



NA PREFEITURA

**REPRESENTANTES  
DO BOLSA  
ATLETA DISCUTEM  
MUDANÇAS NA LEI**



**BÚZIOS**  
PREFEITURA

CONSTRUINDO O FUTURO COM VOCÊ

## PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DE BÚZIOS

*PREFEITO*

Alexandre de Oliveira Martins

*VICE PREFEITO*

Miguel Pereira de Souza

### ORGÃOS DO PODER EXECUTIVO

**Chefia de Gabinete do Prefeito**

DOUGLAS THOMAZ DE OLIVEIRA SANT'ANNA

**Secretaria Municipal da Mulher e do Idoso**

DANIELE GUIMARÃES DA SILVA

**Secretaria Municipal de Administração**

ANDERSON DOS SANTOS CHAVES

**Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio Histórico**

LUIZ ROMANO DE SOUZA LORENZI

**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Trabalho e Renda**

JOICE LÚCIA COSTA DOS SANTOS SALME

**Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia**

RODRIGO RAMALHO DE ALMEIDA

**Secretaria Municipal de Finanças e Arrecadação**

GENILSON DRUMOND DE PINA

**Secretaria Municipal de Governo**

LEANDRO PEREIRA DOS SANTOS

**Secretaria Municipal de Lazer e do Esporte**

LUIZ AUGUSTO DA SILVA BRAGA

**Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo**

EVANILDO CARDOSO NASCIMENTO

**Secretaria Municipal de Obras, Saneamento e Drenagem**

MIGUEL PEREIRA DE SOUZA (Interino)

**Secretaria Municipal de Saúde**

LEONIDAS HERINGER FERNANDES

**Secretaria Municipal de Segurança e Ordem Pública**

SÉRGIO FERREIRA DOS SANTOS

**Secretaria Municipal de Serviços Públicos**

MARCUS VALLERIUS DA SILVA LODEOSE

**Secretaria Municipal de Turismo**

MAYCON SIQUEIRA DE SOUZA (Interino)

**Secretaria Municipal de Pesca, Agricultura e Esportes Náuticos**

JOÃO CARLOS DE SOUZA DOS ANJOS

**Procuradoria Geral**

THIAGO SANTOS FERREIRA

**Controladoria Geral**

LUCIANA DE AZEVEDO LEITE VIEIRA

### PODER LEGISLATIVO

**PRESIDENTE**

Rafael Aguiar Pereira de Souza

**VICE-PRESIDENTE**

Josué Pereira dos Santos

**1º SECRETÁRIO**

Victor de Almeida dos Santos

**2º SECRETÁRIO**

Nilton César Alves de Almeida

**VEREADORES**

Aurélio Barros Areas

Gelmires da Costa Gomes Filho

Uriel da Costa Pereira

Adiel da Silva Vieira

Raphael Amaral Lima Braga

### EXPEDIENTE

**HOSPITAL MUNICIPAL  
RODOLPHO PERISSÉ**

**DISPONIBILIZA NOVO TELEFONE**

*Anota aí!*

**(22) 99105-7294**

**O número substitui  
o atendimento 192**

**BÚZIOS**  
PREFEITURA

CONSTRUINDO O FUTURO COM VOCÊ



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº. 2.099, DE 30 DE JANEIRO DE 2023

Dispõe sobre alteração e transformação na  
Estrutura da Administração Pública Direta, e  
dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso de suas  
atribuições legais que lhe confere a legislação em vigor,

*CONSIDERANDO* que a disposição da estrutura, organização e funcionamento, bem  
como a relocação de cargos e funções gratificadas sem ônus para os cofres públicos é permitido  
ao Administrador Público Municipal através da expedição de Decreto, em razão da simetria  
aplicada à luz da Constituição Federal, c/c o art. 87, da Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021 e  
alterações posteriores;

DECRETA:

Art. 1º Fica transformado o seguinte cargo da Administração Pública Direta:

01	Gerente de Convênio e Captação de Recursos da Saúde	CC-6	R\$ 3.878,00
----	---	------	--------------

Passando a ser:

Quantidade	Denominação	Símbolo	Remuneração
01	Gerente Administrativo	CC-6	R\$ 3.878,00

§1º As atribuições do Gerente Administrativo são as constantes da Lei nº 1.619, de 26  
de janeiro de 2021.

§ 2º A transformação do cargo que se trata este Decreto não implica aumento de  
despesa.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, produzindo efeitos a  
contar de 1º de fevereiro de 2023, revogando-se as disposições em contrário.

Armação dos Búzios, 30 de janeiro de 2023.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS  
*Prefeito*



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 2.100, DE 31 DE JANEIRO DE 2023

Dispõe sobre alterar o §1º, do art. 2º, do Decreto nº 2.079, de 29 de dezembro de 2022, que estabelece recadastramento dos servidores públicos efetivos, ocupantes de cargo em comissão, contratados e empregados públicos da Administração Direta e Indireta, preferencialmente, via *Internet*, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso das atribuições que lhe confere o inciso IV, do art. 79, da Lei Orgânica Municipal,

*CONSIDERANDO* a edição do Decreto nº. 2.079 de, 29 de dezembro de 2022, que determinou a obrigatoriedade do recadastramento, dos servidores públicos efetivos, ocupantes de cargo em comissão, contratados e empregados públicos da Administração Direta e Indireta, preferencialmente, via *Internet*;

*CONSIDERANDO* a justificativa contida nos autos do Processo Administrativo nº. 4729/2022, solicitando a prorrogação de prazo devido ao grande fluxo de problemas sistêmicos os quais vêm impossibilitando o recadastramento no prazo inicialmente determinado;

*CONSIDERANDO*, ainda, que é poder dever do gestor público municipal zelar pela aplicação dos princípios constitucionais da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, e eficiência, os quais devem reger a Administração Pública;

DECRETA :

Art. 1º Fica alterado o §1º, do art. 2º, do Decreto nº 2.079, de 29 de dezembro de 2022, que passa a vigorar com a seguinte redação:

“§1º O período de recadastramento dar-se-á, impreterivelmente, no período de 13 de janeiro de 2023 a 2 de março de 2023, podendo ser prorrogado por 30 (trinta) dias.”

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

Armação dos Búzios, 31 de janeiro de 2023.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS  
*Prefeito*



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 2.101, DE 31 DE JANEIRO DE 2023

Declara de utilidade pública para fins de desapropriação a área de terreno abaixo discriminada.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a legislação em vigor,

DECRETA:

Art. 1º Fica declarada de utilidade pública, para fins de desapropriação na forma da alínea “h” do art. 5º, do Decreto-Lei nº 3.365, de 21 de junho de 1941, imóvel descrito sob a matrícula 5.559 do Ofício Único de Justiça do Município de Armação dos Búzios, matriculado neste Município sob o número 23142, devidamente delimitada e justificada nos autos do Processo Administrativo nº 262/2023, conforme mapeamento de apoio delimitado no Anexo único, deste Decreto.

Art. 2º Fica a Procuradoria-Geral do Município de Armação dos Búzios autorizada a proceder todos os atos necessários ao cumprimento deste Decreto.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

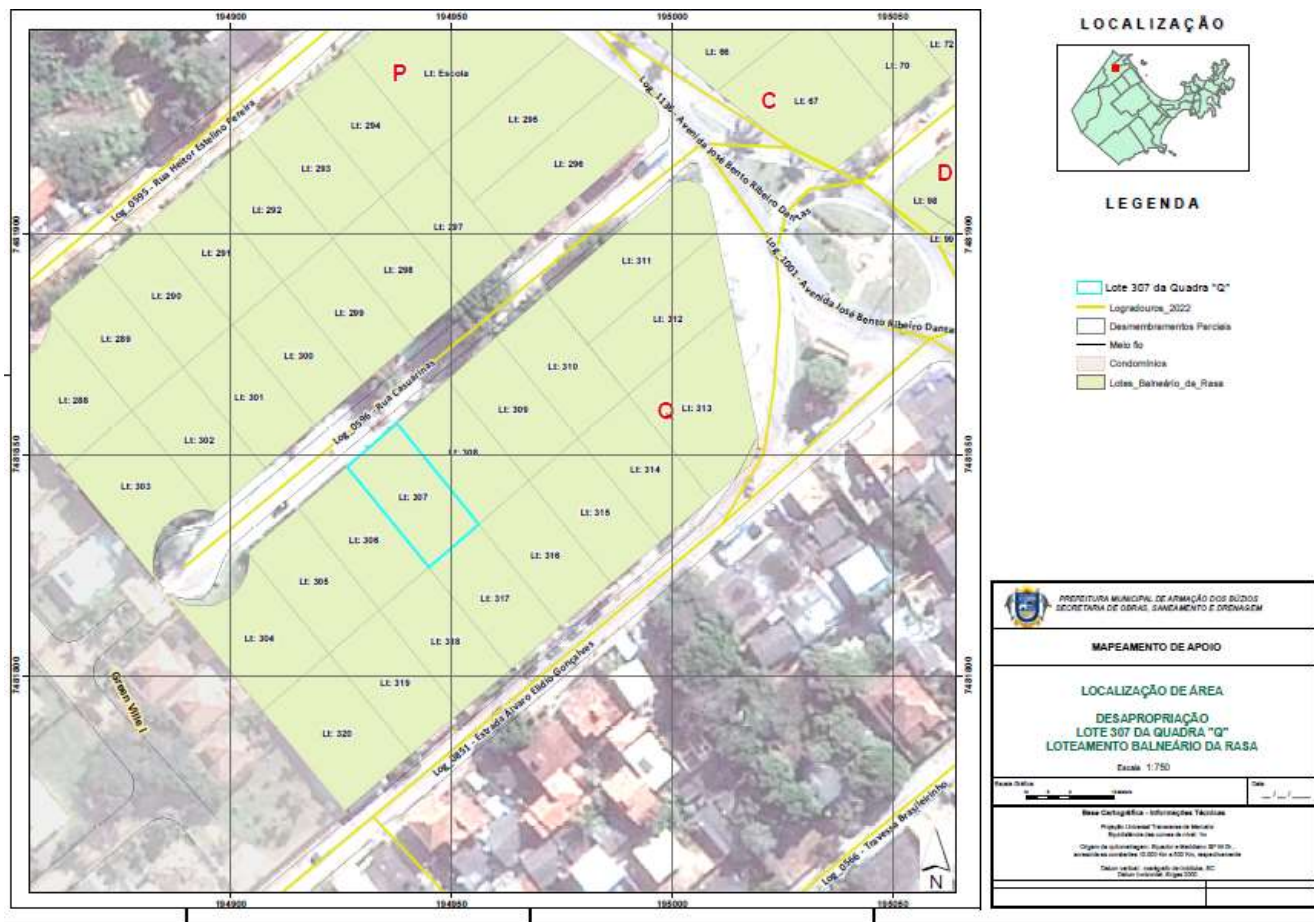
Armação dos Búzios, 31 de janeiro de 2023.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS  
*Prefeito*

\* Com Anexo Único

## ANEXO ÚNICO do Decreto nº 2.101/2023

### Mapeamento de apoio



### ERRATA

Na publicação do Decreto nº 2096/2023, veiculada no Diário Oficial nº 131, de 24 a 25/1/2023:

#### ONDE SE LÊ:

“Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.”

#### LEIA-SE:

“Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.”



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
GABINETE DO PREFEITO

—  
—

PORTARIA Nº 219, DE 30 DE JANEIRO DE 2023

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 79, I, da Lei Orgânica Municipal,

RESOLVE:

EXONERAR, com efeito a contar de 31 de janeiro de 2023, PAULO LAGE BARBOZA DE OLIVERA do cargo em comissão de Consultor Jurídico, para o qual foi nomeado pela Portaria nº 350, de 27 de janeiro de 2021.

Armação dos Búzios, 30 de janeiro de 2023.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS  
*Prefeito*



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
GABINETE DO PREFEITO



PORTARIA Nº 220, DE 30 DE JANEIRO DE 2023

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 79, I, da Lei Orgânica Municipal,

RESOLVE:

EXONERAR, com efeito a contar de 31 de janeiro de 2023, SARAH ELEN RODRIGUES FRAGA do cargo em comissão de Assistente Jurídica, para o qual foi nomeada pela Portaria nº 356, de 27 de janeiro de 2021.

Armação dos Búzios, 30 de janeiro de 2023.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS  
*Prefeito*





PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
GABINETE DO PREFEITO



PORTARIA Nº 221, DE 30 DE JANEIRO DE 2023

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 79, I, da Lei Orgânica Municipal,

RESOLVE:

EXONERAR, com efeito a contar de 31 de janeiro de 2023, KARLA BENDER LAGE DE OLIVEIRA do cargo em comissão de Assessora Especial Jurídica Tributária, para o qual foi nomeada pela Portaria nº 360, de 27 de janeiro de 2021.

Armação dos Búzios, 30 de janeiro de 2023.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS  
*Prefeito*



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
GABINETE DO PREFEITO



PORTARIA Nº 222, DE 30 DE JANEIRO DE 2023

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 79, I, da Lei Orgânica Municipal,

RESOLVE:

NOMEAR, com efeito a contar de 1º de fevereiro de 2023, PAULO LAGE BARBOZA DE OLIVEIRA para exercer o cargo em comissão de Subsecretário Municipal de Planejamento Político-Educacional, constante da Estrutura Administrativa da Prefeitura do Município de Armação dos Búzios, criada pela Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021, e alterações posteriores, com a remuneração prevista na legislação em vigor.

Armação dos Búzios, 30 de janeiro de 2023.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS  
*Prefeito*



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
GABINETE DO PREFEITO

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

PORTARIA Nº 223, DE 30 DE JANEIRO DE 2023

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 79, I, da Lei Orgânica Municipal,

RESOLVE:

NOMEAR, com efeito a contar de 1º de fevereiro de 2023, SARAH ELEN RODRIGUES FRAGA para exercer o cargo em comissão de Assessora Especial Jurídica Tributária, constante da Estrutura Administrativa da Prefeitura do Município de Armação dos Búzios, criada pela Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021, e alterações posteriores, com a remuneração prevista na legislação em vigor.

Armação dos Búzios, 30 de janeiro de 2023.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS  
*Prefeito*



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
GABINETE DO PREFEITO

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

PORTARIA Nº 224, DE 30 DE JANEIRO DE 2023

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 79, I, da Lei Orgânica Municipal,

RESOLVE:

NOMEAR, com efeito a contar de 1º de fevereiro de 2023, KARLA BENDER LAGE DE OLIVEIRA para exercer o cargo em comissão de Consultor Jurídico, constante da Estrutura Administrativa da Prefeitura do Município de Armação dos Búzios, criada pela Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021, e alterações posteriores, com a remuneração prevista na legislação em vigor.

Armação dos Búzios, 30 de janeiro de 2023.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS  
*Prefeito*



**BÚZIOS**  
PREFEITURA

Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura da Cidade de Armação dos Búzios  
**Secretaria Municipal de Administração**  
**Coordenadoria Especial de Licitações e Contratos**

1086

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 003/2023**  
**PREGÃO PRESENCIAL RP Nº 035/2022**

Aos dezoito dias do mês de janeiro do ano de 2023, às 10:00 (dez) horas, na sala da Coordenadoria Especial de Licitações e Contratos, reuniram-se o Pregoeiro e sua equipe de apoio para instituir a presente Ata de Registro de Preços, oriunda do Pregão Presencial nº 035/2022, segundo as cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO** - A presente Ata de Registro de Preços estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro de preços visando a futura e eventual **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA CRECHES, CONTENDO CAMA EMPILHÁVEL, CARRINHO DE PASSEIO PARA BEBÊ, TROCADOR DE FRALDAS, SECADOR DE ROUPA TIPO VARAL E TAPETE ANTIDERRAPANTE**, tendo sido os fornecedores, quantitativos, especificações e preços previamente definidos através do procedimento licitatório em epígrafe.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA** - A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, no período compreendido entre **18/01/2023 à 17/01/2024**.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DAS EMPRESAS PARTICIPANTES** - Foi considerada vencedora do procedimento licitatório a empresa **EBS COMÉRCIO, SERVIÇOS E REPRESENTAÇÕES LTDA, CNPJ nº 36.349.072/0001-96**, cuja proposta foi adjudicada e homologada.

**CLÁUSULA QUARTA - DOS PREÇOS REGISTRADOS COM MENOR PREÇO UNITÁRIO:**

4.1. Conforme listagem em anexo, totalizando o valor **R\$ 134.693,76 (cento e trinta e quatro mil, seiscentos e noventa e três reais e setenta e seis centavos)**.

**CLÁUSULA QUINTA - DAS ADESÕES**

5.1. De acordo com o Decreto Municipal nº 426 de 2015 a ata de registro de preços, durante sua validade, **poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório**, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto Municipal nº 426 de 2015.

5.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.



**BÚZIOS**  
PREFEITURA

Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura da Cidade de Armação dos Búzios  
**Secretaria Municipal de Administração**  
**Coordenadoria Especial de Licitações e Contratos**

1087

**CLÁUSULA SEXTA - DO FORO**


O Foro da Cidade de Armação dos Búzios é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Pregão presencial e à adjudicação e execução dela decorrentes, assinadas pelo Pregoeiro, Secretário Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia e pela empresa **EBS COMÉRCIO, SERVIÇOS E REPRESENTAÇÕES LTDA.**

Armação dos Búzios/RJ, 18 de janeiro de 2023.

  
**Paulo Henrique de Lima Santana**  
Pregoeiro

  
**Rodrigo Ramalho de Almeida**  
Secretário Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia

RODRIGO RAMALHO DE ALMEIDA  
SECRETÁRIO M. DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
PORTARIA Nº 162 DE 18 DE DEZEMBRO DE 2022

  
**EBS COMÉRCIO, SERVIÇOS E REPRESENTAÇÕES LTDA**  
CNPJ nº 36.349.072/0001-96



## PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS

Estrada da Usina, 600  
Centro  
Armação dos Búzios - RJ

1088

### FORNECEDORES VENCEDORES

Pregão: 035/2022

Data do Certame: 27/10/2022

Processo Adm: 3101/2022

Objeto: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA CRECHES.

Fornecedor		CNPJ:				
Item	Descrição do Produto	Unidade	Marca	Quantidade	V. Unitário	V. Total
5	TROCADOR DE FRALDA, FRALDA: PARA FIXAÇÃO EM PARED E; FABRICADO EM POLIETILENO COM ESTRUTURA EM AÇO ZINCADO; CANTOS ARREDONDADOS PARA FACILITAR A LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO;	UNID	GREICE	96.000	1.403,0600	134.693,76
				<b>SubTotal R\$:</b>		<b>134.693,76</b>



**BÚZIOS**  
PREFEITURA

Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura da Cidade de Armação dos Búzios  
**Secretaria Municipal de Administração**  
**Coordenadoria Especial de Licitações e Contratos**

1089

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 004/2023**  
**PREGÃO PRESENCIAL RP Nº 035/2022**

Aos dezoito dias do mês de janeiro do ano de 2023, às 10:00 (dez) horas, na sala da Coordenadoria Especial de Licitações e Contratos, reuniram-se o Pregoeiro e sua equipe de apoio para instituir a presente Ata de Registro de Preços, oriunda do Pregão Presencial nº **035/2022**, segundo as cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO** - A presente Ata de Registro de Preços estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro de preços visando a futura e eventual **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA CRECHES, CONTENDO CAMA EMPILHÁVEL, CARRINHO DE PASSEIO PARA BEBÊ, TROCADOR DE FRALDAS, SECADOR DE ROUPA TIPO VARAL E TAPETE ANTIDERRAPANTE**, tendo sido os fornecedores, quantitativos, especificações e preços previamente definidos através do procedimento licitatório em epígrafe.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA** - A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, no período compreendido entre **18/01/2023 à 17/01/2024**.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DAS EMPRESAS PARTICIPANTES** – Foi considerada vencedora do procedimento licitatório a empresa **SUPRILAGOS COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI - ME, CNPJ nº 11.454.512/0001-44**, cuja proposta foi adjudicada e homologada.

**CLÁUSULA QUARTA - DOS PREÇOS REGISTRADOS COM MENOR PREÇO UNITÁRIO:**

4.1. Conforme listagem em anexo, totalizando o valor **R\$ 394.500,00 (trezentos e noventa e quatro mil e quinhentos reais)**.

**CLÁUSULA QUINTA - DAS ADESÕES**

5.1. De acordo com o Decreto Municipal nº 426 de 2015 a ata de registro de preços, durante sua validade, **poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório**, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto Municipal nº 426 de 2015.

5.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.





**BÚZIOS**  
PREFEITURA

Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura da Cidade de Armação dos Búzios  
**Secretaria Municipal de Administração**  
**Coordenadoria Especial de Licitações e Contratos**


1090

**CLÁUSULA SEXTA - DO FORO**

O Foro da Cidade de Armação dos Búzios é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Pregão presencial e à adjudicação e execução dela decorrentes, assinadas pelo Pregoeiro, Secretário Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia e pela empresa **SUPRILAGOS COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI - ME**.

Armação dos Búzios/RJ, 18 de janeiro de 2023.

  
**Paulo Henrique de Lima Santana**  
Pregoeiro

  
**Rodrigo Ramalho de Almeida**  
Secretário Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia

**RODRIGO RAMALHO DE ALMEIDA**  
SECRETÁRIO M. DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

**SUPRILAGOS**  
**COMERCIO E**  
**SERVICOS**  
LTDA:11454512000144  
**SUPRILAGOS COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI - ME**  
CNPJ nº 11.454.512/0001-44

Assinado digitalmente por SUPRILAGOS COMERCIO E  
SERVICOS LTDA:11454512000144  
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=RJ, L=ARARUAMA, OU=  
12517704000115, OU=Secretaria da Receita Federal do  
Brasil - RFB, OU=RFB e-CNPJ A1, OU=presencial, CN=  
SUPRILAGOS COMERCIO E SERVICOS  
LTDA:11454512000144  
Razão: Eu sou o autor deste documento  
Localização:  
Data: 2023.01.18 16:58:43-03'00"  
Foxit PDF Reader Versão: 12.0.2

**PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS**Estrada da Usina, 600  
Centro  
Armação dos Búzios - RJ

1091

**FORNECEDORES VENCEDORES**

Pregão: 035/2022

Data do Certame: 27/10/2022

Processo Adm: 3101/2022

Objeto: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA CRECHES.

Fornecedor		CNPJ:				
<b>SUPRILAGOS COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI -ME</b>		<b>11.454.512/0001-</b>				
Item	Descrição do Produto	Unidade	Marca	Quantidade	V. Unitário	V. Total
1	CAMA EMPILHÁVEL, AS DUAS CABECEIRAS DEVEM SER INTEIRAS, FORMADAS POR UMA ÚNICA PEÇA, PRODUZIDAS EM POLIPROPILENO, COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 60 CM LARGURA x 13 COM PROFUNDIDADE x 15 CM DE ALTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ATÓXICO, APRESENTAR EXCELENTE ACABAMENTO, SEM REBARBAS E BORDAS CORTANTES. DEVE CONTER DRENOS QUE PERMITAM A LAVAGEM E HIGIENIZAÇÃO TOTAL. DEVE CONTER COMPARTIMENTO PARA RECEBER DORMIDOR E FORMA FIRME E SEGURA A ESTRUTURA DO MOSQUITEIRO. AS DUAS ESTRUTURAS LATERAIS DEVEM SER EM TUBOS DE ALUMÍNIO ANODIZADO, RESISTENTE A CORROSÃO EM GERAL, INCLUINDO A CORROSÃO POR TENSÃO, UMIDADE E SALINIDADE. ESPESSURA MÍNIMA DAS PAREDES DO ALUMÍNIO: 1,50MM. LIGA 6063 DE TÊMPERA DO ALUMÍNIO: T5. A ÁREA DE REPOSIÇÃO DEVE SER COMPOSTA POR UM LEITO DE REDE CONFORTE E AREJADA, VAZADA, CONFECCIONADA EM TECIDO 100% POLIÉSTER EMPASTADO EM PVC, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 0,51MM E GRAMATURA MÍNIMA DE 310G/M2 ANTI FUNGO, ANTI UV, ANTI OSSIDANTE, ANTI CHAMA, ISENTO DE FORMALDEÍDO.	UNID	BRINK MOBIL	1.200,000	235,0000	282.000,00
2	CARRINHO DE PASSEIO PARA BEBÊ, ACOLCHOADO, COM ASSEIO RECLINÁVEL;	UNID	TUTTI BABY	180,000	580,0000	104.400,00
3	SECADOR DE ROUPA TIPO VARAL, SECADOR ROUPA TIPO VARAL, MATERIAL ARMAÇÃO ALUMÍNIO,	UNID	SECALUX	60,000	135,0000	8.100,00
					<b>SubTotal R\$:</b>	<b>394.500,00</b>
					<b>Total Geral R\$:</b>	<b>531.533,76</b>



**BÚZIOS**  
PREFEITURA

Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura da Cidade de Armação dos Búzios  
**Secretaria Municipal de Administração**  
**Coordenadoria Especial de Licitações e Contratos**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**  
**PREGÃO PRESENCIAL RP Nº 035/2022**

Aos dezoito dias do mês de janeiro do ano de 2023, às 10:00 (dez) horas, na sala da Coordenadoria Especial de Licitações e Contratos, reuniram-se o Pregoeiro e sua equipe de apoio para instituir a presente Ata de Registro de Preços, oriunda do Pregão Presencial nº **035/2022**, segundo as cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO** - A presente Ata de Registro de Preços estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro de preços visando a futura e eventual **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA CRECHES, CONTENDO CAMA EMPILHÁVEL, CARRINHO DE PASSEIO PARA BEBÊ, TROCADOR DE FRALDAS, SECADOR DE ROUPA TIPO VARAL E TAPETE ANTIDERRAPANTE**, tendo sido os fornecedores, quantitativos, especificações e preços previamente definidos através do procedimento licitatório em epígrafe.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA** - A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, no período compreendido entre **18/01/2023 à 17/01/2024**.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DAS EMPRESAS PARTICIPANTES** – Foi considerada vencedora do procedimento licitatório a empresa **AGIL ANDRADE COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI EPP, CNPJ nº 01.172.481/0001-85**, cuja proposta foi adjudicada e homologada.

**CLÁUSULA QUARTA - DOS PREÇOS REGISTRADOS COM MENOR PREÇO UNITÁRIO:**

4.1. Conforme listagem em anexo, totalizando o valor **R\$ 2.340,00 (dois mil trezentos e quarenta reais)**.

**CLÁUSULA QUINTA - DAS ADESÕES**

5.1. De acordo com o Decreto Municipal nº 426 de 2015 a ata de registro de preços, durante sua validade, **poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório**, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto Municipal nº 426 de 2015.

5.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.



**BÚZIOS**  
PREFEITURA

Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura da Cidade de Armação dos Búzios  
**Secretaria Municipal de Administração**  
**Coordenadoria Especial de Licitações e Contratos**

**CLÁUSULA SEXTA - DO FORO**

O Foro da Cidade de Armação dos Búzios é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Pregão presencial e à adjudicação e execução dela decorrentes, assinadas pelo Pregoeiro, Secretário Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia e pela empresa **AGIL ANDRADE COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI EPP**.

Armação dos Búzios/RJ, 18 de janeiro de 2023.

  
**Paulo Henrique de Lima Santana**  
Pregoeiro

  
**Rodrigo Ramalho de Almeida**  
Secretário Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia

  
**AGIL ANDRADE COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI EPP**  
CNPJ nº 01.172.481/0001-85

**RODRIGO RAMALHO DE ALMEIDA**  
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
18 DE DEZEMBRO DE 2022



## PREFEITURA DA CIDADE DE ARMACAO DOS BUZIOS

Estrada da Usina, 600  
Centro  
Armação dos Búzios - RJ

### FORNECEDORES VENCEDORES

Pregão: 035/2022

Data do Certame: 27/10/2022

Processo Adm: 3101/2022

Objeto: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA CRECHES.

Fornecedor		CNPJ:				
Item	Descrição do Produto	Unidade	Marca	Quantidade	V. Unitário	V. Total
4	TAPETE ANTIDERRAPANTE, TAPETE, NOME TAPETE - TAPETE ANTIDERRAPANTE	UNID	DAFE	60,000	39,0000	2.340,00
<b>SubTotal R\$:</b>						<b>2.340,00</b>



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Processo nº 8197/2022

Fls: 94

**AUTORIZAÇÃO DE DESPESA**  
DISPENSA DE LICITAÇÃO 003/2023

Trata-se de processo administrativo visando a Aquisição de impressora fotográfica para atender às demandas da Secretaria de Cultura e Patrimônio Histórico.

Considerando os atos juntados ao presente, quais sejam Termo de Referência, Proposta de Preços, Quadro de Julgamento, documentação Fiscal, reserva orçamentária e pareceres técnicos, AUTORIZO a consecução da despesa na forma de DISPENSA DE LICITAÇÃO FULCRADA NO ART. 24-II da Lei Federal 8.666/93 e EMISSÃO DE EMPENHO para execução do objeto epigrafado pela(s) vencedora(s) na forma a seguir:

SELECT RJ COMERCIO E SERVIÇOS LTDA, inscrita no CNPJ 27.799.368/0001-18 no valor de R\$ 1.990,00 (um mil, novecentos e noventa reais)

Desta forma, remeto o processo à Coordenadoria Especial de Licitações para publicação do presente ato. Após, remeta-se à Execução orçamentária para emissão da Nota de empenho.

Armação dos Búzios, 13 de janeiro de 2023

LUIZ ROMANO DE SOUZA LORENZI  
SECRETARIO MUNICIPAL DE CULTURA E PATRIMÔNIO HISTÓRICO



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios**  
**Secretaria Municipal de Administração**

**Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios**

Extrato de Termo de Aditamento nº 002/2020– PRAZO

Contrato nº 002/2020

Processo nº 1431/2018

Contratante: Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios, representada pela Chefia de Gabinete

Contratada: **PORTO & PORTO AUTOMÓVEIS LTDA-ME**


Objeto: o presente termo aditivo tem por objeto a Prorrogação de prazo de vigência do contrato nº 002/2020, relativo a prestação de serviços de locação de veículos, constituído por 4 (quatro) motocicletas, conforme o disposto no Art. 57, IV, da Lei 8.666/93, com concessão de reajuste.

Reajuste: Considerando o reajuste de acordo com os índices legais previsto na Cláusula 3.3 (IGP-M) do Contrato sob o nº. 002/2020, o valor mensal do contrato passará a ser de R\$ 9.340,13 (nove mil, trezentos e quarenta reais de treze centavos).

Prazo: O prazo de vigência do contrato fica prorrogado pelo período de 12 (doze) meses, compreendendo o período 08/01/2023 á 07/01/2024.

Fundamentação legal: Artigo 61 § único da Lei 8666/93.

Armação dos Búzios, 27 de janeiro de 2023.

  
Douglas Sant'Anna  
Chefe de Gabinete  
Matrícula: 22991

**MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS**  
**Douglas Thomaz de Oliveira Sant'Anna**



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO,  
CIÊNCIA E TECNOLOGIA

GABINETE DO SECRETÁRIO

**PORTARIA SEMED N.º 01 DE 31 DE JANEIRO 2023.**

Institui a Comissão Técnica de Acompanhamento do Processo Seletivo Simplificado para Formação de Cadastro Reserva de cargos no âmbito da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia de Armação dos Búzios - SEMED.

**O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, no uso de suas atribuições legais,

**CONSIDERANDO** a necessidade de acompanhamento técnico na convocação dos classificados no Processo Seletivo Simplificado para Formação de Cadastro Reserva de Cargos, no âmbito da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia para o ano letivo de 2023, na Rede Municipal de Ensino de Armação dos Búzios;

**CONSIDERANDO** a necessidade de análise da documentação a ser entregue pelos candidatos classificados, após a convocação; e

**CONSIDERANDO** a necessidade de acompanhamento, orientação e resolução de situações não previstas no Edital n° 001, de 2023;

**CONSIDERANDO** a necessidade da apresentação de uma proposta final para validação da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia de Armação dos Búzios.

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Institui a Comissão Técnica de Acompanhamento do Processo Seletivo Simplificado para Formação de Cadastro Reserva de cargos, no âmbito da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia de Armação dos Búzios – SEMED, para o ano letivo de 2023.

**Art. 2º** Designar para compor a referida Comissão Técnica, sob a presidência do primeiro, e com a seguinte composição:

I – 2 (dois) representantes da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia – SEMED, sendo:

- a) CARLOS ALBERTO DA SILVA
- b) OLIENE DE SOUZA ROMANELLI





---

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO,  
CIÊNCIA E TECNOLOGIA

---

GABINETE DO SECRETÁRIO

II – 2 (dois) representantes do Jurídico da SEMED, sendo;

- a) LARISSA DE SOUZA REVELLES CADUSCH
- b) BARBARA MICHELLE ROXO DE ABREU ARAÚJO

III – 2 (dois) representantes da Equipe de Docentes, sendo:

- a) BARBARA LEAL BERSOT
- b) CASSIA QUINTANILHA DO AMARAL

IV – 2 (dois) representantes da Coordenação da Unidade Educacional, sendo:

- a) ANA CAROLINA DE SOUSA VAZ
- b) ADRIANA FREIRE NOVAES

**Art. 3º** Os membros da Comissão Técnica de Acompanhamento do Processo Seletivo Simplificado para Formação de Cadastro Reserva de cargos no âmbito da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia de Armação dos Búzios – SEMED, para o ano letivo de 2023, instituídos por esta Portaria, exercerão suas atividades sem ônus adicional para o Município e sem prejuízo do desempenho de suas funções ordinárias.

**Art. 4º** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Armação dos Búzios, 31 de janeiro 2023.

**Rodrigo Ramalho de Almeida**

Secretário Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia  
Portaria nº 642, de 16 de Dezembro de 2022

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

## Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio / 2023  
1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 06/02/2023	TERÇA-FEIRA 07/02/2023	QUARTA-FEIRA 08/02/2023	QUINTA-FEIRA 09/02/2023	SEXTA-FEIRA 10/02/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Vitamina de Banana Biscoito salgado	Polpa de açaí batida com banana	Bolinho de abóbora com carne moída e aveia Suco de uva	Salada de fruta com aveia (goiaba, mamão e banana) Leite	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de caju

\* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	188,5	30,1	5,0	6,1

## Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)**

**Cardápio / 2023  
2ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 13/02/2023	TERÇA-FEIRA 14/02/2023	QUARTA-FEIRA 15/02/2023	QUINTA-FEIRA 16/02/2023	SEXTA-FEIRA 17/02/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de tapioca com coco	Bolinho de vagem Leite	Pão careca com ovo mexido Suco de manga	Salada de fruta com aveia (goiaba, laranja e banana) iogurte de morango	Bolo de aveia com banana Suco de manga

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	246,9	120,8	6,9	7,5

**\* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

## Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio / 2023  
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 27/02/2023	TERÇA-FEIRA 28/02/2023	QUARTA-FEIRA 01/03/2023	QUINTA-FEIRA 02/03/2023	SEXTA-FEIRA 03/03/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Polpa de açaí com banana Biscoito doce	Muffin de tomate Suco de maracujá	Salada de frutas (tangerina, mamão, banana) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Suco de uva	Pão careca com ovo mexido Suco de maracujá

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	207,8	115,3	5,0	6,9

## \* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.  
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)**

**Cardápio / 2023  
4ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 06/03/2023	TERÇA-FEIRA 07/03/2023	QUARTA-FEIRA 08/03/2023	QUINTA-FEIRA 09/03/2023	SEXTA-FEIRA 10/03/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Pão careca com ovo mexido Suco de uva	Torta de frutas (SEM AÇÚCAR)	Salada de fruta com aveia (banana, mamão e maçã)	Quadrado de banana Suco de beterraba com maçã	Bolo de banana fofinho Suco de maracujá

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	223,8	33,0	8,2	7,2

\* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.  
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
SETOR INFRAESTRUTURA / ALIMENTAÇÃO

Centro de Alimentação e Análise Educacional

**Cardápio / 2023**  
**5ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 13/03/2023	TERÇA-FEIRA 14/03/2023	QUARTA-FEIRA 15/03/2023	QUINTA-FEIRA 16/03/2023	SEXTA-FEIRA 17/03/2023
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Polpa de açaí com banana Biscoito salgado	Bolinho/Torta de abóbora com carne moída e aveia Suco de uva	Bolo de banana fofinho Suco de caju	Salada de fruta com aveia (goiaba, tangerina, banana) Suco de uva	Bolinho de arroz Vitamina de banana

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	167,9	27,6	3,7	5

**\* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.  
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

  
Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
SETOR INFRAESTRUTURA / ALIMENTAÇÃO

Centro de Atendimento e Apoio à Educação

**Cardápio / 2023**  
**6ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 20/03/2023	TERÇA-FEIRA 21/03/2023	QUARTA-FEIRA 22/03/2023	QUINTA-FEIRA 23/03/2023	SEXTA-FEIRA 24/03/2023
<b>LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)</b>	Pão careca com ovo mexido Suco de manga	Bolinho/Torta de abóbora com carne moída e aveia Suco de uva	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de maracujá	Salada de fruta com aveia (goiaba / tangerina / mamão)	Bolo de aveia Suco de cenoura com beterraba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
<b>E. F. I</b>	157,7	28,1	4,1	3,5

\* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.  
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
SETOR INFRAESTRUTURA / ALIMENTAÇÃO

Centro de Alimentação e Análises Educacionais

**Cardápio / 2023**  
**7ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 27/03/2023	TERÇA-FEIRA 28/03/2023	QUARTA-FEIRA 29/03/2023	QUINTA-FEIRA 30/03/2023	SEXTA-FEIRA 31/03/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Polpa de açaí com banana Biscoito doce	Muffin de tomate Banana picada com aveia	Pão careca com ovo mexido Suco de manga	Bolinho de arroz assado Suco de caju	Salada de fruta (maçã, mamão, banana) Polpa de açaí com banana

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	263,5	37,2	8,5	9,2

\* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
SETOR INFRAESTRUTURA / ALIMENTAÇÃO

**Cardápio / 2023  
8ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/04/2023	TERÇA-FEIRA 04/04/2023	QUARTA-FEIRA 05/04/2023	QUINTA-FEIRA 06/04/2023	SEXTA-FEIRA 07/04/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Biscoito salgado Iogurte de coco	Bolo de banana fofinho Suco de manga	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana, mamão, goiaba)	FERIADO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	170,8	30,9	3,9	3,9

\* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.  
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat  
17500



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares:** E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Escola M. Professora Eliete Mureb/ Professora Eulina de Assis Marques / E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Ermídio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.  
**Região Quilombola:** E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição/ E.M. João José de Carvalho / E.M. Manoel Antônio da Costa.

**Cardápio / 2023**  
**1ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 06/02/2023	TERÇA-FEIRA 07/02/2023	QUARTA-FEIRA 08/02/2023	QUINTA-FEIRA 09/02/2023	SEXTA-FEIRA 10/02/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Vitamina de Banana Biscoito salgado	Polpa de açaí batida com banana	Bolinho de abóbora com carne moída e aveia Suco de uva	Salada de fruta com aveia (goiaba, mamão e banana) Leite	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de caju
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Peixe ao molho Pirão Abóbora cozida Arroz Feijão -	Hambúrguer de carne moída com aveia Vagem refogada Polenta Arroz Arroz Feijão -	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Salada de rúcula Arroz Feijão Goiaba	Carne picadinha ao molho com quiabo Salada de alface Espaguete Feijão Mamão	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Salada de alface e rúcula Arroz Feijão Banana

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	654,9	96,1	31,1	18,9
E. F. I	682,9	96,1	36,3	20,1

\*Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares:** E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emígdio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.  
**Região Quilombola:** E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição/ E.M. João José de Carvalho / E.M. Manoel Antônio da Costa.

**Cardápio / 2023  
2ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 13/02/2023	TERÇA-FEIRA 14/02/2023	QUARTA-FEIRA 15/02/2023	QUINTA-FEIRA 16/02/2023	SEXTA-FEIRA 17/02/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de tapioca com coco	Bolinho de vagem Leite	Pão careca com ovo mexido Suco de manga	Salada de fruta com aveia (goiaba, laranja e banana) Iogurte de morango	Bolo de aveia com banana Suco de manga
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Bolinhas de peixe Quiabo refogado Espaguete ao alho e óleo Feijão	Estrogonofe de carne Batata inglesa soutee Arroz Feijão	Frango desfiado Salada de chicória Abobrinha cozida Arroz Feijão Goiaba	Isclas de fígado ao molho Salada de alface Purê de batata inglesa Arroz Feijão Laranja	Risoto de carne Salada de chicória Feijão Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	621,9	89,8	30,6	17,3
E. F. I	681,0	185,4	33,5	17,6

\*Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.  
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

*CS*

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares:** E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emíldio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.  
**Região Quilombola:** E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição/ E.M. João José de Carvalho / E.M. Manoel Antônio da Costa.

**Cardápio / 2023**  
**3ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 27/02/2023	TERÇA-FEIRA 28/02/2023	QUARTA-FEIRA 01/03/2023	QUINTA-FEIRA 02/03/2023	SEXTA-FEIRA 03/03/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Polpa de açaí com banana Biscoito doce	Muffin de tomate Suco de maracujá	Salada de frutas (tangerina, mamão, banana) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Suco de uva	Pão careca com ovo mexido Suco de maracujá
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Bobó de peixe Abóbora cozida Arroz Feijão -	Carne picadinha Creme de abóbora com cenoura Arroz Feijão -	Carne moída Espinafre refogado Arroz Feijão Tangerina	Isca de carne refogada Salada de espinafre Chuchu cozido Espaguete Feijão Mamão	Salpicão de frango (peito de frango, batata inglesa, cenoura, tomate) Beterraba cozida Arroz Feijão Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	541,0	86,3	24,4	12,6
E. F. I	706,7	180,8	36,4	21,7

\*Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares:** E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emígdio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.  
**Região Quilombola:** E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição/ E.M. João José de Carvalho / E.M. Manoel Antônio da Costa.

**Cardápio / 2023  
4ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 06/03/2023	TERÇA-FEIRA 07/03/2023	QUARTA-FEIRA 08/03/2023	QUINTA-FEIRA 09/03/2023	SEXTA-FEIRA 10/03/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Pão careca com ovo mexido Suco de uva	Torta de frutas (SEM AÇÚCAR)	Salada de fruta com aveia (banana, mamão e maçã)	Quadradinho de banana Suco de beterraba com maçã	Bolo de banana fofinho Suco de maracujá
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Peixe ao molho Batata inglesa assada Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Isca de fígado acebolado Beterraba cozida Purê de batata inglesa Arroz Feijão -	Carne assada Salada de alface Arroz Feijão Mamão	Isca de frango acebolada (peito de frango) Salada de alface Beterraba cozida Arroz Feijão Maçã	Lombo suíno cozido Salada de agrião Abóbora cozida Arroz Feijão Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	656,7	100,3	29,9	19,7
E. F. I	754,3	105,6	38,7	22,6

\*Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva

Nutricionista/Mat  
44700

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares:** E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emígdio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.

**Região Quilombola:** E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição/ E.M. João José de Carvalho / E.M. Manoel Antônio da Costa.

**Cardápio / 2023  
5ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 13/03/2023	TERÇA-FEIRA 14/03/2023	QUARTA-FEIRA 15/03/2023	QUINTA-FEIRA 16/03/2023	SEXTA-FEIRA 17/03/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Polpa de açaí com banana Biscoito salgado	Bolinho/Torta de abóbora com carne moída e aveia Suco de uva	Bolo de banana fofinho Suco de caju	Salada de fruta com aveia (goiaba, tangerina, banana) Suco de uva	Bolinho de arroz Vitamina de banana
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Peixe ao molho Creme de tomate com cenoura Abóbora cozida Arroz Feijão -	Omelete de forno Abóbora cozida Polenta Arroz Feijão -	Isca de carne refogada ao molho Salada de chicória crua Arroz Feijão Goiaba	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Vagem refogada Purê de batata inglesa Arroz Feijão Tangerina	Carne assada Batata inglesa assada Chicória refogada Espaguete Feijão Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	572,6	90,2	26,6	13,6
E. F. I	629,2	95,2	32,8	15,6

\*Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.  
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares:** E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emígdio Gonçalves Coutinho/E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.

**Região Quilombola:** E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição/ E.M. João José de Carvalho / E. M. Manoel Antônio da Costa.

**Cardápio / 2023  
6ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 20/03/2023	TERÇA-FEIRA 21/03/2023	QUARTA-FEIRA 22/03/2023	QUINTA-FEIRA 23/03/2023	SEXTA-FEIRA 24/03/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Pão careca com ovo mexido Suco de manga	Bolinho/Torta de abóbora com carne moída e aveia Suco de uva	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de maracujá	Salada de fruta com aveia (goiaba / tangerina / mamão)	Bolo de aveia Suco de cenoura com beterraba
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Bolinha de peixe Batata inglesa cozida Arroz Feijão -	Almôndegas ao molho Vagem refogada Polenta Arroz Feijão -	Carne de panela Espinafre refogado Arroz Feijão Goiaba	Frango ensopado com cenoura (coxa/sobrecoxa) Espaguete ao alho e óleo Feijão Tangerina	Isca de fígado acebolado Salada de alface Batata doce cozida Arroz Feijão Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	585,6	96,4	27,9	14,6
E. F. I	673,8	99,8	34,6	17,7

\*Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares:** E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emílgio Gonçalves Coutinho/E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.

**Região Quilombola:** E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição/ E.M. João José de Carvalho / E.M. Manoel Antônio da Costa.

**Cardápio / 2023**  
**7ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 27/03/2023	TERÇA-FEIRA 28/03/2023	QUARTA-FEIRA 29/03/2023	QUINTA-FEIRA 30/03/2023	SEXTA-FEIRA 31/03/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Polpa de açaí com banana Biscoito doce	Muffin de tomate Banana picada com aveia	Pão careca com ovo mexido Suco de manga	Bolinho de arroz assado Suco de caju	Salada de fruta (maçã, mamão, banana) Polpa de açaí com banana
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Peixe ao molho Cenoura cozida Arroz Feijão -	Omelete de forno Chuchu e cenoura cozidos Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Purê de batata inglesa Salada de alface Arroz Feijão Maçã	Carne picadinha refogada Salada de alface Beterraba cozida Batata inglesa cozida Arroz Feijão Mamão	Lombo suíno assado Chicória refogada Batata doce cozida Arroz Feijão Maçã

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	630,3	96,5	27,9	16,6
E. F. I	748,7	109,9	35,4	21,2

\*Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva

Nutricionista/Mat

11/03/2023





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares:** E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / E.M. Professora Eulina de Assis Marques/ Escola M. Professora Eliete Mureb / E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emíldio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.  
**Região Quilombola:** E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição/João José de Carvalho / Manoel Antônio da Costa.

**Cardápio / 2023  
8ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/04/2023	TERÇA-FEIRA 04/04/2023	QUARTA-FEIRA 05/04/2023	QUINTA-FEIRA 06/04/2023	SEXTA-FEIRA 07/04/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Biscoito salgado iogurte de coco	Bolo de banana fofinho Suco de manga	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana, mamão, goiaba)	FERIADO
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Carne moída Batata inglesa cozida Arroz Feijão	Peixe ao molho Batata inglesa assada Arroz Feijão	Isca de frango acebolada (peito de frango) Salada de espinafre Arroz Feijão Goiaba	Carne picadinha ao molho Espinafre refogada Chuchu cozido Arroz Feijão Mamão	

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	541,7	78,9	28,2	15,3
E. F. I	630,0	91,5	33,9	17,6

\*Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.  
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva

Nutricionista/Mat  
11700



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares:** E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira/ C. M. Paulo Freire.

**Região Quilombola:** Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.

**Cardápio / 2023  
1ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 06/02/2023	TERÇA-FEIRA 07/02/2023	QUARTA-FEIRA 08/02/2023	QUINTA-FEIRA 09/02/2023	SEXTA-FEIRA 10/02/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Vitamina de Banana Biscoito salgado	Polpa de açaí batida com banana	Bolinho de abóbora com carne moída e aveia Suco de uva	Salada de fruta com aveia (goiaba, mamão e banana) Leite	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de caju
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe ao molho Pirão Abóbora cozida Arroz Feijão -	Hambúrguer de carne moída com aveia Vagem refogada Polenta Arroz Feijão -	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Salada de rúcula Arroz Feijão Goiaba	Carne picadinha ao molho com quiabo Salada de alface Espaguete Feijão Mamão	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Salada de alface e rúcula Arroz Feijão Banana

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	708,9	112,5	37,1	16,4
E.M. / EJA	708,9	112,5	37,1	16,4

**\*Ensino Fundamental II: 11 a 14 anos; Ensino Médio: 15 anos a 18 anos; EJA: a partir de 19 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares:** E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / C. M. Paulo Freire.

**Região Quilombola:** Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.

**Cardápio / 2023  
2ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 13/02/2023	TERÇA-FEIRA 14/02/2023	QUARTA-FEIRA 15/02/2023	QUINTA-FEIRA 16/02/2023	SEXTA-FEIRA 17/02/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de tapioca com coco	Bolinho de vagem Leite	Pão careca com ovo mexido Suco de manga	Salada de fruta com aveia (goiaba, laranja e banana) iogurte de morango	Bolo de aveia com banana Suco de manga
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Bolinhas de peixe Quiabo refogado Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa sauté Arroz Feijão -	Frango desfiado Salada de chicória Abobrinha cozida Arroz Feijão Goiaba	Isclas de fígado ao molho Salada de alface Purê de batata inglesa Arroz Feijão Laranja	Risoto de carne Salada de chicória Feijão Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	845,8	213,2	43,7	19,6
E.M. / EJA	845,8	213,2	43,7	19,6

\*Ensino Fundamental II: 11 a 14 anos; Ensino Médio: 15 anos a 18 anos; EJA: a partir de 19 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA**ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares:** E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira/  
C. M. Paulo Freire.**Região Quilombola:** Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.**Cardápio / 2023**  
**3ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 27/02/2023	TERÇA-FEIRA 28/02/2023	QUARTA-FEIRA 01/03/2023	QUINTA-FEIRA 02/03/2023	SEXTA-FEIRA 03/03/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Polpa de açaí com banana Biscoito doce	Muffin de tomate Suco de maracujá	Salada de frutas (tangerina, mamão, banana) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Suco de uva	Pão careca com ovo mexido Suco de maracujá
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Bobó de peixe Abóbora cozida Arroz Feijão -	Carne picadinha Creme de abóbora com cenoura Arroz Feijão -	Carne moída Espinafre refogado Arroz Feijão Tangerina	Isca de carne refogada Salada de espinafre Chuchu cozido Espaguete Feijão Mamão	Salpicão de frango (peito de frango, batata inglesa, cenoura, tomate) Beterraba cozida Arroz Feijão Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	955,9	204,3	46,2	31,9
E.M. / EJA	955,9	204,3	46,2	31,9

\*Ensino Fundamental II: 11 a 14 anos; Ensino Médio: 15 anos a 18 anos; EJA: a partir de 19 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares:** E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / C. M. Paulo Freire.

**Região Quilombola:** Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.

**Cardápio / 2023**  
**4ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 06/03/2023	TERÇA-FEIRA 07/03/2023	QUARTA-FEIRA 08/03/2023	QUINTA-FEIRA 09/03/2023	SEXTA-FEIRA 10/03/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Pão careca com ovo mexido Suco de uva	Torta de frutas (SEM AÇÚCAR)	Salada de fruta com aveia (banana, mamão e maçã)	Quadrado de banana Suco de beterraba com maçã	Bolo de banana fofinho Suco de maracujá
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe ao molho Batata inglesa assada Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Isca de fígado acebolado Beterraba cozida Purê de batata inglesa Arroz Feijão -	Carne assada Salada de alface Arroz Feijão Mamão	Isca de frango acebolada (peito de frango) Salada de alface Beterraba cozida Arroz Feijão Maçã	Lombo suíno cozido Salada de agrião Abóbora cozida Arroz Feijão Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	770,6	102,3	41,0	24,6
E.M. / EJA	770,6	102,3	41,0	24,6

\*Ensino Fundamental II: 11 a 14 anos; Ensino Médio: 15 anos a 18 anos; EJA: a partir de 19 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA**ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares:** E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / C. M. Paulo Freire.**Região Quilombola:** Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.**Cardápio / 2023**  
**5ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 13/03/2023	TERÇA-FEIRA 14/03/2023	QUARTA-FEIRA 15/03/2023	QUINTA-FEIRA 16/03/2023	SEXTA-FEIRA 17/03/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Polpa de açaí com banana	Bolinho/Torta de abóbora com carne moída e aveia	Bolo de banana fofinho	Salada de fruta com aveia (goiaba, tangerina, banana)	Bolinho de arroz
	Biscoito salgado	Suco de uva	Suco de caju	Suco de uva	Vitamina de banana
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe ao molho	Omelete de forno	Isca de carne refogada ao molho	Frango assado (coxa/sobrecoxa)	Carne assada
	Creme de tomate com cenoura	Abóbora cozida	Salada de chicória crua	Vagem refogada	Batata inglesa assada
	Abóbora cozida	Polenta	Arroz	Purê de batata inglesa	Chicória refogada
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Espaguete
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	-	-	Goiaba	Tangerina	Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	854,8	107,9	42,4	28,3
E.M. / EJA	854,8	107,9	42,4	28,3

**\*Ensino Fundamental II: 11 a 14 anos; Ensino Médio: 15 anos a 18 anos; EJA: a partir de 19 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares:** E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / C. M. Paulo Freire.

**Região Quilombola:** Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.

**Cardápio / 2023  
6ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 20/03/2023	TERÇA-FEIRA 21/03/2023	QUARTA-FEIRA 22/03/2023	QUINTA-FEIRA 23/03/2023	SEXTA-FEIRA 24/03/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Pão careca com ovo mexido Suco de manga	Bolinho/Torta de abóbora com carne moída e aveia Suco de uva	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de maracujá	Salada de fruta com aveia (goiaba / tangerina / mamão)	Bolo de aveia Suco de cenoura com beterraba
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Bolinha de peixe Batata inglesa cozida Arroz Feijão -	Almôndegas ao molho Vagem refogada Polenta Arroz Feijão -	Carne de panela Espinafre refogado Arroz Feijão Goiaba	Frango ensopado com cenoura (coxa/sobrecoxa) Espaguete ao alho e óleo Feijão Tangerina	Isca de fígado acebolado Salada de alface Batata doce cozida Arroz Feijão Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	802,9	92,9	42,0	29,4
E.M. / EJA	802,9	92,9	42,0	29,4

\*Ensino Fundamental II: 11 a 14 anos; Ensino Médio: 15 anos a 18 anos; EJA: a partir de 19 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA**ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares:** E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira/  
C. M. Paulo Freire.**Região Quilombola:** Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.**Cardápio / 2023**  
**7ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 27/03/2023	TERÇA-FEIRA 28/03/2023	QUARTA-FEIRA 29/03/2023	QUINTA-FEIRA 30/03/2023	SEXTA-FEIRA 31/03/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Polpa de açaí com banana	Muffin de tomate	Pão careca com ovo mexido	Bolinho de arroz assado	Salada de fruta (maçã, mamão, banana) Polpa de açaí com banana
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe ao molho Cenoura cozida Arroz Feijão -	Omelete de forno Chuchu e cenoura cozidos Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Purê de batata inglesa Salada de alface Arroz Feijão Maçã	Carne picadinha refogada Salada de alface Beterraba cozida Batata inglesa cozida Arroz Feijão Mamão	Lombo suíno assado Chicória refogada Batata doce cozida Arroz Feijão Maçã

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	833,5	102,9	44,5	27,7
E.M. / EJA	833,5	102,9	44,5	27,7

**\*Ensino Fundamental II: 11 a 14 anos; Ensino Médio: 15 anos a 18 anos; EJA: a partir de 19 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares:** E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / C. M. Paulo Freire.

**Região Quilombola:** Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.

**Cardápio / 2023  
8ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/04/2023	TERÇA-FEIRA 04/04/2023	QUARTA-FEIRA 05/04/2023	QUINTA-FEIRA 06/04/2023	SEXTA-FEIRA 07/04/2023
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Biscoito salgado Iogurte de coco	Bolo de banana fofinho Suco de manga	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana, mamão, goiaba)	FERIADO
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Carne moída Batata inglesa cozida Arroz Feijão	Peixe ao molho Batata inglesa assada Arroz Feijão	Isca de frango acebolada (peito de frango) Salada de espinafre Arroz Feijão Goiaba	Carne picadinha ao molho Espinafre refogada Chuchu cozido Arroz Feijão Mamão	

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	773,1	83,9	43,2	29,4
E.M. / EJA	773,1	83,9	43,2	29,4

\*Ensino Fundamental II: 11 a 14 anos; Ensino Médio: 15 anos a 18 anos; EJA: a partir de 19 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

*CS*

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral:** E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.

**Cardápio / 2023**

**1ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 06/02/2023	TERÇA-FEIRA 07/02/2023	QUARTA-FEIRA 08/02/2023	QUINTA-FEIRA 09/02/2023	SEXTA-FEIRA 10/02/2023
LANCHE (9H:10MIN)	Vitamina de Banana Biscoito salgado	Polpa de açaí batida com banana	Bolinho de abóbora com carne moída e aveia Suco de uva	Salada de fruta com aveia (goiaba, mamão e banana) Leite	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de caju
ALMOÇO (12H)	Peixe ao molho Pirão Abóbora cozida Arroz Feijão -	Hamburguer de carne moída com aveia Vagem refogada Polenta Arroz Feijão -	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Salada de rúcula Arroz Feijão Goiaba	Carne picadinha ao molho com quiabo Salada de alface Espaguete Feijão Mamão	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Salada de alface e rúcula Arroz Feijão Banana
LANCHE (14H:40MIN)	Bolinho de arroz assado Suco de uva integral	Cookie de banana Leite	Salada de fruta com aveia	Biscoito de laranja Suco de uva	Salada de fruta
JANTAR (16H)	Espaguete ao molho de tomate enriquecido com cenoura	Risoto de carne Feijão	Sopa de legumes com macarrão	Caldo de abóbora	Omelete de legumes Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1056,1	151,1	55,9	29,2

\*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.
- Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.  
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

*CS*

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral: E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.  
Cardápio / 2023

2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 13/02/2023	TERÇA-FEIRA 14/02/2023	QUARTA-FEIRA 15/02/2023	QUINTA-FEIRA 16/02/2023	SEXTA-FEIRA 17/02/2023
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de tapioca com coco	Bolinho de vagem Leite	Pão careca com ovo mexido Suco de manga	Salada de fruta com aveia (goiaba, laranja e banana) iogurte de morango	Bolo de aveia com banana Suco de manga
ALMOÇO (12H)	Bolinhas de peixe Quiabo refogado Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa soutee Arroz Feijão -	Frango desfiado Salada de chicória Abobrinha cozida Arroz Feijão Goiaba	Isclas de fígado ao molho Salada de alface Purê de batata inglesa Arroz Feijão Laranja	Risoto de carne Salada de chicória Feijão Goiaba
LANCHE (14H:40MIN)	Torta de legumes Suco de laranja com cenoura	Biscoito salgado Milkshake de banana	Barrinha de banana e aveia	Leite batido com banana	Salada de fruta (goiaba, laranja e banana)
JANTAR (16H)	Sopa de feijão com macarrão	Caldo de inhame com frango	Canja de galinha	Caldo verde	Omelete de espinafre Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1094,9	231,1	59,6	33,1

\*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.
- Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat  
4700



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral: E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.**

**Cardápio 5/ 2023**  
**3ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 27/02/2023	TERÇA-FEIRA 28/02/2023	QUARTA-FEIRA 01/03/2023	QUINTA-FEIRA 02/03/2023	SEXTA-FEIRA 03/03/2023
LANCHE (9H:10MIN)	Polpa de açaí com banana Biscoito doce	Muffin de tomate Suco de maracujá	Salada de frutas (tangerina, mamão, banana) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Suco de uva	Pão careca com ovo mexido Suco de maracujá
ALMOÇO (12H)	Bobó de peixe Abóbora cozida Arroz Feijão -	Carne picadinha Creme de abóbora com cenoura Arroz Feijão -	Carne moída Espinafre refogado Arroz Feijão Tangerina	Isca de carne refogada Salada de espinafre Chuchu cozido Espaguete Feijão Mamão	Salpicão de frango (peito de frango, batata inglesa, cenoura, tomate) Beterraba cozida Arroz Feijão Tangerina
LANCHE (14H:40MIN)	Delícia de maçã (sem açúcar)	Panqueca de banana Suco de cenoura com beterraba	Creminho de banana (inhame)	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de goiaba	Banana picada com aveia
JANTAR (16H)	Sopa de legumes com macarrão	Caldo de inhame com carne picada	Carne moída Polenta	Sopa de feijão com couve	Risoto de frango Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1139,6	243,4	91,2	37,1

\*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.
- Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.  
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral: E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.

**Cardápio 5/ 2023**  
**4ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 06/03/2023	TERÇA-FEIRA 07/03/2023	QUARTA-FEIRA 08/03/2023	QUINTA-FEIRA 09/03/2023	SEXTA-FEIRA 10/03/2023
LANCHE (9H:10MIN)	Pão careca com ovo mexido Suco de uva	Torta de frutas (SEM AÇÚCAR)	Salada de fruta com aveia (banana, mamão e maçã)	Quadrado de banana Suco de beterraba com maçã	Bolo de banana fofinho Suco de maracujá
ALMOÇO (12H)	Peixe ao molho Batata inglesa assada Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Isca de fígado acebolado Beterraba cozida Purê de batata inglesa Arroz Feijão -	Carne assada Salada de alface Arroz Feijão Mamão	Isca de frango acebolada (peito de frango) Salada de alface Beterraba cozida Arroz Feijão Maçã	Lombo suíno cozido Salada de agrião Abóbora cozida Arroz Feijão Mamão
LANCHE (14H:40MIN)	Creminho de banana com goiaba (inhame)	Pão careca com ovo mexido Suco de tangerina	Bolinho de arroz assado Suco de goiaba	Delícia de maçã (sem açúcar)	Salada de fruta com aveia (banana, mamão e maçã)
JANTAR (16H)	Sopa de feijão com macarrão	Caldo de abóbora, batata, cenoura e frango	Caldo de aipim com carne	Sopa de legumes	Canja de galinha

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1086,9	147,9	60,8	31,7

\*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.
- Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral:** E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.

**Cardápio / 2023**  
**5ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 13/03/2023	TERÇA-FEIRA 14/03/2023	QUARTA-FEIRA 15/03/2023	QUINTA-FEIRA 16/03/2023	SEXTA-FEIRA 17/03/2023
LANCHE (9H:10MIN)	Polpa de açaí com banana Biscoito salgado	Bolinho/Torta de abóbora com carne moída e aveia Suco de uva	Bolo de banana fofinho Suco de caju	Salada de fruta com aveia (goiaba, tangerina, banana) Suco de uva	Bolinho de arroz Vitamina de banana
ALMOÇO (12H)	Peixe ao molho Creme de tomate com cenoura Abóbora cozida Arroz Feijão -	Omelete de forno Abóbora cozida Polenta Arroz Feijão -	Isca de carne refogada ao molho Salada de chicória crua Arroz Feijão Goiaba	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Vagem refogada Purê de batata inglesa Arroz Feijão Tangerina	Carne assada Batata inglesa assada Chicória refogada Espaguete Feijão Goiaba
LANCHE (14H:40MIN)	Biscoito salgado Suco de beterraba, cenoura e maçã	Creminho de banana (inhame)	Banana picada com aveia	Bolinho / Torta de abóbora com carne moída Suco de tangerina	Salada de fruta com aveia (goiaba, tangerina, banana)
JANTAR (16H)	Risoto de carne Feijão	Escondidinho de batata com carne moída	Sopa de legumes (batata doce/ cenoura)	Caldo de inhame	Espaguete ao alho e óleo Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1029,2	144,1	56,3	28,9

\*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.
- Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral: E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.

**Cardápio / 2023**  
**6ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 20/03/2023	TERÇA-FEIRA 21/03/2023	QUARTA-FEIRA 22/03/2023	QUINTA-FEIRA 23/03/2023	SEXTA-FEIRA 24/03/2023
LANCHE (9H:10MIN)	Pão careca com ovo mexido Suco de manga	Bolinho/Torta de abóbora com carne moída e aveia Suco de uva	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de maracujá	Salada de fruta com aveia (goiaba / tangerina / mamão)	Bolo de aveia Suco de cenoura com beterraba
ALMOÇO (12H)	Bolinha de peixe Batata inglesa cozida Arroz Feijão -	Almôndegas ao molho Vagem refogada Polenta Arroz Feijão -	Carne de panela Espinafre refogado Arroz Feijão Goiaba	Frango ensopado com cenoura (coxa/sobrecoxa) Espaguete ao alho e óleo Feijão Tangerina	Isca de fígado acebolado Salada de alface Batata doce cozida Arroz Feijão Mamão
LANCHE (14H:40MIN)	Cookie de banana com uva passa Suco de tangerina	Polpa de açaí batido com banana	Delícia de maçã (sem açúcar)	Mamão picado com aveia	Salada de fruta com aveia (goiaba / tangerina /mamão)
JANTAR (16H)	Sopa de Feijão	Caldo de abóbora com carne	Espaguete à bolonhesa	Escondidinho de aipim com carne moída	Risoto de frango Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1188,3	154,9	63,7	38,4

\*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.
- Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral:** E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.

**Cardápio / 2023**  
**7ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 27/03/2023	TERÇA-FEIRA 28/03/2023	QUARTA-FEIRA 29/03/2023	QUINTA-FEIRA 30/03/2023	SEXTA-FEIRA 31/03/2023
LANCHE (9H:10MIN)	Polpa de açaí com banana Biscoito doce	Muffin de tomate Banana picada com aveia	Pão careca com ovo mexido Suco de manga	Bolinho de arroz assado Suco de caju	Salada de fruta (maçã, mamão, banana) Polpa de açaí com banana
ALMOÇO (12H)	Peixe ao molho Cenoura cozida Arroz Feijão	Omelete de forno Chuchu e cenoura cozidos Espaguete ao alho e óleo Feijão	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Purê de batata inglesa Salada de alface Arroz Feijão Maçã	Carne picadinha refogada Salada de alface Beterraba cozida Batata inglesa cozida Arroz Feijão Mamão	Lombo suíno assado Chicória refogada Batata doce cozida Arroz Feijão Maçã
LANCHE (14H:40MIN)	Biscoito salgado Suco de beterraba, cenoura e maçã	Delícia de maçã (sem açúcar)	Cookie de banana com uva passa	Banana picada com aveia	Bolinho de arroz assado Suco de maçã
JANTAR (16H)	Sopa de feijão com macarrão	Sopa de legumes	Caldo verde com frango	Canja de galinha	Carne moída Polenta

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1204,7	168,8	62,5	37,9

\*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.
- Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.



Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral: E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.

Cardápio / 2023  
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/04/2023	TERÇA-FEIRA 04/04/2023	QUARTA-FEIRA 05/04/2023	QUINTA-FEIRA 06/04/2023	SEXTA-FEIRA 07/04/2023
LANCHE (9H:10MIN)	Biscoito salgado iogurte de coco	Bolo de banana fofinho Suco de manga	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de cajú	Salada de fruta com aveia (banana, mamão, goiaba)	FERIADO
ALMOÇO (12H)	Carne moída Batata inglesa cozida Arroz Feijão	Peixe ao molho Batata inglesa assada Arroz Feijão	Isca de frango acebolada (peito de frango) Salada de espinafre Arroz Feijão Goiaba	Carne picadinha ao molho Espinafre refogada Chuchu cozido Arroz Feijão Mamão	
LANCHE (14H:40MIN)	Delícia de maçã (sem açúcar)	Açaí com banana	Biscoito de laranja Suco de uva integral	Cookie de banana com uva passa Suco de tangerina	
JANTAR (16H)	Espaguete à bolonhesa	Caldo de abóbora com carne	Creme de frango com legumes	Risoto de carne Feijão	

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1061,9	143,9	60,6	31,7

\*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.
- Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.  
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**Cardápios para Creche (Integral):** C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves de Almeida.

**CRECHE**  
**Cardápio / 2023**  
**1ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 06/02/2023	TERÇA-FEIRA 07/02/2023	QUARTA-FEIRA 08/02/2023	QUINTA-FEIRA 09/02/2023	SEXTA-FEIRA 10/02/2023
LANCHE (8H)	Vitamina de Banana Biscoito de polvilho	Polpa de açaí batida com banana	Bolinho de abóbora com carne moída e aveia Suco de uva integral	Salada de fruta com aveia (goiaba, banana e mamão) Leite	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Leite
ALMOÇO (10H)	Peixe ao molho Pirão Abóbora cozida Arroz Feijão -	Hamburguer de carne moída com aveia Vagem refogada Polenta Arroz Feijão -	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Salada de rúcula Arroz Feijão Goiaba	Carne picadinha ao molho com quiabo Salada de alface Espaguete Feijão Mamão	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Salada de alface e rúcula Arroz Feijão Banana
LANCHE (13H)	Bolinho de arroz assado Suco de uva integral	Cookie de banana Leite	Salada de fruta com aveia	Biscoito de laranja Suco de uva	Vitamina de beterraba c/ banana c/ aveia
JANTAR (15H)	Espaguete ao molho de tomate enriquecido com cenoura	Risoto de carne Feijão	Sopa de legumes com macarrão	Caldo de abóbora com carne	Omelete de legumes Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
<b>CRECHE</b>	774,05	104,2	37,0	23,5	168,3	57,6	246,4	7,1

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.). Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Integral): C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. M. Ivonete Costa Trindade/C. E. M. Nobelina Alves de Almeida.

**CRECHE**  
**Cardápio / 2023**  
**2ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 13/02/2023	TERÇA-FEIRA 14/02/2023	QUARTA-FEIRA 15/02/2023	QUINTA-FEIRA 16/02/2023	SEXTA-FEIRA 17/02/2023
LANCHE (8H)	Mingau de tapioca com coco	Bolinho de vagem Leite	Pão careca com ovo mexido Suco de batata doce com laranja	Salada de fruta com aveia (goiaba, laranja e banana) iogurte integral	Bolo de aveia com banana Leite
ALMOÇO (10H)	Bolinhas de peixe Quiabo refogado Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa soutee Arroz Feijão -	Frango desfiado Salada de chicória Abobrinha cozida Arroz Feijão Goiaba	Isclas de fígado ao molho Salada de alface Purê de batata inglesa Arroz Feijão Laranja	Risoto de carne Salada de chicória Feijão Goiaba
LANCHE (13H)	Barrinha de banana com aveia	Milkshake de banana	Creminho de inhame com banana	Mousse de chocolate (abacate)	iogurte integral com banana picada
JANTAR (15H)	Sopa de feijão com macarrão	Caldo de inhame com frango	Canja de galinha	Caldo verde	Omelete de espinafre Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	790,2	86,9	45,6	29,3	1278,3	55,1	321,1	6,0

**\*Creche: 1 a 3 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)  
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar. Observação: a batata doce é fonte de antioxidantes que dão suporte ao sistema imune, mantendo a saúde do corpo e diminuindo o risco de doenças na infância. Portanto, oferecemos suco de batata doce a criança, variando as frutas.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**Cardápios para Creche (Integral):** C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. M. Ivonete Costa Trindade/C. E. M. Nobelina Alves de Almeida.

**CRECHE**  
**Cardápio 5/ 2023**  
**3ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 27/02/2023	TERÇA-FEIRA 28/02/2023	QUARTA-FEIRA 01/03/2023	QUINTA-FEIRA 02/03/2023	SEXTA-FEIRA 03/03/2023
LANCHE (8H)	Polpa de açaí com banana Biscoito de polvilho	Muffin de tomate Suco de uva integral	Salada de frutas (tangerina, mamão, banana) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Suco de uva integral	Pão careca com ovo mexido Suco de beterraba, cenoura e maçã
ALMOÇO (10H)	Bobó de peixe Abóbora cozida Arroz Feijão -	Carne picadinha Creme de abóbora com cenoura Arroz Feijão -	Carne moída Espinafre refogado Arroz Feijão Tangerina	Isca de carne refogada Salada de espinafre Chuchu cozido Espaguete Feijão Mamão	Salpicão de frango (peito de frango, batata inglesa, cenoura, tomate) Beterraba cozida Arroz Feijão Tangerina
LANCHE (13H)	Delícia de maçã (sem açúcar)	Panqueca de banana Suco de cenoura com beterraba	Creminho de banana (inhame)	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de goiaba	Banana picada com aveia
JANTAR (15H)	Sopa de legumes com macarrão	Caldo de inhame com carne picada	Carne moída Polenta	Sopa de feijão com couve	Risoto de frango Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
<b>CRECHE</b>	955,9	204,3	46,2	31,9	220,3	80,2	333,1	8,2

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

  
Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**Cardápios para Creche (Integral):** C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. M. Ivonete Costa Trindade/C. E. M. Nobelina Alves de Almeida.

**CRECHE**  
**Cardápio / 2023**  
**4ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 06/03/2023	TERÇA-FEIRA 07/03/2023	QUARTA-FEIRA 08/03/2023	QUINTA-FEIRA 09/03/2023	SEXTA-FEIRA 10/03/2023
LANCHE (8H)	Pão careca com ovo mexido Suco de batata doce com tangerina	Torta de frutas (SEM AÇÚCAR)	Salada de fruta com aveia (banana, mamão e maçã)	Quadrado de banana Suco de beterraba com maçã	Bolo de banana fofinho Suco de goiaba
ALMOÇO (10H)	Peixe ao molho Batata inglesa assada Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Isca de fígado acebolado Beterraba cozida Purê de batata inglesa Arroz Feijão -	Carne assada Salada de alface Arroz Feijão Mamão	Isca de frango acebolada (peito de frango) Salada de alface Beterraba cozida Arroz Feijão Maçã	Lombo suíno cozido Salada de agrião Abóbora cozida Arroz Feijão Mamão
LANCHE (13H)	Creminho de banana com goiaba (inhame)	Pão careca com ovo mexido Suco de tangerina	Bolinho de arroz assado Suco de goiaba	Delícia de maçã (sem açúcar)	Salada de fruta com aveia (banana, mamão e maçã)
JANTAR (15H)	Sopa de feijão com macarrão	Caldo de abóbora, batata, cenoura e frango	Caldo de aipim com carne	Sopa de legumes	Canja de galinha

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	770,6	102,3	41,0	24,6	166,7	73,8	228,9	5,9

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Observação: a batata doce é fonte de antioxidantes que dão suporte ao sistema imune, mantendo a saúde do corpo e diminuindo o risco de doenças na infância. Portanto, oferecemos suco de batata doce a criança, variando as frutas.

CS

Silva

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**Cardápios para Creche (Integral):** C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. M. Ivonete Costa Trindade/C. E. M. Nobelina Alves de Almeida.

**CRECHE**  
**Cardápio / 2023**  
**5ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 13/03/2023	TERÇA-FEIRA 14/03/2023	QUARTA-FEIRA 15/03/2023	QUINTA-FEIRA 16/03/2023	SEXTA-FEIRA 17/03/2023
LANCHE (8H)	Polpa de açaí com banana	Bolinho de abóbora com carne moída e aveia Suco de uva integral	Bolo de banana fofinho Suco de tangerina	Salada de fruta com aveia (goiaba, tangerina, banana)	Bolinho de arroz Suco de cenoura e beterraba
ALMOÇO (10H)	Peixe ao molho Creme de tomate com cenoura Abóbora cozida Arroz Feijão -	Omelete de forno Abóbora cozida Polenta Arroz Feijão -	Isca de carne refogada ao molho Salada de chicória crua Arroz Feijão Goiaba	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Vagem refogada Purê de batata inglesa Arroz Feijão Tangerina	Carne assada Batata inglesa assada Chicória refogada Espaguete Feijão Goiaba
LANCHE (13H)	Biscoito polvilho Suco de beterraba, cenoura e maçã	Creminho de banana (inhame)	Banana picada com aveia	Bolinho / Torta de abóbora com carne moída Suco de tangerina	Salada de fruta com aveia (goiaba, tangerina, banana)
JANTAR (15H)	Risoto de carne Feijão	Escondidinho de batata com carne moída	Sopa de legumes (batata doce/ cenoura)	Caldo de inhame	Espaguete ao alho e óleo Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
<b>CRECHE</b>	854,8	107,9	42,4	28,3	1526,4	90,2	267,9	7,2

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

*CS*

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**Cardápios para Creche (Integral):** C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. M. Ivonete Costa Trindade/C. E. M. Nobelina Alves de Almeida.

**CRECHE**  
**Cardápio 5/ 2023**  
**6ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 20/03/2023	TERÇA-FEIRA 21/03/2023	QUARTA-FEIRA 22/03/2023	QUINTA-FEIRA 23/03/2023	SEXTA-FEIRA 24/03/2023
LANCHE (8H)	Pão careca com ovo mexido Polpa de açaí	Bolinho/Torta de abóbora com carne moída e aveia Suco de tangerina	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de goiaba	Salada de fruta com aveia (goiaba / tangerina / mamão)	Bolo de aveia Suco de batata doce com tangerina
ALMOÇO (10H)	Bolinha de peixe Batata inglesa cozida Arroz Feijão -	Almôndegas ao molho Vagem refogada Polenta Arroz Feijão -	Carne de panela Espinafre refogado Arroz Feijão Goiaba	Frango ensopado com cenoura (coxa/sobrecoxa) Espaguete ao alho e óleo Feijão Tangerina	Isca de fígado acebolado Salada de alface Batata doce cozida Arroz Feijão Mamão
LANCHE (13H)	Cookie de banana com uva passa Suco de tangerina	Polpa de açaí batido com banana	Delícia de maçã (sem açúcar)	Mamão picado com aveia	Salada de fruta com aveia (goiaba / tangerina /mamão)
JANTAR (15H)	Sopa de Feijão	Caldo de abóbora com carne	Espaguete à bolonhesa	Escondidinho de aipim com carne moída	Risoto de frango Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	802,9	92,9	42,0	29,4	1218,6	70,8	171,9	7,5

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Observação: a batata doce é fonte de antioxidantes que dão suporte ao sistema imune, mantendo a saúde do corpo e diminuindo o risco de doenças na infância. Portanto, ofereceremos o suco de batata doce a criança, variando as frutas.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**Cardápios para Creche (Integral):** C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. M. Ivonete Costa Trindade/C. E. M. Nobelina Alves de Almeida.

**CRECHE**  
**Cardápio / 2023**  
**7ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 27/03/2023	TERÇA-FEIRA 28/03/2023	QUARTA-FEIRA 29/03/2023	QUINTA-FEIRA 30/03/2023	SEXTA-FEIRA 31/03/2023
LANCHE (8H)	Polpa de açaí com banana	Muffin de tomate Banana picada com aveia	Pão com ovo mexido Suco de beterraba com maçã	Bolinho de arroz assado Suco de maçã	Salada de fruta com aveia (maçã, mamão, banana)
ALMOÇO (10H)	Peixe ao molho Cenoura cozida Arroz Feijão -	Omelete de forno Chuchu e cenoura cozidos Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Purê de batata inglesa Salada de alface Arroz Feijão Maçã	Carne picadinha refogada Salada de alface Beterraba cozida Batata inglesa cozida Arroz Feijão Mamão	Lombo suíno assado Chicória refogada Batata doce cozida Arroz Feijão Maçã
LANCHE (13H)	Biscoito polvilho Suco de beterraba, cenoura e maçã	Delícia de maçã (sem açúcar)	Cookie de banana com uva passa	Banana picada com aveia	Bolinho de arroz assado Suco de maçã
JANTAR (15H)	Sopa de feijão com macarrão	Sopa de legumes	Caldo verde com frango	Canja de galinha	Carne moída Polenta

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
<b>CRECHE</b>	833,4	102,9	44,6	27,7	198,1	62,6	284,2	6,8

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.  
As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**Cardápios para Creche (Integral):** C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. M. Ivonete Costa Trindade/C. E. M. Nobelina Alves de Almeida.

**CRECHE**  
**Cardápio / 2023**  
**8ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 03/04/2023	TERÇA-FEIRA 04/04/2023	QUARTA-FEIRA 05/04/2023	QUINTA-FEIRA 06/04/2023	SEXTA-FEIRA 07/04/2023
LANCHE (8H)	Polpa de açaí com banana Biscoito de polvilho	Bolo de banana fofinho Suco de batata doce com tangerina	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de goiaba	Salada de fruta com aveia (banana, mamão, goiaba)	FERIADO
ALMOÇO (10H)	Carne moída Batata inglesa cozida Arroz Feijão	Peixe ao molho Batata inglesa assada Arroz Feijão	Isca de frango acebolada (peito de frango) Salada de espinafre Arroz Feijão Goiaba	Carne picadinha ao molho Espinafre refogada Chuchu cozido Arroz Feijão Mamão	
LANCHE (13H)	Delícia de maçã (sem açúcar)	Açaí com banana	Biscoito de laranja Suco de uva integral	Cookie de banana com uva passa Suco de tangerina	
JANTAR (15H)	Espaguete à bolonhesa	Caldo de abóbora com carne	Creme de frango com legumes	Risoto de carne Feijão	

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (m)	Fe (mg)
<b>CRECHE</b>	773,1	83,9	43,2	29,4	132,7	61,2	205,7	6,7

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Observação: a batata doce é fonte de antioxidantes que dão suporte ao sistema imune, mantendo a saúde do corpo e diminuindo o risco de doenças na infância. Portanto, oferecemos suco de batata doce a criança, variando as frutas.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**Cardápios para Creche (Parcial):** C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/  
C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição.

**Cardápio 5/ 2023**  
**1ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 06/02/2023	TERÇA-FEIRA 07/02/2023	QUARTA-FEIRA 08/02/2023	QUINTA-FEIRA 09/02/2023	SEXTA-FEIRA 10/02/2023
LANCHE (8H)	Vitamina de Banana Biscoito de polvilho	Polpa de açaí batida com banana	Bolinho de abóbora com carne moída e aveia Suco de uva integral	Salada de fruta com aveia (goiaba, banana e mamão) Leite	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Leite
ALMOÇO (10H)	Peixe ao molho Pirão Abóbora cozida Arroz Feijão -	Hamburguer de carne moída com aveia Vagem refogada Polenta Arroz Feijão -	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Salada de rúcula Arroz Feijão Goiaba	Carne picadinha ao molho com quiabo Salada de alface Espaguete Feijão Mamão	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Salada de alface e rúcula Arroz Feijão Banana

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
<b>CRECHE</b>	486,9	63,5	22,4	16,1	136,0	43,6	174,4	4,1

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.). Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**Cardápios para Creche (Parcial):** C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/  
C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição.

**CRECHE**  
**Cardápio 5/ 2023**  
**2ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 13/02/2023	TERÇA-FEIRA 14/02/2023	QUARTA-FEIRA 15/02/2023	QUINTA-FEIRA 16/02/2023	SEXTA-FEIRA 17/02/2023
LANCHE (8H)	Mingau de tapioca com coco	Bolinho de vagem Leite	Pão careca com ovo mexido Suco de batata doce com laranja	Salada de fruta com aveia (goiaba, laranja e banana) iogurte integral	Bolo de aveia com banana Leite
ALMOÇO (10H)	Bolinhas de peixe Quiabo refogado Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa soutee Arroz Feijão -	Frango desfiado Salada de chicória Abobrinha cozida Arroz Feijão Goiaba	Isclas de fígado ao molho Salada de alface Purê de batata inglesa Arroz Feijão Laranja	Risoto de carne Salada de chicória Feijão Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	542,9	62,9	27,1	20,2	1220,8	41,5	221,4	4,1

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Observação: a batata doce é fonte de antioxidantes que dão suporte ao sistema imune, mantendo a saúde do corpo e diminuindo o risco de doenças na infância. Portanto, ofereceremos o suco de batata doce a criança, variando as frutas.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**Cardápios para Creche (Parcial):** C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/  
C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição.

**CRECHE**  
**Cardápio 5/ 2023**  
**3ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 27/02/2023	TERÇA-FEIRA 28/02/2023	QUARTA-FEIRA 01/03/2023	QUINTA-FEIRA 02/03/2023	SEXTA-FEIRA 03/03/2023
LANCHE (8H)	Polpa de açaí com banana Biscoito de polvilho	Muffin de tomate Suco de uva integral	Salada de frutas (tangerina, mamão, banana) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Suco de uva integral	Pão careca com ovo mexido Suco de beterraba, cenoura e maçã
ALMOÇO (10H)	Bobó de peixe Abóbora cozida Arroz Feijão -	Carne picadinha Creme de abóbora com cenoura Arroz Feijão -	Carne moída Espinafre refogado Arroz Feijão Tangerina	Isca de carne refogada Salada de espinafre Chuchu cozido Espaguete Feijão Mamão	Salpicão de frango (peito de frango, batata inglesa, cenoura, tomate) Beterraba cozida Arroz Feijão Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	600,1	163,5	24,8	20,3	101,9	50,7	190,4	5,5

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**Cardápios para Creche (Parcial):** C. M. Laurinda de Souza Conceição / C. E. M. Maria Amélia Oliveira / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade / C. E. M. Nobeline Alves de Almeida / C. M. Rosa Maria da Conceição.

**CRECHE**  
**Cardápio 5/ 2023**  
**4ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 06/03/2023	TERÇA-FEIRA 07/03/2023	QUARTA-FEIRA 08/03/2023	QUINTA-FEIRA 09/03/2023	SEXTA-FEIRA 10/03/2023
LANCHE (8H)	Pão careca com ovo mexido Suco de batata doce com tangerina	Torta de frutas (SEM AÇÚCAR)	Salada de fruta com aveia (banana, mamão e maçã)	Quadrado de banana Suco de beterraba com maçã	Bolo de banana fofinho Suco de goiaba
ALMOÇO (10H)	Peixe ao molho Batata inglesa assada Espagete ao alho e óleo Feijão -	Isca de fígado acebolado Beterraba cozida Purê de batata inglesa Arroz Feijão -	Carne assada Salada de alface Arroz Feijão Mamão	Isca de frango acebolada (peito de frango) Salada de alface Beterraba cozida Arroz Feijão Maçã	Lombo suíno cozido Salada de agrião Abóbora cozida Arroz Feijão Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
<b>CRECHE</b>	542,7	74,9	24,9	18,8	125,1	43,5	176,1	4,1

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Observação: a batata doce é fonte de antioxidantes que dão suporte ao sistema imune, mantendo a saúde do corpo e diminuindo o risco de doenças na infância. Portanto, ofereceremos o suco de batata doce a criança, variando as frutas.

CS

Nutricionista/Mat

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**Cardápios para Creche (Parcial):** C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/  
C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição.

**Cardápio / 2023**  
**5ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 13/03/2023	TERÇA-FEIRA 14/03/2023	QUARTA-FEIRA 15/03/2023	QUINTA-FEIRA 16/03/2023	SEXTA-FEIRA 17/03/2023
LANCHE (8H)	Polpa de açaí com banana	Bolinho de abóbora com carne moída e aveia Suco de uva integral	Bolo de banana fofinho Suco de tangerina	Salada de fruta com aveia (goiaba, tangerina, banana)	Bolinho de arroz Suco de cenoura e beterraba
ALMOÇO (10H)	Peixe ao molho Creme de tomate com cenoura Abóbora cozida Arroz Feijão -	Omelete de forno Abóbora cozida Polenta Arroz Feijão -	Isca de carne refogada ao molho Salada de chicória crua Arroz Feijão Goiaba	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Vagem refogada Purê de batata inglesa Arroz Feijão Tangerina	Carne assada Batata inglesa assada Chicória refogada Espaguete Feijão Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
<b>CRECHE</b>	483,5	65,7	22,3	14,4	12,9	49,0	163,2	4,9

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

CM

Nutricionista/Mat



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**Cardápios para Creche (Parcial):** C. M. Laurinda de Souza Conceição / C. E. M. Maria Amélia Oliveira / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. M. Ivonete Costa Trindade/  
C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição.

**CRECHE**  
**Cardápio / 2023**  
**6ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 20/03/2023	TERÇA-FEIRA 21/03/2023	QUARTA-FEIRA 22/03/2023	QUINTA-FEIRA 23/03/2023	SEXTA-FEIRA 24/03/2023
LANCHE (8H)	Pão careca com ovo mexido Polpa de açai	Bolinho/Torta de abóbora com carne moída e aveia Suco de tangerina	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de goiaba	Salada de fruta com aveia (goiaba / tangerina / mamão)	Bolo de aveia Suco de batata doce com tangerina
ALMOÇO (10H)	Bolinha de peixe Batata inglesa cozida Arroz Feijão -	Almôndegas ao molho Vagem refogada Polenta Arroz Feijão -	Carne de panela Espinafre refogado Arroz Feijão Goiaba	Frango ensopado com cenoura (coxa/sobrecoxa) Espaguete ao alho e óleo Feijão Tangerina	Isca de fígado acebolado Salada de alface Batata doce cozida Arroz Feijão Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	500,1	63,6	23,9	16,6	1187,6	45,4	145,9	4,6

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Observação: a batata doce é fonte de antioxidantes que dão suporte ao sistema imune, mantendo a saúde do corpo e diminuindo o risco de doenças na infância. Portanto, ofereceremos o suco de batata doce a criança, variando as frutas.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**Cardápios para Creche (Parcial):** C. M. Laurinda de Souza Conceição / C. E. M. Maria Amélia Oliveira / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. M. Ivonete Costa Trindade/  
C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição.

**CRECHE**  
**Cardápio / 2023**  
**7ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 27/03/2023	TERÇA-FEIRA 28/03/2023	QUARTA-FEIRA 29/03/2023	QUINTA-FEIRA 30/03/2023	SEXTA-FEIRA 31/03/2023
LANCHE (8H)	Polpa de açaí com banana	Muffin de tomate Banana picada com aveia	Pão com ovo mexido Suco de beterraba com maçã	Bolinho de arroz assado Suco de maçã	Salada de fruta com aveia (maçã, mamão, banana)
ALMOÇO (10H)	Peixe ao molho Cenoura cozida Arroz Feijão -	Omelete de forno Chuchu e cenoura cozidos Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Purê de batata inglesa Salada de alface Arroz Feijão Maçã	Carne picadinha refogada Salada de alface Beterraba cozida Batata inglesa cozida Arroz Feijão Mamão	Lombo suíno assado Chicória refogada Batata doce cozida Arroz Feijão Maçã

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
<b>CRECHE</b>	504,8	67,1	22,6	16,5	160,0	45,1	182,8	4,4

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

**Cardápios para Creche (Parcial):** C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/  
C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição.

**CRECHE**  
**Cardápio / 2023**  
**8ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/04/2023	TERÇA-FEIRA 04/04/2023	QUARTA-FEIRA 05/04/2023	QUINTA-FEIRA 06/04/2023	SEXTA-FEIRA 07/04/2023
<b>CONSISTÊNCIA: BRANDA</b>					
LANCHE (8H)	Polpa de açaí com banana Biscoito de polvilho	Bolo de banana fofinho Suco de batata doce com tangerina	Brownie de chocolate com banana (sem farinha) Suco de goiaba	Salada de fruta com aveia (banana, mamão, goiaba)	FERIADO
ALMOÇO (10H)	Carne moída Batata inglesa cozida Arroz Feijão	Peixe ao molho Batata inglesa assada Arroz Feijão	Isca de frango acebolada (peito de frango) Salada de espinafre Arroz Feijão Goiaba	Carne picadinha ao molho Espinafre refogada Chuchu cozido Arroz Feijão Mamão	

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (m)	Fe (mg)
<b>CRECHE</b>	414,2	46,2	21,9	15,7	113,9	45,1	170,6	3,4

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Observação: a batata doce é fonte de antioxidantes que dão suporte ao sistema imune, mantendo a saúde do corpo e diminuindo o risco de doenças na infância. Portanto, ofereceremos o suco de batata doce a criança, variando as frutas.

CS

Silva

Nutricionista/Mat

11700



# BLOCO NÃO É NÃO!

## ASSÉDIO É CRIME!

15/02 às 14h  
Praia de Geribá

16/02 às 16h  
Rua das Pedras

 **BÚZIOS**  
PREFEITURA

Secretaria da Mulher e do Idoso  
Secretaria de Saúde

 **CEAM**  
CENTRO ESPECIALIZADO DE ATENDIMENTO À MULHER



### Aprenda nossa Marchinha!

Mão boba puxão de cabelo  
É assédio sim  
Mulheres merecem respeito  
Beijo forçado não é bom isso é ruim.(Biz)

Não adianta forçar a barra  
Se elas não querem tem que respeitar  
Se sua intenção se tornou sem graça  
Sai de perto dela deixa ela sambar...

E no nosso carnaval  
Não tem tristeza na nossa folia  
Assédio está por fora  
Deixa eu passar com minha alegria..(Biz)

BÚZIOS POR ELAS...  
Vamos nos atentar  
Assédio é crime  
LIGUE NO 180 para Denunciar.

E no nosso carnaval  
Não tem tristeza na nossa folia  
Assédio está por fora  
Deixa eu passar com minha alegria..(Biz)

BÚZIOS POR ELAS...  
Vamos nos atentar  
Assédio é crime  
LIGUE NO 180 para Denunciar.

BÚZIOS POR ELAS!

# BLOCO NÃO É NÃO!

 **BÚZIOS**  
PREFEITURA

Secretaria da Mulher e do Idoso  
Secretaria de Saúde

 **CEAM**  
CENTRO ESPECIALIZADO DE ATENDIMENTO À MULHER

# ASSÉDIO É CRIME

Importunação sexual  
pode gerar pena de  
1 a 5 anos de reclusão  
(lei 13.718/18)



Secretaria da Mulher  
e do Idoso

*O que fazer se você for vítima de assédio sexual ou presenciá-lo?*

- 1 - Peça ajuda a quem estiver por perto ou chame a polícia;
- 2 - Vá a Delegacia mais próxima e registre a ocorrência;
- 3 - Informe Dia, Hora, Local, Testemunhas e leve fotos se tiver;
- 4 - Em caso de emergência peça ajuda:

Ligue 190  
Disque 180



Secretaria da Mulher  
e do Idoso



☎ 22 99608 2791  
22 2623 1284

Polícia Militar

☎ 22 99732 1879  
22 2623 4734