pó – 20g Arroz – 10 g Açucar – 10g	18
12	Mingau de milho branco Leite em pó – 20g Milho branco – 10g Açucar -10g	2
13	logurte e biscoito doce logurte- 150ml Biscoito doce – 15g	2
14	Fórmula infantil e biscoito tipo maisena	2



	Formula infantil – 20g Biscoito tipo maisena – 15g	
15	Mingau de amido de milho Amido de milho-10g Açúcar-15g Leite-20g	18
16	Batida de fruta Leite em pó – 20g Açúcar – 10g Banana – 100g	10

• 2° Refeição – 200 dias letivos

Frango com abóbora, arroz e feijão Feijão – 20g Limão – 2g Abóbora – 15g Coentro – 1g Cebola – 2g Alho – 1g Frango com couve, arroz, feijão Coentro – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20g Alho – 1g Cebola – 2g Alho – 1g Coentro – 2g Couve – 5g Coentro – 1g Cebola – 2g Coentro – 1g Coentro – 1g Coentro – 1g Cebola – 2g Cenoura – 15g Coentro – 1g Cebola – 2g Cenoura – 15g Coentro – 1g Cebola – 2g Cenoura – 15g Cenoura – 20g Alho – 1g Cebola – 2g Cenoura – 20g Alho – 1g Cebola – 2g Cenoura – 20g Alho – 1g Cebola – 2g Cenoura – 20g Alho – 1g Cebola – 2g Cenoura – 20g Ceno	20
Oleo de soja – 2ml Sal – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20g Arroz – 20g Alho – 1g Frango em cubos com jambu, arroz, feijão Filé de peito de frango – 35g Oleo de soja – 1ml Sal – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20g Alho – 1g Cebola – 2g Colorifico – 1g Arroz – 20g Alho – 1g Cebola – 2g Colorifico – 1g Arroz – 20g Alho – 1g Cebola – 2g Colorifico – 1g Arroz – 20g Oleo de soja – 1ml Coxa e sobrecoxa – 35g Colorifico – 1g Contro – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20g Alho – 1g Cebola – 2g Colorifico – 1g Arroz – 20g Alho – 1g Cebola – 2g Colorifico – 1g Arroz – 20g Feijão – 20g Oleo de soja – 1ml Os Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Cenoura – 15g Cebola – 2g Alho – 1g	
Sal – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20g Prango em cubos com jambu, arroz, feijāo Filé de peito de frango – 35g Öleo de soja – 1ml Sal – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20g Prango com couve, arroz, feijāo Coxa e sobrecoxa – 35g Couve – 5g Arroz – 20g Arroz – 20g Prango guisado com quiabo, arroz, feijāo Coxa e sobrecoxa – 35g Quiabo – 10g Arroz – 20g Prango guisado com quiabo, arroz, feijāo Coxa e sobrecoxa – 35g Couve – 5g Arroz – 20g Öleo de soja – 1ml O4 Prango guisado com quiabo, arroz, feijāo Coxa e sobrecoxa – 35g Quiabo – 10g Arroz – 20g Feijāo – 20g Öleo de soja – 1ml O5 Prango guisado com quiabo, arroz, feijāo Coxa e sobrecoxa – 35g Colorifico – 1g Alho – 1g Cebola – 2g Colorifico – 1g Alho – 1g Feijāo – 20g Öleo de soja – 1ml O5 Prango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Öleo de soja – 1ml Coentro – 1g Cebola – 2g Coentro – 1g Cebola – 2g Alho – 1g	
Colorifico – 1g Arroz – 20g Alho – 1g Frango em cubos com jambu, arroz, feijão Filé de peito de frango – 35g Öleo de soja – 1ml Sal – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20g Alho – 1g Coentro – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20g Alho – 1g Sal – 1g Coxa e sobrecoxa – 35g Couve – 5g Arroz – 20g Arroz – 20g Coleo de soja – 1ml O4 Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Coulabo – 10g Arroz – 20g Coirifico – 1g Alho – 1g Cebola – 2g Colorifico – 1g Alho – 1g Cebola – 2g Coentro – 1g O5 Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Colorifico – 1g Alho – 1g Coentro – 1g Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Colorifico – 1g Alho – 1g Feijão – 20g Öleo de soja – 1ml O5 Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Öleo de soja – 1ml Coentro – 1g Coentro – 2g Alho – 1g	
Arroz – 20g Frango em cubos com jambu, arroz, feijāo Filé de peito de frango – 35g Öleo de soja – 1ml Sal – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20g Alho – 1g Coentro – 1g Cobola – 2g Alho – 1g Sal – 1g Coxa e sobrecoxa – 35g Couve – 5g Arroz – 20g Alho – 1g Feijão – 20g Öleo de soja – 1ml O4 Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Couiabo – 10g Arroz – 20g Alho – 1g Coentro – 1g Feijão – 20g Öleo de soja – 1ml O5 Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Öleo de soja – 1ml Coentro – 1g Feijão – 20g Öleo de soja – 1ml Coentro – 1g	
Frango em cubos com jambu, arroz, feijão Filé de peito de frango – 35g Öleo de soja – 1ml Sal – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20g Frango com couve, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Couve – 5g Arroz – 20g Feijão – 20g Öleo de soja – 1ml O4 Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Quiabo – 10g Arroz – 20g Alho – 1g Feijão – 20g Öleo de soja – 1ml O5 Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Öleo de soja – 1ml O5 Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Oleo de soja – 1ml Coentro – 1g	
Filé de peito de frango – 35g Óleo de soja – 1ml Sal – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20g Arroz – 20g Alho – 1g Coxa e sobrecoxa – 35g Couve – 5g Arroz – 20g Alho – 1g Feijão – 20g Öleo de soja – 1ml O4 Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Couve – 5g Arroz – 20g Öleo de soja – 1ml O5 Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Courorifico – 1g Arroz – 20g Coentro – 1g Coxa e sobrecoxa – 35g Coiorifico – 1g Arroz – 20g Arroz – 20g Feijão – 20g Öleo de soja – 1ml Coentro – 1g Feijão – 20g Öleo de soja – 1ml Coentro – 1g Coentro – 1g Coentro – 2g Arroz – 20g Alho – 1g	
Oleo de soja – 1ml Sal – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20g Arroz – 20g Alho – 1g Osal – 1g Sal – 1g Coebola – 2g Alho – 1g Sal – 1g Coxa e sobrecoxa – 35g Couve – 5g Arroz – 20g Alho – 1g Arroz – 20g Alho – 1g Feijão – 20g Oleo de soja – 1ml Osal – 1g Coebola – 2g Coentro – 1g Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Cuiabo – 10g Arroz – 20g Arroz – 20g Alho – 1g Cebola – 2g Colorifico – 1g Alho – 1g Cebola – 2g Colorifico – 1g Alho – 1g Cebola – 2g Cebola – 2g Coentro – 1g Cebola – 2g Coentro – 1g Cebola – 2g Coentro – 1g Coentro – 2g Alho – 1g	20
Sal - 1g	
Colorifico – 1g Arroz – 20g Arroz – 20g Alho – 1g Sal – 1g Limão – 2g Couve – 5g Arroz – 20g Alho – 1g Arroz – 20g Alho – 1g Couve – 5g Arroz – 20g Alho – 1g Feijão – 20g Öleo de soja – 1ml O4 Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Quiabo – 10g Arroz – 20g Arroz – 20g Arroz – 20g Feijão – 20g Öleo de soja – 1ml O5 Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Öleo de soja – 1ml Coentro – 1g Coentro – 1g Feijão – 20g Coentro – 1g Coentro – 20g Alho – 1g	
Arroz – 20g Alho – 1g Sal – 1g Coxa e sobrecoxa – 35g Couve – 5g Arroz – 20g Feijão – 20g Óleo de soja – 1ml O4 Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Quiabo – 10g Arroz – 20g Feijão – 20g Oleo de soja – 1ml O5 Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Oleo de soja – 1ml Coentro – 1g O5 Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Oleo de soja – 1ml Coentro – 1g	
O3 Frango com couve, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Couve – 5g Arroz – 20g Feijão – 20g Óleo de soja – 1ml O4 Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Quiabo – 10g Arroz – 20g Arroz – 20g Feijão – 20g Coentro – 1g Coxa e sobrecoxa – 35g Colorifico – 1g Arroz – 20g Feijão – 20g Óleo de soja – 1ml O5 Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Oleo de soja – 1ml Coentro – 1g C	
Coxa e sobrecoxa – 35g Couve – 5g Arroz – 20g Feijão – 20g Öleo de soja – 1ml O4 Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Quiabo – 10g Arroz – 20g Öleo de soja – 1ml Colorifico – 1g Limão – 2g Colorifico – 1g Limão – 2g Colorifico – 1g Arroz – 20g Feijão – 20g Öleo de soja – 1ml O5 Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Öleo de soja – 1ml Coentro – 1g Coentro – 1g Sal – 1g Coentro – 1g	
Coxa e sobrecoxa – 35g Couve – 5g Arroz – 20g Feijão – 20g Öleo de soja – 1ml O4 Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Quiabo – 10g Arroz – 20g Öleo de soja – 1ml Colorifico – 1g Limão – 2g Colorifico – 1g Limão – 2g Colorifico – 1g Arroz – 20g Feijão – 20g Öleo de soja – 1ml O5 Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Öleo de soja – 1ml Coentro – 1g Coentro – 1g Sal – 1g Coentro – 1g	20
Couve – 5g Arroz – 20g Feijão – 20g Óleo de soja – 1ml O4 Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Quiabo – 10g Arroz – 20g Feijão – 20g Feijão – 20g Gleo de soja – 1ml O5 Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Gleo de soja – 1ml Coentro – 1g Cebola – 2g Cenoura – 15g Cenoura – 15g Cenoura – 15g Coentro – 1g Coentro – 1g Coentro – 1g Cenoura – 15g Cenoura – 15g Cenoura – 29 Cebola – 29 Cenoura – 15g Cenoura – 29 Cebola – 29 Cenoura – 15g Cenoura – 29 Cebola – 29 Arroz – 20g Arroz – 20g Alho – 1g	
Feijão – 20g Óleo de soja – 1ml Coentro – 1g O4 Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Quiabo – 10g Arroz – 20g Feijão – 20g Óleo de soja – 1ml O5 Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Óleo de soja – 1ml Coentro – 1g	
Óleo de soja – 1mlCoentro – 1g04Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Quiabo – 10g Arroz – 20g Feijão – 20g Óleo de soja – 1mlColorifico – 1g Alho – 1g Cebola – 2g Coentro – 1g05Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Óleo de soja – 1mlFeijão – 20g Limão – 2g Cenoura – 15g Coentro – 1gSal – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20gCebola – 2g Cebola – 2g Alho – 1g	
04 Frango guisado com quiabo, arroz, feijão Coxa e sobrecoxa – 35g Quiabo – 10g Arroz – 20g Feijão – 20g Óleo de soja – 1ml 05 Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Óleo de soja – 1ml Coentro – 1g Cenoura – 15g Sal – 1g Colorifico – 1g Coentro – 1g Cenoura – 15g Coentro – 1g Coentro – 1g Coentro – 1g Coentro – 2g Alho – 1g Coentro – 1g	
Coxa e sobrecoxa – 35g Quiabo – 10g Arroz – 20g Feijão – 20g Óleo de soja – 1ml O5 Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Óleo de soja – 1ml Cenoura – 15g Sal – 1g Colorifico – 1g Coentro – 1g Coentro – 2g Cenoura – 15g Cenoura – 15g Coentro – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20g Alho – 1g	
Coxa e sobrecoxa – 35g Limão – 2g Quiabo – 10g Colorifico – 1g Arroz – 20g Alho – 1g Feijão – 20g Cebola – 2g Óleo de soja – 1ml Coentro – 1g 05 Isca de Frango com cenoura Feijão – 20g Filé de peito de frango – 35g Limão – 2g Óleo de soja – 1ml Cenoura – 15g Sal – 1g Coentro – 1g Colorifico – 1g Cebola – 2g Arroz – 20g Alho – 1g	20
Quiabo – 10g Colorifico – 1g Arroz – 20g Alho – 1g Feijão – 20g Cebola – 2g Óleo de soja – 1ml Coentro – 1g 05 Isca de Frango com cenoura Feijão – 20g Filé de peito de frango – 35g Limão – 2g Óleo de soja – 1ml Cenoura – 15g Sal – 1g Coentro – 1g Colorifico – 1g Cebola – 2g Arroz – 20g Alho – 1g	
Arroz - 20g	
Óleo de soja – 1mlCoentro – 1g05Isca de Frango com cenouraFeijão – 20gFilé de peito de frango – 35gLimão – 2gÓleo de soja – 1mlCenoura – 15gSal – 1gCoentro – 1gColorifico – 1gCebola – 2gArroz – 20gAlho – 1g	
Óleo de soja – 1mlCoentro – 1g05Isca de Frango com cenouraFeijão – 20gFilé de peito de frango – 35gLimão – 2gÓleo de soja – 1mlCenoura – 15gSal – 1gCoentro – 1gColorifico – 1gCebola – 2gArroz – 20gAlho – 1g	
O5 Isca de Frango com cenoura Filé de peito de frango – 35g Óleo de soja – 1ml Sal – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20g Arroz – 20g Feijão – 20g Limão – 2g Cenoura – 15g Coentro – 1g Cebola – 2g Alho – 1g	
Filé de peito de frango – 35g Óleo de soja – 1ml Cenoura – 15g Sal – 1g Colorifico – 1g Arroz – 20g Limão – 2g Cenoura – 15g Coentro – 1g Cebola – 2g Alho – 1g	20
Óleo de soja – 1ml Cenoura – 15g Sal – 1g Coentro – 1g Colorifico – 1g Cebola – 2g Arroz – 20g Alho – 1g	
Sal – 1g Colorifico – 1g Cebola – 2g Arroz – 20g Alho – 1g	
Colorifico – 1g Cebola – 2g Alho – 1g	
Arroz – 20g Alho – 1g	
	20
feijão Limão – 2g	
Coxa e sobrecoxa de frango – 35g Batata doce – 15g	
Óleo de soja – 1ml Coentro – 1g	
Sal – 1g Cebola – 2g	
Colorifico – 1g Alho – 1g	
Arroz – 20g	
07 Carne guisada com macaxeira, arroz, feijão Feijão – 20g	20
Carne bovina pá sem osso – 35g Vinagre – 1g	
Óleo de soja – 1ml Macaxeira – 15g	
Sal – 1g Cebola – 2g	



	Colorifico – 1g	Alho – 1g	
	Arroz – 20g	Coentro – 1g	
80	Carne desfiada com repolho, arroz, feijão	Feijão – 20g	20
	Carne bovina pá sem osso – 35g	Vinagre –1ml	
	Óleo de soja – 1ml	Repolho – 10g	
	Sal – 1g	Cebola – 2g	
	Colorifico – 1g	Alho – 1g	
	Arroz – 20g	Coentro – 1g	
09	Carne moída com batata, arroz, feijão	Vinagre – 1ml	10
	Carne moída – 30g	Batata -15g	
	Óleo de soja – 1ml	Colorifico – 1g	
	Sal – 1g	Cebola – 2g	
	Arroz – 20g	Alho – 1g	
	Feijão – 20g	Coentro – 1g	
10	Omelete com hortaliças (beteraba, cariru),	Feijão – 20g	20
	macarrao, feijão	Macarrão – 20g	
	Ovo – 1und	Cariru – 5g	
	Cebola – 2g	Beterraba – 10g	
	Alho – 1g	Óleo de soja – 1g	
	Coentro – 1g		
11	Peixe ensopado com arroz e feijão	Limão – 2g	10
	File de peixe – 35g	Tomate – 2g	
	Batata – 15g	Óleo de soja – 1g	
	Arroz – 20g	Coentro – 1g	
	Feijão – 20g	-	

• 3° Refeição – 200 dias letivos

	Preparação / Ingredientes / Quantidade per capita	Frequência(Dias)
01	Suco natural de laranja com biscoito doce	20
	Laranja – 100g	
	Biscoito rosquinha leite – 15g	
02	Suco natural de maracujá com biscoito doce	20
	Maracujá – 30g	
	Açúcar – 10g	
	Biscoito rosquinha leite – 15g	
03	Polpa de fruta com biscoito doce	20
	Polpa de acerola- 30g	
	Açúcar – 10g	
	Biscoito rosquinha leite – 15g	
04	Batida de abacate	10
	Abacate – 100g	
	Leite em pó – 20g	
	Açúcar – 10g	
05	Batida de mamão	10
	Mamão – 100g	
	Leite em pó – 20g	
	Açúcar – 10g	
06	Batida de frutas (tangerina, maça)	20
	Tangerina – 100g	
	Maçã – 100g	
07	Duo de frutas (laranja, melancia)	20
	Laranja – 100g	
	Melancia – 100g	
80	Leite com biscoito doce	16
	Leite em pó – 20g	
	Biscoito doce – 15g	
09	Suco de fruta com biscoito doce	40



	Polpa de fruta – 30g	
	Açúcar – 15g	
	Biscoito doce – 15g	
10	Açai com tapioca	2
	Polpa de açaí – 100g	
	Açúcar – 15g	
	Farinha de tapioca – 10g	
11	logurte com biscoito doce	2
	logurte – 150ml	
	Biscoito doce – 15g	
12	Achocolatado com biscoito doce	20
	Leite em pó – 20g	
	Achocolatado – 10g	
	Biscoito – 15g	

4° Refeição

	Preparação / Ingredientes / (Quantidade per capita	Frequência(Dias)
01	Canja de frango	Limão -2g	40
	Frango inteiro – 25g	Alho – 1g	
	Arroz – 10g	Cebola – 2g	
	Óleo de soja – 1ml	Colorifico – 1g	
	Sal – 1g	Cebolinha-1g	
	Batata – 10g	Coentro – 1g	
	Cenoura – 10g		
02	Frango guisado com batata doce, arroz	Limão -2g	25
	Coxa e sobrecoxa – 35g	Alho – 1g	
	Batata doce – 15g	Cebola – 2g	
	Arroz – 10g	Colorifico – 1g	
	Óleo de soja – 1ml	Cebolinha-1g	
	Sal – 1g	Coentro – 1g	
03	Risoto de frango com cariru	Alho – 1g	25
	Coxa e sobrecoxa de frango – 35g	Cebola – 2g	
	Arroz – 10g	Colorifico – 1g	
	Óleo de soja – 1ml	Cariru – 5g	
	Sal – 1g	Coentro – 1g	
	Limão -2g		
04	Macarronada de frango com jambu	Limão -2g	10
	Coxa e sobrecoxa – 35g	Alho – 1g	
	Macarrão parafuso – 20g	Cebola – 2g	
	Jambu – 5g	Colorifico – 1g	
	Óleo de soja – 1ml	Cebolinha – 1g	
	Sal – 1g	, and the second	
05	Sopa de carne	Limão -2g	20
	Músculo – 25g	Alho – 1g	
	Macarrão espaguete – 10g	Cebola – 2g	
	Óleo de soja – 1ml	Cebolinha – 1g	
	Sal – 1g	Vinagre – 1ml	
06	Carne guisada com feijao verde e arroz	Limão -2g	20
	Carne bovina pá sem osso – 35g	Alho – 1g	
	Arroz – 20g	Cebola – 2g	
	Óleo de soja – 1ml	Cebolinha – 1g	
	Sal – 1g	Vinagre – 1ml	
		Feijão verde – 10g	
07	Carne guisada com feijao verde e arroz	Limão -2g	10
	Carne bovina pá sem osso – 35g	Alho – 1g	
	Arroz – 20g	Cebola – 2g	
	Limão -2g	Cebolinha – 1g	



	Albo 1a	aguno OEa	
	Alho – 1g	couve – 05g	
	Cebola – 2g		
	Cebolinha – 1g		
80	Carne guisada com feijao verde e arroz	Alho – 1g	10
	Carne bovina pá sem osso – 35g	Cebola – 2g	
	Arroz – 20g	Cebolinha – 1g	
	Óleo de soja – 1ml	-	
	Sal – 1g		
09	Ovos cozidos com macarrão	Alho – 1g	20
	Ovo de galinha – 1und	Cebola – 2g	
	Macarrão espaguete – 20g	Cebolinha – 1g	
	Alho – 1g		
	Cebola – 2g		
	Cebolinha – 1g		
10	Sopa de carne com feijão	Alho – 1g	20
	Músculo bovino- 25g	Cebola – 2g	
	Beterraba – 10g	Cebolinha – 1g	
	Óleo de soja – 1ml	_	
	Sal – 1g		

Carmen Lúcia de O. Brandão CRN nº 52-7ª Região