

DIÁRIO



OFICIAL

Nº 318 | 27 de março de 2024

PODER EXECUTIVO

MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

PODER LEGISLATIVO

www.buzios.rj.gov.br



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DE BÚZIOS

PREFEITO INTERINO
RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA

ORGÃOS DO PODER EXECUTIVO

Gabinete do Prefeito e do Vice-Prefeito (GAB)
RONAN RODRIGUES CANTO

Secretaria Municipal de Governo (SEGOV)
MIGUEL PEREIRA DE SOUZA (Interino)

Secretaria Municipal de Administração (SECAD)
JEFERSON TEIXEIRA TERRA

Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia (SEMED)
RODRIGO RAMALHO DE ALMEIDA

Secretaria Municipal de Finanças e Arrecadação (SEFIN)
GENILSON DRUMOND DE PINA

Secretaria Municipal de Serviços Públicos (SE PUB)
·ROGÉRIO DA SILVA DO AMARAL (Interino)

Secretaria Municipal da Mulher (SEMU)
RAFAELA PORTO DOS SANTOS

Secretaria Municipal de Saúde (SESAU)
PRISCILLA GASPARETTO ALVES

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Trabalho e Renda (SEDESER)
CLAUDEIR BORGES RANGEL JÚNIOR

Secretaria Municipal de Segurança e Ordem Pública (SEORP)
GERALDO BARREIROS BORGES

Secretaria Municipal de Ambiente e Urbanismo (SEAU)
CLÁUDIA OLYMPIO DA SILVA (Interina)

Secretaria Municipal de Obras e Projetos (SEMOP)
MIGUEL PEREIRA DE SOUZA

Secretaria Municipal de Turismo (SETUR)
·MAYCON SIQUEIRA DE SOUZA

Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio Histórico (SECEP)
LUIZ ROMANO DE SOUZA LORENZI

Secretaria Municipal de Lazer e do Esporte (SELESP)
RAMON RODRIGUES GRATIVOL

Procuradoria Geral (PGM)
RAFAEL TARTARI RAMOS

Controladoria Geral (CGM)
GUSTAVO ERNANDES SALLES

Secretaria Municipal de Planejamento de Ações Estratégicas e Integração
GERALDO BARREIROS BORGES (Interino)

Secretaria Municipal de Pesca, Agricultura e Esportes Náuticos (SEPN)
URIEL DA COSTA PEREIRA

Secretaria Municipal do Idoso (SEMID)
PATRÍCIA MONTEIRO DA SILVA MARTINS VITAL DE OLIVEIRA

Secretaria Municipal de Saneamento e Drenagem (SESAD)
MIGUEL PEREIRA DE SOUZA(interino).

Secretaria Municipal de Governança e Compliance (SECOMP)
LEONARDO MACHADO RODRIGUES

Secretaria Municipal da Pessoa com Deficiência (SPCD)
LUCIANA ARAÚJO DE SANT'ANNA



PODER LEGISLATIVO

PRESIDENTE INTERINO
Josué Pereira dos Santos
VICE-PRESIDENTE
Josué Pereira dos Santos
1º SECRETÁRIO
Victor de Almeida dos Santos
2º SECRETÁRIO
Adiel da Silva Vieira

VEREADORES
Aurelio Barros Areas
João Carlos Souza dos Anjos
Edson José da Silva
Gelmires da Costa Gomes Filho
Nilton Cesar Alves de Almeida
Raphael Amaral Lima Braga

EXPEDIENTE



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 465, DE 26 DE MARÇO DE 2024

* Republicada nesta data por incorreções

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 desde 1º de março de 2024, SUSAN PÂMELA DE ASSIS BERCHOT para exercer o cargo em comissão de Assessor Jurídico de Licitações e Contratos, 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, 26 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO



PORTARIA Nº 471, DE 26 DE MARÇO DE 2024

* Republicada nesta data por incorreções

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 nesta data, ROBERTA GOMES DA COSTA para exercer o cargo em comissão de Gerente de Processos, 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, 26 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 484, DE 26 DE MARÇO DE 2024

*Republicada nesta data por incorreções.

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 nesta data, JÚLIA MEDEIROS para exercer o cargo em comissão de Supervisor I da Unidade de Desenvolvimento Social, 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, 26 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 489, DE 26 DE MARÇO DE 2024

* Republicada nesta data por incorreções

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 desde 25 de março de 2024, SILVANA LESSA HENRIQUE do cargo em comissão de Gerente de Desenvolvimento Social, para o qual foi nomeada pela Portaria nº 373, de 27 de janeiro de 2021.

Armação dos Búzios, 26 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO



PORTARIA Nº 496, DE 27 DE MARÇO DE 2024

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 desde 25 de março de 2024, PATRÍCIA MONTEIRO DA SILVA MARTINS VITAL DE OLIVEIRA do cargo em comissão de Secretária Municipal do Idoso, para o qual foi nomeada pela Portaria nº 283, de 1º de março de 2024.

Armação dos Búzios, 27 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 497, DE 27 DE MARÇO DE 2024

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, a pedido, com efeito nesta data ALDAIR JOSÉ PEREIRA do cargo em comissão de Gerente de Sistemas Federais, para o qual foi nomeado pela Portaria nº 392, de 27 de janeiro de 2021.

Armação dos Búzios, 27 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

—
—

PORTARIA Nº 498, DE 27 DE MARÇO DE 2024

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 desde 26 de março de 2024, CLÁUDIA DA COSTA SILVA RODRIGUES para exercer o cargo em comissão de Secretária Municipal do Idoso, 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, 27 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 499, DE 27 DE MARÇO DE 2024

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 desde 25 de março de 2024, ISABELA MENDONÇA DE ALMEIDA do cargo em comissão de Coordenador de Políticas Públicas do Idoso, para o qual foi nomeada pela Portaria nº 301, de 5 de março de 2024.

Armação dos Búzios, 27 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 500, DE 27 DE MARÇO DE 2024

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 desde 26 de março de 2024, WESLEY SAMPAIO DOS SANTOS para exercer o cargo em comissão de Coordenador de Políticas Públicas do Idoso, 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, 27 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 501, DE 27 DE MARÇO DE 2024

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 desde 26 de março de 2024, PRISCILA DE LEMOS SANTOS para exercer o cargo em comissão de Supervisor I de Ouvidoria, 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, 27 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 502, DE 27 DE MARÇO DE 2024

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 nesta data, EDUARDO PEREIRA DE BARROS do cargo em comissão de Coordenador Administrativo, para o qual foi nomeado pela Portaria nº 977, de 3 de maio de 2021.

Armação dos Búzios, 27 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 503, DE 27 DE MARÇO DE 2024

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 nesta data, ARTUR MUREB DE ARAÚJO GÓES do cargo em comissão de Gestor do Fundo Municipal de Previdência dos Servidores do Município de Armação dos Búzios - BÚZIOSPREV, para o qual foi nomeado pela Portaria nº 19, de 14 de janeiro de 2021.

Armação dos Búzios, 27 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 504, DE 27 DE MARÇO DE 2024

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 28 de março de 2024, EDUARDO PEREIRA DE BARROS para exercer o cargo em comissão de Coordenador Especial, 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, 27 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 505, DE 27 DE MARÇO DE 2024

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 28 de março de 2024, MÁRIO GOMES DE AMORIM FILHO para exercer o cargo em comissão de GESTOR do Fundo de Previdência dos Servidores do Município de Armação dos Búzios, 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, 27 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 506, DE 27 DE MARÇO DE 2024

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 desde nesta data, NICOLE CHAVES DA COSTA do cargo em comissão de Supervisor II, para o qual foi nomeada pela Portaria nº 571, de 14 de julho de 2023.

Armação dos Búzios, 27 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 507, DE 27 DE MARÇO DE 2024

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 28 de março de 2024, NICOLE CHAVES DA COSTA para exercer o cargo em comissão de Gerente de Sistemas Federais, 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, 27 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 508, DE 27 DE MARÇO DE 2024

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, a pedido, com efeito nesta data FRANCISCO DE ASSIS LINHARES DOS SANTOS do cargo em comissão de Coordenador Administrativo, para o qual foi nomeado pela Portaria nº 83, de 27 de janeiro de 2021.

Armação dos Búzios, 27 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 509, DE 27 DE MARÇO DE 2024

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 desde 26 de março de 2024, SUZANA SOARES DE SOUZA para exercer o cargo em comissão de Gerente de Desenvolvimento Social, 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, 27 de março de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA
Prefeito Interino



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, TRABALHO E
RENDA
GABINETE DA SECRETÁRIA

TERMO DE PRORROGAÇÃO

**PROGRAMA MUNICIPAL DE TRANSFERÊNCIA DE RENDA DENOMINADO
GERA BÚZIOS**

A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Trabalho e Renda do Município de Armação dos Búzios, resolve **prorrogar pelo período de 3 meses**, de acordo com o item 2.2 do Edital de Chamamento Público SEDESER Nº 001/2023, o recebimento do valor decorrente do Programa Municipal de transferência de renda denominado "GERA BÚZIOS" para as famílias beneficiárias que foram contempladas no referido programa.

Segue abaixo a lista dos beneficiários deferidos e os então inelegíveis à prorrogação, conforme estabelece o item 8.1 do edital supra mencionado:

8.1. Haverá desligamento do programa quando:

8.1.1. Deixar de atender um dos requisitos dispostos no Item 3.1 deste Edital e estiver fora dos critérios estabelecidos na Lei Municipal nº 1.711, de dezembro de 2021 e no Decreto Municipal nº 2.288, 09 de outubro de 2023;

8.1.2. Restar evidente ter sido prestado declaração falsa para participação no programa;

8.1.3. Transferir residência para outro município;

8.1.4. Em caso de falecimento do beneficiário;

Verificada qualquer irregularidade pela Administração Pública;

Armação dos Búzios, 21 de março de 2024

JOICE LUCIA COSTA DOS
SANTOS SALME:08176794724

Assinado de forma digital por
JOICE LUCIA COSTA DOS
SANTOS SALME:08176794724
Dados: 2024.03.21 15:18:43
-03'00'

JOICE LÚCIA COSTA DOS SANTOS SALME
Secretária de Desenvolvimento Social Trabalho e Renda
Matrícula 22852

Portaria nº 185, de 27 de janeiro de 2021

PLANILHA DE RELATÓRIO GERA BÚZIOS

	NOME	ENDEREÇO	SITUAÇÃO
001	Adelma Porto da Costa	Rua Saputi 02 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
002	Ademilde Cunha de Souza	Rua Mercedes 523 casa 02 Cem Braças Armação dos Búzios	Deferido
003	Adriana da Silva Tavares	Rua Deocleciano José da Silva,40 Tucuns /Armação dos Búzios	Deferido
004	Adriana dos Santos Dutra	Rua Maria Cecília 19 casa A. Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
005	Adriana Lucas da Silva	Silva Rua Mercedes, 498 Cem Braças / Armação dos Búzios	Deferido
006	Adriana Machado Soares	Rua Rosina Rodrigues, 12 Rasa/Armação dos Búzios	Deferido
007	Abda dos Santos Maia	Rua 35 Qd 205 Lt 10 Vila Verde Armação dos Búzios	Deferido
008	Adilma Oliveira da Silva	Rua Maria Cecília, 11 Alto da Boa Vista, / Armação dos Búzios	Deferido
009	Albanize do Nascimento da Silva	Rua Hermes Gonçalves, 45 casa 02, Rasa/ Armação dos Búzios	<u>INELEGÍVEL</u>
010	Alessandra Pereira Martins	Avenida José Bento Ribeiro Dantas 01 Rasa / Armação dos Búzios	Deferido
011	Ana Dalva Duarte	Rua Geraldo Martins nº 12 José Gonçalves /Armação dos Búzios	Deferido
012	Ana Luiza de Sá Zorzan	Rua José Bento Ribeiro Dantas 1965 casa 03 Manguinhos/ Armação dos Búzios	Deferido
013	Ana Maria de Lima	Rua são Mateus, 45 Rasa/ Armação dos Búzio	Deferido
014	Ângela Maria Correia da Silva	Estrada de Tucuns casa 53 Qd 04 Lt 10 – São José/Armação dos Búzios	Deferido
015	Angélica Porto Gonçalves	Rua Alegria da Saputi 05 casa 03 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
016	Antônia de Maria Saraiva de Lima	Rua Três Amores,11 Tucuns/Armação dos Búzios	Deferido
017	Ana Dalva Duarte Rocha	Rua Villa Caranga, 177- Geribá /Armação dos Búzios	Deferido
018	Armezina Lemos da Silva	Travessa 01 nº04, Cruzeiro /Armação dos Búzios	Deferido
019	Aurea Pereira Bonfim	Rua Otacílio Gonçalves de Farias, 05 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
020	Aurizete Nascimento dos Santos	Rua 35 casa 27 nº 38 Vila Verde / Armação dos Búzios	Deferido
021	Azelir Sampaio Valladão	Rua do Geribá 1262 Geribá /Armação dos Búzios	Deferido
022	Bianca de Oliveira Monteiro	Rua 33 casa 03 Lt 04 Vila Verde /Armação dos Búzios	Deferido
023	Bruna Pinto da Costa	Rua José Bento Ribeiro Dantas, 36 Manguinhos/ Armação dos Búzios	Deferido
024	Camila Simas de Souza	Rua Risolina Angélica Santana, 157 Cem Braças/ Armação dos Búzios	Deferido
025	Carla de Azeredo Correa	Rua Francisca da Conceição 8 LT A nº 07 Geribá /Armação dos Búzios	Deferido
026	Carmem Lucia Silva de Souza	Rua Mercedes, 308 casa 2A Cem Braças s/nº Rasa /Armação dos Búzios	Deferido

027	Carolina Soledad Carranza	Rua das Orquídeas, 20 Vila Verde / Armação dos Búzios	Deferido
028	Carolina de Souza Hernandes	Hernandes Rua Progresso, 159 casa 05 Tucuns / Armação dos Búzios	Deferido
029	Celimar Santana Teixeira	Rua Alfredo Silva, 267 Centro / Armação dos Búzios	Deferido
030	Conceição Denise Espirito Santo Cardoso	Rua Risolina Angélica Santana, 52 Cem Braças Armação dos Búzios	Deferido
031	Clara Maria Pereira Frangilo	Rua São Roque, 25 Vila Verde / Armação dos Búzios	Deferido
032	Claudemir Abreu Pinheiro	Rua Caplito Gonçalves Lt 30 casa 02 Rasa/Armação dos Búzios	Deferido
033	Claudia de Almeida Salajarão	Rua do Encanto, 16 Tucuns / Armação dos Búzios	Deferido
034	Claudia Gisele Sally	Rua Garcia Rodrigues, 76 Tucuns / Armação dos Búzios	Deferido
035	Cleide de Souza Alegre	Rua Virgínia Lt 09 QD G casa 03 Manguinhos/ Armação dos Búzios	Deferido
036	Clicéia Martins dos Santos	Avenida Justiniano de Souza, 10 Rasa/ Armação dos Búzios	Deferido
037	Cristiane da Conceição Guimarães	Rua Alegria da Búzios, nº01 Tucuns / Armação dos Búzios	Deferido
038	Danyelle Cordeiro Santana	Travessa Felipe Batista, 07 Tucuns / Armação dos Búzios	Deferido
039	Deise Caetana Leoncio	Rua Monte Alegre 05 Rasa / Armação dos Búzios	Deferido
040	Diane Kelly da Silva Rodrigues	Rua Rosalina Maria da Conceição 19 casa B Manguinhos/Armação dos Búzios	Deferido
041	Dorvalina de Souza Andrade	Rua Custódio Alves, 100, Tucuns / Armação dos Búzios	Deferido
042	Dulcineia de Abreu Benevenuto	Rua Julia, 9 Rasa / Armação dos Búzios	Deferido
043	Edina Dias Barreto Ramos	Rua Clotilde, 233. Cem Braças / Armação dos Búzios	Deferido
044	Edilma Gonçalves Porto	Rua do Sapoti, 05 Rasa / Armação dos Búzios	Deferido
045	Edineide Fernandes Santos	Rua Brasil, Travessa 01 casa 04 Rasa/ Armação dos Búzios	<u>INELEGÍVEL</u>
046	Edjane Maria Dias da Silva	Rua Adair Antônio Costa, 15 Tucuns/Armação dos Búzios	Deferido
047	Edlamar Martins Crespo Dias	Rua Aristides de Oliveira, 14 Rasa / Armação dos Búzios	Deferido
048	Eledir Lopes Alegre	Rua da Enseada do gaúcho, 58 - Manguinhos / Armação dos Búzios	Deferido
049	Eliane Ambrósio de Araújo Nazário	Rua Carlito Gonçalves, 30- Rasa / Armação dos Búzios	Deferido
050	Eliane Francisco dos Santos	: Rua do Encanto, 167 Tucuns/Armação dos Búzios	Deferido
051	Elídia Pereira Goncalves	Travessa Tamires Gomes, 03 Capão/Armação dos Búzios	Deferido
052	Eliene Assunção dos Santos	Rua Luiz J. Pereira, 136. Centro / Armação dos Búzios	Deferido

053	Elisangela de Mello Oliveira	Rua das Orquídeas, 09. Rasa Armação dos Búzios	Deferido
054	Elizete Fernandes de Souza	Rua Albatroz, 69 casas 02 Canto de Geribá/Armação dos Búzios	Deferido
055	Eloisa da Conceição Rosa	Rua do Cruzeiro nº 25 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
056	Eveline de Souza Gonçalves	Rua do Cruzamento, 13- Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
057	Fátima da Silva Simões	Rua Paulina da Conceição, 12 sobrado Rasa/Armação dos Búzios	Deferido
058	Fátima Santos de Souza	Rua Quinzé ,27 Vila Verde/ Armação dos Búzios	Deferido
059	Flavio Henrique da Silva Cordeiro	Rua das Laranjeiras, 06. Baía Formosa/Armação dos Búzios	Deferido
060	Florence da Silva Pires	Rua da Assembléia, 13 Vila Verde/ Armação dos Búzios	Deferido
061	Francilene Dias da Silva	Rua 35 nº 50 Vila Verde /Armação dos Búzios	Deferido
062	Genecira Linhares Lima	Rua das Meninas, 13 casa 01 Cem Braças/Armação dos Búzios	Deferido
063	Gleiciene Souza Silva Coelho	Rua José Gonçalves, nº 28. José Gonçalves/Armação dos Búzios	Deferido
064	Genilda Aparecida Oliveira da Silva	Rua Dias Monteiro ,12 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
065	Graciele Moraes Fontes	Rua das Garças, 07 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
066	Heslen Lima Teixeira	Rua 35, nº 40 Vila Verde / Armação dos Búzios	Deferido
067	Hortência da Silva Bahia	Rua Alvaro Elídio Gonçalves s/nº Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
068	Iara Soares Morilo	Travessa dos Goianos, 26 Rasa/ Armação dos Búzios	Deferido
069	Ilma dos Santos Silva	Rua Aristides de Oliveira, 14 Rasa / Armação dos Búzios	Deferido
070	Ilma Lírio da Rocha	Travessa 25 nº 01 Rasa / Armação dos Búzios	INELEGÍVEL
071	Imirene Rocha	Estrada da Rasa, 154 Baía Formosa /Armação dos Búzios	Deferido
072	Inah Antunes Fernandes	Travessa Vieira Câmara, 07 Geribá/ Armação dos Búzios	Deferido
073	Indra Krihna Corces Olivares	Rua José Bento Ribeiro Dantas, 28Qr A Rasa/Armação dos Búzios	Deferido
074	Ingrid Barros Machado	Rua A 34Qd C Casa 1, São José /Armação dos Búzios	Deferido
075	Iolete Santos de Andrade Soares	Rua Maria Lucia Lt 05, Vila Verde /Armação dos Búzios	Deferido
076	Irani Raymundo da Silva Feijó	Rua 41 Lt 014 Qd 203 07 Vila Verde /Armação dos Búzios	Deferido
077	Isabela Dormiro Gaspar	Rua Monte Alegre, 16 Alto da Boa Vista /Armação dos Búzios	Deferido
078	Ivone dos Santos Freires	Rua Bento R. Dantas, 48. Cruzeiro /Armação dos Búzios	Deferido
079	Ivone Ferreira da Silva	Rua 41, nº 70, Vila Verde /Armação dos Búzios	Deferido
080	Ivonete Jerônimo de Melo Oliveira	Rua Flores Ypê, nº 14, Vila Verde /Armação dos Búzios	Deferido

081	Izaura Pertulina da Conceição	Rua José Gonçalves, 12 José Gonçalves / Armação dos Búzios	Deferido
082	Jane Ungaretti	Rua dos Fies, 28 A Vila Verde /Armação dos Búzios	Deferido
083	Jaqueline Faria Sabino	Rua José Antônio Sabino, 21. Tucuns/Armação dos Búzios	Deferido
084	Jaqueline Prates Guaraciara	Rua da Assembléia Travessa A nº 14 casa 01 Rasa/ Armação dos Búzios	Deferido
085	Janecléide Maria da Silva	Rua Rosalina Angélica 46 A, Cem Braças /Armação dos Búzios	Deferido
086	Jenáina Estevão Soares	Rua Maria Cecília s/n Monte Verde/ Armação dos Búzios	Deferido
087	Jessica Helena dos Santos Rangel	Rua Progresso 27 Cem Braças /Armação dos Búzios	Deferido
088	Joana Alves de Azevedo	Rua Ruy Barbosa 266, 11 casa 03 /Armação dos Búzios	Deferido
089	José Soares dos Santos	Rua 28, 11 casa 04, Vila Verde /Armação dos Búzios	Deferido
090	Josinalva Silva de Souza	Rua dos Marítimos, 02 casas 03, Tucuns /Armação dos Búzios	Deferido
091	Joelma dos Santos	Rua Carlito Gonçalves, 228 Arpoador /Armação dos Búzios	Deferido
092	Jailma Ramos da Silva Valadares	Rua Maria Cecília, nº24 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
093	Judete Pereira da Silva	Rua Estrada Álvaro Elídio Gonçalves nº04 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
094	Juciene dos Santos Silva	Rua 28 QD 200 LT 14 Vila Verde /Armação dos Búzios	Deferido
095	Juliana Sobrinho Leandro	Rua Bom Jesus, 06 casa 02 Manguinhos/ Armação dos Búzios	Deferido
096	Jucimar da Costa Silveira	Rua Custódio Alves, 77 FDS, /Armação dos Búzios	Deferido
097	Jurema Joaquina da Conceição	Rua Casuarinas, 80, Cem Braças /Armação dos Búzios	<u>INELEGÍVEL</u>
098	Kátia Fernandes de Oliveira	Rua da Saudade nº 15, Tucuns /Armação dos Búzios	Deferido
099	Katia Rampinelli	Rua da Enseada dos Goianos, 43 - Cruzeiro /Armação dos Búzios	Deferido
100	Kátia Valeria Azevedo Nunes	Rua Manoel Sobrinho ,02 Baía Formosa /Armação dos Búzios	Deferido
101	Lanna Laysa Costa dos Santos	Rua Progresso ,81 Cem Braças /Armação dos Búzios	Deferido
102	Lazara Julia Sant'ana Padilha	Rua da Paz, 02 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
103	Leci da Silva Gonçalves	Rua dos Goianos nº 7 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
104	Leila de Souza Gonçalves Xavier	Rua Guilhermina Maria S. José /Travessa Xavier Pereira Lt 01, QD 01 Tucuns /Armação dos Búzios	Deferido
105	Líbia dos Santos Reis	Rua Fernando Magalhães 137. Manguinhos/Armação dos Búzios	Deferido

106	Lidiane Silva de Araújo	Rua José Gonçalves, 406 José Gonçalves/Armação dos Búzios	Deferido
107	Luciana da Conceição	Rua Julia, 18 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
108	Lucimar Lima de Almeida e Silva	Travessa das Acerolas, nº03 José Gonçalves /Armação dos Búzios	INELEGÍVEL
109	Lucimar Pontes Rezende	Trav. Ipê Amarelo, 02 José Gonçalves/Armação dos Búzios	Deferido
110	Luiza Amélia Campos de Almeida	Rua Rui Barbosa, 541 Centro - MANGUE /Armação dos Búzios	Deferido
111	Luzimar Motta Silva Azevedo	Rua das Orquídeas nº 10 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
112	Luzineide Menezes Nascimento	Avenida João Henrique de Souza, nº 50 /Armação dos Búzios	Deferido
113	Mayara Costa Fonseca	Rua José Gonçalves s/nº Cem Braças /Armação dos Búzios	Deferido
114	Manoelita Mello dos Santos	Travessa José Bento Ribeiro Dantas,272 casas 02 Manguinhos/Armação dos Búzios	Deferido
115	Marcela Beatriz de Azeredo Vieira	Rua Francisca da Conceição, nº08 Geribá /Armação dos Búzios	Deferido
116	Marcia Alves de Oliveira	Travessa 01 casa 06, Arpoador /Armação dos Búzios	Deferido
117	Marcia de Carvalho Alves	Estr. Antenor Cardoso da Fonseca, 526 José Gonçalves /Armação dos Búzios	Deferido
118	Marcia da Conceição	Rua Robertina nº 20 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
119	Marcia Vieira de Abreu	Rua da Enseada Azul Qd 17 Lt 44 Marina /Armação dos Búzios	Deferido
120	Marilza Aguiar Dias	Avenida Brasil, 57 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
121	Maria Aparecida Chistofori	Rua do Encanto, 23 - Tucuns/Armação dos Búzios	Deferido
122	Maria da Conceição Salles Lima	Rua 40 nº 32 Maria da Conceição Salles Lima Vila Verde /Armação dos Búzios	Deferido
123	Maria da Glória Feitosa Barbosa	Rua 35 nº 21 casa 05, Vila Verde/Armação dos Búzios	Deferido
124	Maria da Glória Gonçalves Rosas	Rua A Lt 38 casa 02 Portal da Ferradura/Armação dos Búzios	Deferido
125	Maria da Graça Salvini Silva Oliveira	Rua do Sossego nº 06, Alto da Boa Vista /Armação dos Búzios	Deferido
126	Maria da Penha Gonçalves de Souza Cunha	Rua A, 12, Portal da Ferradura/Armação dos Búzios	Deferido
127	Maria das Graças dos Santos Cantuaria	Avenida José Bento Ribeiro Dantas, 62 Praia Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
128	Maria das Graças Oliveira	Rua das Emergências, 35 José Gonçalves/Armação dos Búzios	Deferido
129	Maria das Graças Oliveira Silva	Avenida José Bento Ribeiro Dantas s/nº Qd 21 Lt 12 Marina /Armação dos Búzios	Deferido
130	Maria de Fátima Bastos Rangel	Rua Rosa Antunes Fernandes, 14 Caravelas/Armação dos Búzios	Deferido
131	Maria de Fátima Gonçalves de Souza	Rua A Qd C Lt 38 Vila Caranga/Armação dos Búzios	Deferido
132	Maria de Lourdes Trindade Francisco	Rua do Cruzeiro , nº 08 Rasa/Armação dos Búzios	Deferido

133	María Dionel da Silva	Rua Guilhermina Maria S. José, Tucuns /Armação dos Búzios	<u>INELEGÍVEL</u>
134	Maria dos Anjos Braga Barreto	Rua Irenice Gomes da Costa nº 03 Cem Braças /Armação dos Búzios	Deferido
135	Maria José dos Santos	Rua Mercedes, 214 Cem Braças /Armação dos Búzios	Deferido
136	Maria Helena de Souza Raphael	Rua Cantinho do Céu, 47 José Gonçalves /Armação dos Búzios	Deferido
137	Maria Leila Leal Silva	Rua 34, casa 17 Vila Verde /Armação dos Búzios	Deferido
138	Maria de Lourdes Pereira	Rua Carlito Gonçalves, 20. Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
139	Maria Lucia Lopes	Rua Baía Formosa, s/nº Antiga Estrada da Fazendinha – Baía Formosa / Armação dos Búzios	Deferido
140	Maria Macedo da Silva Rodrigues	Rua 14 Qd 207, nº01 Vila Verde/Armação dos Búzios	Deferido
141	Mariane Laurentina Rezende dos Santos	Rua Cruzeiro, 12, rasa/Armação dos Búzios	Deferido
142	Maria Luiza Nascimento de Souza	Rua 28 nº 06 Vila Verde /Armação dos Búzios	Deferido
143	Maria Patrícia da Silva Farias	Rua Alegria de Búzios 14, Sobrado - Tucuns /Armação dos Búzios	Deferido
144	Maria Quitéria da Silva Araújo	Estrada Antenor Cardoso da Fonseca, 59 São José/Armação dos Búzios	Deferido
145	María Rosa Santiago Bacelar	Rua da Assembleia It 08 casas 03. Rasa /Armação dos Búzios (mudou se para Retirolândia – BA)	<u>INELEGÍVEL</u>
146	Marikene Alves da Silva	Travessa São Mateus, 41 Alto da Boa Vista /Armação dos Búzios	Deferido
147	Marileia Oliveira da Costa Marins dos Santos	Rua Dourado, nº 31 Cem Braças /Armação dos Búzios	Deferido
148	Marina Ferreira Alves da Silva	Rua São João, casa 09 Rasa/Armação dos Búzios	Deferido
149	Miria Pereira Lopes	Rua São Roque, 25 casas 05 Vila Verde /Armação dos Búzios	Deferido
150	Michele Gomes de Carvalho	Rua da Conceição 18, Alto da Boa Vista /Armação dos Búzios	Deferido
151	Monique Santos de Oliveira	Travessa Cecília, IV nº 01 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
152	Natália Pinheiro Moura Custódio	Rua José Bento Ribeiro Dantas, 279 Manguihos/Armação dos Búzios	Deferido
153	Neide Alves Vieira	Rua Ladeira da Colina, 15 Ferradurinha /Armação dos Búzios	Deferido
154	Nilza Souza Rosa Gonçalves	Rua Cesar Gomes de Oliveira 33 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
155	Nesci Gonçalves da Silva	Rua Benta Santos nº 60 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
156	Noeme de Oliveira Costa	Rua 28 nº 08 Vila Verde /Armação dos Búzios	Deferido
157	Norma Lima Rodrigues	Estrada de Tucuns, 31 São José /Armação dos Búzios	Deferido
158	Patrícia Nunes	Rua Maria lúcia nº 17 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido

159	Paula Walesca de Souza Ameiro	Travessa Cecília IV nº 08 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
160	Priscila Martins	Rua Dario F. Gonçalves Lt 01, casa 4 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
161	Railanda Quintanilha Faria	Rua São José, 99 São José /Armação dos Búzios	Deferido
162	Raquel Portes dos Santos Silva	Silva Rua Sapoti , 006 Rasa /Armação dos Búzios	<u>INELEGÍVEL</u>
163	Raquel Ramos Valença	Alameda Atobas, 10 Lt 10 Qd 08 casas 02, Marina /Armação dos Búzios	Deferido
164	Renilva Gonçalves da Conceição Costa	Rua Francisco Dias nº 07, Alto da Boa Vista /Armação dos Búzios	Deferido
165	Rosana Aparecida Silva de Oliveira	Rua Nicolau Antônio Estevão, nº 96 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
166	Rosângela de Almeida Pádua	Rua Zé Cabral, 36 casa 05 José Gonçalves/Armação dos Búzios	Deferido
167	Rosângela Pereira	Rua Amélia de Carvalho, 12 casa 02 Caravelas /Armação dos Búzios	Deferido
168	Rosângela Silveira da Silva	Avenida José Gonçalves ,17 – José Gonçalves/Armação dos Búzios	Deferido
169	Rosângela Tardelli de Souza	Rua 09 nº15, Parque das Acácias /Armação dos Búzios	Deferido
170	Rosemar Aparecida da Silva	Rua Celeste da Costa,01 01, lt 31. Manguinhos/Armação dos Búzios	Deferido
171	Rosenilda Rodrigues da Silva	Rua das Flores, 345 Manguinhos /Armação dos Búzios	Deferido
172	Rosimaria da Fonseca Gonçalves	Travessa 28, Vila Verde/Armação dos Búzios	Deferido
173	Rosilda Carvalho de Souza	Travessa Ypê Amarelo, 22 Cem Braças/Armação dos Búzios	Deferido
174	Rosenir dos Santos Faria	Rua José Cabral, 2. José Gonçalves /Armação dos Búzios	Deferido
175	Roseli Rosa de Souza Valle	Avenida José Bento Ribeiro Dantas Casa 28 Fundos Rasa/Armação dos Búzios	Deferido
176	Rute Léia de Lima	Rua dos Lamentos, 04 Tucuns/ Armação dos Búzios	<u>INELEGÍVEL</u>
177	Ruth Medeiros da Rocha	Rua Progresso, 141 Manguinhos Rasa /Armação dos Búzios	<u>INELEGÍVEL</u>
178	Sandra Regina da Silva	Rua João Batista 01 casa 01 José Gonçalves/Armação dos Búzios	Deferido
179	Selma Alves de Azevedo	Rua Fernando Magalhães 137 casa 02 Manguinhos/Armação dos Búzios	Deferido
180	Selma Ayres Marques	Rua Alfredo Silva nº 308, brava/Armação dos Búzios	Deferido
181	Silvia Pereira	Rua Três Amores, nº 11 Tucuns /Armação dos Búzios	Deferido
182	Silvana Fernandes da Costa	Rua Praia da Ferradurinha ,33 Ferradurinha /Armação dos Búzios	Deferido
183	Silvina dos Santos Pereira	Travessa Adalto de Oliveira, s/nº. Rasa/Armação dos Búzios	Deferido
184	Simoni da Conceição Rodrigues	Estrada da Fazendinha nº02 , Baía Formosa/Armação dos Búzios	Deferido

185	Solange Fernandes Murilo de Melo	Rua Vitória nº 05 Lt 05 , Cem Braças /Armação dos Búzios	Deferido
186	Soraia Oliveira de Souza	Rua Carmelinda R. Conceição ,72 casa 02 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
187	Stefani Soares de Almeida	Avenida João Batista, s/nº, José Gonçalves /Armação dos Búzios	Deferido
188	Suang Braga	Travessa 15, nº16 RASA /Armação dos Búzios	Deferido
189	Sulamita de Souza Lima	Rua Custódio Alves, 47 Tucuns /Armação dos Búzios	Deferido
190	Tania Lúcia Costa Sabino	Rua das Rosas casa 12 José Gonçalves Armação dos Búzios	Deferido
191	Tatiane Araújo Santos	Rua João Gaspar dos Reis 08 Cem Braças /Armação dos Búzios	Deferido
192	Tatiana Vicente Paulino Barbosa	Rua 12, 299, 09. Rasa/Armação dos Búzios	Deferido
193	Tereza Cristina Alves da Silva	Rua Brasil, nº 98 Rasa /Armação dos Búzios	Deferido
194	Terezinha Farias de Andrade	Rua 01 casa 43, rasa /Armação dos Búzios	Deferido
195	Thamires Rocha Leite	Estrada Antenor Cardoso da Fonseca nº5044 Baía Formosa /Armação dos Búzios	Deferido
196	Uanderson Pires de Siqueira	Rua São Paulo, 03, José Gonçalves /Armação dos Búzios	Deferido
197	Valéria Argento	Rua 35, Vila Verde /Armação dos Búzios	Deferido
198	Valéria Queupuan Cumian	Avenida José Bento Ribeiro Dantas,1723. Manguinhos/Armação dos Búzios	Deferido
199	Valma Maria de Souza	Avenida Emergências s/nº José Gonçalves/Armação dos Búzios	Deferido
200	Vanessa Correa Lacerda	Travessa Brasil, nº49 Cruzeiro /Armação dos Búzios	Deferido
201	Vânia Lindoso Gomes	Rua Trindade, nº 14 José Gonçalves /Armação dos Búzios	Deferido
202	Vilma Rodrigues Costa	Rua Amália Ribeiro dos Santos 15 Fundos São José /Armação dos Búzios	Deferido

**BÚZIOS**
PREFEITURASECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE PESSOAS**PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA – EDITAL 08/2023****4ª CONVOCAÇÃO PARA ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO – PROFESSOR AEE**

Vimos por meio deste trazer a público a convocação para entrega de documentação prevista no Art. 9º do edital 08/2023 para celebrar contratação temporária para o cargo de Professor Inspetor Escolar. Os candidatos deverão se apresentar na Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, no dia e horário indicados na tabela abaixo:

Armação dos Búzios, 26 de março de 2024

PROFESSOR AEE

Class.	NOME COMPLETO DO CANDIDATO	DATA DE NASC.	PCD	PONTUAÇÃO	SITUAÇÃO	HORÁRIO
22º	MARIA RILDAMAR EVANGELISTA DE ARAÚJO	26/01/1966	NÃO	9	CONVOCADO	28/03 às 9h
23º	INÊS GOMES DA COSTA	05/06/1970	NÃO	9	CONVOCADO	28/03 às 9h
24º	LETICIA DA COSTA SILVA CARVALHO	23/07/1987	NÃO	9	CONVOCADO	28/03 às 9h
25º	IVANI RIZZETTO BUENO	22/11/1988	NÃO	9	CONVOCADO	28/03 às 9h
26º	ANA CAROLINA DA SILVA BARBOSA	29/12/1996	NÃO	9	CONVOCADO	28/03 às 9h
27º	ESTHER GOMES DA SILVA GALDINO	25/08/1999	NÃO	9	CONVOCADO	28/03 às 9h
28º	LENI DE OLIVEIRA BATISTA	21/09/1961	NÃO	8	CONVOCADO	28/03 às 9h



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE PESSOAS

PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA – EDITAL 08/2023

5ª CONVOCAÇÃO PARA ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO – PROFESSOR II - ARTES

Vimos por meio deste trazer a público a convocação para entrega de documentação prevista no Art. 9º do edital 08/2023 para celebrar contratação temporária para o cargo de Professor II - ARTES. Os candidatos deverão se apresentar na Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, no dia e horário indicados na tabela abaixo:

Armação dos Búzios, 26 de março de 2024

PROFESSOR II - ARTES

Class	NOME COMPLETO DO CANDIDATO	DATA DE NASC.	DE	PCD	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO	HORÁRIO
79º	JANINE S DE ANDRADE DA SILVA	23/08/1979		NÃO	CONVOCADO	12	28/03 às 9h
80º	CAMILA DO NASCIMENTO MOTTA	09/01/1982		NÃO	CONVOCADO	12	28/03 às 9h
81º	HELEN MIRANDA MENDES	26/06/1983		NÃO	CONVOCADO	12	28/03 às 9h


BÚZIOS
 PREFEITURA

 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
 COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE PESSOAS

PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA – EDITAL 08/2023
7ª CONVOCAÇÃO PARA ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO – INSPETOR DE ALUNOS

Vimos por meio deste trazer a público a convocação para entrega de documentação prevista no Art. 9º do edital 08/2023 para celebrar contratação temporária para o cargo de Inspetor de Alunos. Os candidatos deverão se apresentar na Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, no dia e horário indicados na tabela abaixo:

Armação dos Búzios, 26 de março de 2024

INSPETOR DE ALUNOS

Class	NOME COMPLETO DO CANDIDATO	DATA DE NASC.	PCD	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO	HORÁRIO
96º	PATRICIA JESUS DOS SANTOS	24/10/1991	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
97º	ROGERIO CRESPO DIAS BOTELHO	30/04/1992	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
98º	VALLESCA PACHECO EDUARDO MARIANO	14/10/1994	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
99º	MATHEUS NEVES DE VASCONCELLOS	14/04/1995	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
100º	JOSIANE CAROLINE DA SILVA	07/09/1995	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
101º	MATHEUS ANDRE BARBOSA POLATO	22/10/1996	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
102º	LUCAS DA SILVA PAVUNA	20/06/1998	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
103º	MARIANA DE OLIVEIRA SOUZA	10/01/1999	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
104º	SANDY LIMA GONÇALVES	12/07/1999	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
105º	JOSE VICTOR DA CRUZ CORADO	15/07/1999	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
106º	LEIDIANE GOMES DA SILVA	13/08/1999	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
107º	RAFAELLA SILVA XIMENES DE CARVALHO	20/08/1999	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
108º	ANA CELIA GONÇALVES DA SILVA BANDEIRA	13/09/1999	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
109º	YAN ROCHA PEREIRA	10/02/2000	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
110º	LARISSA DE JESUS MENDES	31/03/2000	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
111º	ANA CLARA LOPES VIANA DA SILVA	03/04/2000	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h
112º	REINALDO SILVA VIANA	10/02/2001	NÃO	CONVOCADO	10	28/03 às 14h

**BÚZIOS**
PREFEITURASECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE PESSOAS**PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA – EDITAL 08/2023****7ª CONVOCAÇÃO PARA ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO – PROFESSOR IB3**

Vimos por meio deste trazer a público a convocação para entrega de documentação prevista no Art. 9º do edital 08/2023 para celebrar contratação temporária para o cargo de Professor IB3. Os candidatos deverão se apresentar na Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, no dia e horário indicados na tabela abaixo:

Armação dos Búzios, 26 de março de 2024

PROFESSOR IB3

Class.	NOME COMPLETO DO CANDIDATO	DATA DE NASC.	PCD	SITUAÇÃO	PONTUAÇÃO	HORÁRIO
522º	DAMARES DA ASSUMPTÃO SAMUEL	02/01/1983	NÃO	CONVOCADO	19	28/03 às 9h
523º	ANA CLAUDIA CARDOSO PEREIRA	18/03/1984	NÃO	CONVOCADO	19	28/03 às 9h
524º	ROBERTA BARRETO TEIXEIRA	23/06/1984	NÃO	CONVOCADO	19	28/03 às 9h
525º	LETICIA DA SILVA AZEVEDO	28/08/1986	NÃO	CONVOCADO	19	28/03 às 9h
526º	KELLY OLIVEIRA DA SILVA	05/04/1990	NÃO	CONVOCADO	19	28/03 às 9h
527º	RENATA DE SENA CHAVES	17/12/1990	NÃO	CONVOCADO	19	28/03 às 9h
528º	PATRÍCIA VIANA CARDOSO	07/06/1992	NÃO	CONVOCADO	19	28/03 às 9h
529º	PRISCILA CABRAL TEIXEIRA	17/05/1993	NÃO	CONVOCADO	19	28/03 às 9h
530º	KARINA RODRIGUES GOMES	09/04/1995	NÃO	CONVOCADO	19	28/03 às 9h
531º	BEATRIZ COSTA DOS SANTOS	15/11/1995	NÃO	CONVOCADO	19	28/03 às 9h



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE PESSOAS

PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA – EDITAL 08/2023

9ª CONVOCAÇÃO PARA ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO – AUXILIAR DE CRECHE

Vimos por meio deste trazer a público a convocação para entrega de documentação prevista no Art. 9º do edital 08/2023 para celebrar contratação temporária para o cargo de Auxiliar de Creche. Os candidatos deverão se apresentar na Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, no dia e horário indicados na tabela abaixo:

Armação dos Búzios, 26 de março de 2024

AUXILIAR DE CRECHE

Class	NOME COMPLETO DO CANDIDATO	DATA NASC.	DE	PCD	SITUAÇÃO	PONTUA ÇÃO	HORÁRIO
218º	PAMELA ALEXANDRINO DE ARAUJO	16/10/1996		NÃO	CONVOCADO	8	28/03 às 14h
219º	KAROLINE RIBEIRO MOTA	23/10/1996		NÃO	CONVOCADO	8	28/03 às 14h
220º	LYZANDRA DE SOUZA MENDES DA SILVEIRA DYMAS	24/12/1997		NÃO	CONVOCADO	8	28/03 às 14h
221º	LORENNNA SILVA DOS SANTOS COSTA OLIVEIRA	03/05/1998		NÃO	CONVOCADO	8	28/03 às 14h
222º	JULIANA LOPES HONORATO	26/12/1999		NÃO	CONVOCADO	8	28/03 às 14h
223º	ANA CAROLINA DE OLIVEIRA	10/04/2001		NÃO	CONVOCADO	8	28/03 às 14h
224º	MARIA SAMIRA ALVES DOS SANTOS	13/05/2002		NÃO	CONVOCADO	8	28/03 às 14h
225º	CHAIANE THOME DE SOUZA	19/06/2002		NÃO	CONVOCADO	8	28/03 às 14h



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio / 2024
1ª SEMANA

REFEIÇÃO	15/04/2024 A 19/04/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Polpa de açaí batida com banana Granola

* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	243,9	31,07	7,23	11,7

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 14790
CRN 11100553



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio / 2024
2ª SEMANA

REFEIÇÃO	22/04/2024 A 26/04/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Salada de fruta com aveia (banana, mamão, laranja) iogurte de morango

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	338,2	64,7	9,22	5,88

* 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 14790
CRN 11100553



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

**Cardápio / 2024
3ª SEMANA**

REFEIÇÃO	29/04/2024 A 03/05/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Pão de batata com queijo minas Suco de maracujá

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	251,3	32,3	8,9	9,8

* 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 14790
CRN 11100553



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

**Cardápio / 2024
4ª SEMANA**

REFEIÇÃO	06/05/2024 A 10/05/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Quadradinho de banana Milkshake de uva

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	333,3	57,0	10,5	7,6

* 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 14790
CRN 11100553



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio / 2024
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	13/05/2024 A 17/05/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Pão de batata com ovo mexido Suco de uva

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	302,9	40,4	11,3	10,3

* 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 14790
CRN 11100553



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio / 2024
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	20/05/2024 A 24/05/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Bolo de fubá com laranja Suco de maracujá

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	207,5	35,6	3,1	6,1

* 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.

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 14790
CRN 11100553



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

**Cardápio / 2024
7ª SEMANA**

REFEIÇÃO	27/05/2024 A 31/05/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Pão tipo broa com queijo minas Leite com café

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	365,6	39,2	15,4	16,6

* 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 14790
CRN 11100553



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

**Cardápio / 2024
8ª SEMANA**

REFEIÇÃO	03/06/2024 A 07/06/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas; sem farinha de trigo) Suco de manga

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	286,8	40,6	3,1	13,3

* 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 14790
CRN 11100553



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 / 2024
1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CONSISTÊNCIA: BRANDA	15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
LANCHE (8h)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito de polvilho	Polpa de açaí batida com banana prata	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja pera) Milkshake de uva	Brownie de cacau com banana d'água Suco de acerola (polpa) com laranja lima (fruta)
ALMOÇO (10h)	Peixe ao forno (Batata, tomate, pimentão, cebola) Pirão Arroz Feijão -	Hambúrguer de carne moída assado Chuchu cozido Polenta Arroz Feijão carioca Maçã	Isca de frango ensopado com quiabo (peito de frango) Arroz Feijão Laranja pera	Carne picadinha ao molho Cenoura cozida, espinafre refogado e tomate cru Espaguete ao alho e óleo Feijão Maçã	Lombo suíno ensopado Jardineira de legumes (batata inglesa, cenoura e vagem cozidos) Arroz com brócolis Feijão Goiaba
LANCHE (13h)	Mousse de Abacate com banana prata e cacau	Banana prata picada com granola Leite	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão)	Bolo pão de queijo (tapioca) Milkshake de uva	Vitamina de beterraba com banana prata e aveia
JANTAR (15h)	Espaguete ao molho de tomate enriquecido com cenoura	Risoto de carne Feijão	Sopa de legumes (cenoura, batata, chuchu e abóbora) com macarrão e patinho	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)
CRECHE	861,1	127,7	36,9	29,3	173,5	86,2	247,5	6,7

*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 14790
CRN 11100553



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 / 2024
2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CONSISTÊNCIA: BRANDA	22/04/2024	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	26/04/2024
LANCHE (8h)	Mingau de tapioca com coco	Bolo de banana d'água Milkshake de maracujá (polpa)	Pão careca com ovo mexido Suco de Uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera) Iogurte integral	Bolo de aipim Suco de Morango (polpa)
ALMOÇO (10h)	Bolinhas de peixe Repolho refogado Arroz Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa sautee Arroz Feijão Maçã	Frango assado (drumet) Agrião e tomate Milho cozido Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Chicória Lasanha de berinjela (molho branco) Arroz Feijão Mamão	Isca de fígado ao molho Alface Purê de batata doce Arroz Feijão carioca Laranja pera
LANCHE (13h)	Quadrado de banana d'água, aveia e uva passas	Banana-prata e mamão-picados	Creminho de inhame com morango (polpa)	Banana prata e abacate picados com aveia	Cartola (banana d'água, queijo minas e canela assados)
JANTAR (15h)	Sopa de feijão com macarrão e carne moída	Caldo de inhame com frango desfiado	Canja de galinha	Caldo verde (batata inglesa, couve e patinho picadinho)	Omelete de espinafre Arroz com cenoura

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	1042,2	129,9	50,1	37,7	1328,9	95,9	308,1	7,3

*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 14790
CRN 11100553



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 / 2024
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 29/04/2024	TERÇA-FEIRA 30/04/2024	QUARTA-FEIRA 01/05/2024	QUINTA-FEIRA 02/05/2024	SEXTA-FEIRA 03/05/2024
LANCHE (8H)	Vitamina de abacate com banana prata Biscoito polvilho	Torta de legumes (cenoura, tomate, cebola, queijo minas) Suco de maracujá (polpa com manga (fruta))	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva integral	Pão de batata com queijo minas Manga (fruta)
ALMOÇO (10H)	Bobó de peixe (aipim) Abobrinha e Cenoura cozidos Arroz Feijão -	Carne picadinha Creme de Inhame Arroz à grega (cenoura, pimentão e uva passas) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno azebolado Agrião e Tomate Farofa de cenoura Arroz Feijão carioca Abacaxi	Isca de carne refogada Brócolis cozido Alface Espaguete ao molho branco Feijão Manga	Salpicão de frango (peito de frango desfiado, batata inglesa, cenoura, milho cozidos) Rúcula Arroz Feijão Tangerina
LANCHE (13H)	Panqueca de banana prata Com calda de cacau (cacau e leite) Leite	Banana prata picada com aveia	Milho cozido Ovo mexido	Leite batido com banana prata e cenoura	Salada de frutas com aveia (laranja pera, banana prata, maçã)
JANTAR (15H)	Sopa de legumes com macarrão e frango	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)
CRECHE	1065,6	203,1	55,3	41,8	252,2	121,9	341,2	10,8

*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.
- 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 14790
CRN 11100553



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 / 2024
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 06/05/2024	TERÇA-FEIRA 07/05/2024	QUARTA-FEIRA 08/05/2024	QUINTA-FEIRA 09/05/2024	SEXTA-FEIRA 10/05/2024
LANCHE (8H)	Mingau de tapioca com coco	Milkshake de uva (suco integral) Banana prata picada	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão e laranja pera) Leite	Quadrado de banana d'água Milkshake de goiaba (fruta)	Bolo de maçã e canela Suco maracujá (polpa com laranja lima (fruta))
ALMOÇO (10H)	Peixe ao molho (pimentão, tomate e cebola) Pirão Cenoura cozida Arroz Feijão -	Quibe de forno Beterraba cozida Abóbora cozida Arroz Feijão Maçã	Carne (patinho) assada Vinagrete (tomate, pimentão, cebola) Polenta Arroz Feijão Laranja pera	Estrogonofe de frango (peito de frango) Alface e Tomate Batata inglesa sautee Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce cozidos) Arroz Feijão carioca Goiaba
LANCHE (13H)	Vitamina de banana prata com polpa de morango	Milho cozido Maçã picada	Bolo de banana d'água, aveia e passas Leite com canela	logurte natural Maçã cozida com canela e uva passa	Salada de frutas (banana prata, maçã e laranja)
JANTAR (15H)	Sopa de feijão com macarrão e carne	Caldo de abóbora, batata, cenoura e frango	Caldo de aipim com carne	Sopa de legumes (batata, inhame, cenoura, chuchu, repolho e carne)	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	783,8	127,6	41,9	30,6	87,3	50,2	219,5	6,3

*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 14790
CRN 11100553



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. Nobeline Alves de Almeida.

CRECHE
Cardápio / 2024
5ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 13/05/2024	TERÇA-FEIRA 14/05/2024	QUARTA-FEIRA 15/05/2024	QUINTA-FEIRA 16/05/2024	SEXTA-FEIRA 17/05/2024
LANCHE (8h)	Vitamina de maçã com banana prata Biscoito polvilho	Bolo de banana d'água Leite batido com morango (polpa)	Pão de batata com ovo mexido Suco de uva integral	Salada de fruta com granola (banana prata, maçã, tangerina) Milkshake de uva integral	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas, sem farinha de trigo) Suco de manga (fruta)
ALMOÇO (10h)	Escondidinho de peixe (batata inglesa) Pirão Repolho refogado Arroz Feijão -	Frango em tiras (peito de frango) Beterraba e cenoura cozidos Polenta Arroz Feijão Maçã	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Couve flor cozida Arroz Feijão carioca Manga	Frango ensopado (drumet) Rúcula Batata doce cozida Arroz à primavera (cenoura, abobrinha, milho e tomate) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno ao molho (pimentão, tomate, cebola) Aipim cozido Espaguete ao alho e óleo Feijão Tangerina
LANCHE (13h)	Torta de legumes Suco de laranja lima com cenoura	Creme de abacate e banana prata Maçã picada	Mamão picado com aveia	Polpa de açaí com banana prata	Salada de fruta (banana prata, mamão e maçã)
JANTAR (15h)	Risoto de carne Feijão	Espaguete ao alho e óleo e ovos cozidos Feijão	Sopa de legumes (batata doce, cenoura, abobrinha, repolho e frango)	Caldo de inhame com patinho	Escondidinho de batata com carne moída

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	960,6	138,9	43,3	36,8	167,1	65,6	296,6	6,8

*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 14790
CRN 11100553



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. Nobeline Alves de Almeida.

CRECHE
Cardápio / 2024
6ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 20/05/2024	TERÇA-FEIRA 21/05/2024	QUARTA-FEIRA 22/05/2024	QUINTA-FEIRA 23/05/2024	SEXTA-FEIRA 24/05/2024
LANCHE (8h)	Mingau de aveia com banana prata e canela	Bolo de fubá com laranja lima Vitamina de banana com maracujá (polpa)	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera) Iogurte natural	Iogurte natural Banana prata picada	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de goiaba (fruta)
ALMOÇO (10h)	Bolinha de peixe Beterraba e Inhame cozidos Arroz Feijão -	Frango em tiras acebolado (peito de frango) Abobrinha refogada Batata doce cozida Arroz Feijão Maçã	Hambúrguer de forno (carne moída) Alface e Pepino Batata doce cozida Arroz Feijão carioca Abacaxi	Carne Seca desfiada com Abóbora cozida Couve refogada Salada de agrião Arroz Feijão Laranja pera	Isca de fígado acebolado Chicória e Tomate Purê de batata inglesa Arroz com brócolis Feijão Melancia
LANCHE (13h)	Panqueca de banana prata Suco de morango (polpa)	Polpa de açaí batido com banana prata	Mamão picado com granola	Vitamina de banana prata com beterraba e aveia	Salada de fruta (banana prata, mamão e abacaxi)
JANTAR (15h)	Sopa de Feijão com macarrão	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	796,9	98,5	37,8	29,4	1241,5	110,9	297,0	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.

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 14790
CRN 11100553



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 / 2024
7ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 27/05/2024	TERÇA-FEIRA 28/05/2024	QUARTA-FEIRA 29/05/2024	QUINTA-FEIRA 30/05/2024	SEXTA-FEIRA 31/05/2024
LANCHE (8h)	Vitamina de abacate com banana prata Biscoito polvilho	Polpa de açaí com banana prata e aveia	Pão de batata com queijo minas Suco de acerola (polpa) com laranja lima	Bolo de cenoura Manga (fruta)	Salada de fruta (banana prata, mamão, goiaba) com aveia Milkshake de manga
ALMOÇO (10h)	Peixe assado com banana d'água Pirão Chuchu cozido Arroz Feijão	Espaguete ao molho bolonhesa (carne moída) Abobrinha refogada Feijão Maçã	Frango assado (drumet) Inhame cozido Arroz com cenoura Feijão carioca Goiaba	Carne picadinha Alface e pepino Lasanha de berinjola (molho de tomate) Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Agrião Beterraba cozida Farofa Arroz Feijão Mamão
LANCHE (13h)	Milho cozido Suco de açaí com banana prata	Leite batido com mamão, banana prata e maçã Goiaba picada	logurte integral Salada de frutas (banana prata, mamão e tangerina)	Banana prata picada com aveia	Vitamina de abacate com banana prata Brownie de cacau com banana d'água
JANTAR (15h)	Sopa de feijão com macarrão	Sopa de legumes Com frango	Caldo verde com patinho	Carja 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)
CRECHE	978,5	131,8	50,1	37,1	177,0	85,3	329,6	7,1

*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 14790
CRN 11100553



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 E. M. Diva Nunes Chaves.

CRECHE
Cardápio / 2024
8ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 03/06/2024	TERÇA-FEIRA 04/06/2024	QUARTA-FEIRA 05/06/2024	QUINTA-FEIRA 06/06/2024	SEXTA-FEIRA 07/06/2024
LANCHE (8h)	Mingau de amido com banana prata e canela	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas, sem farinha de trigo) Suco de manga (fruta)	Bolo de laranja lima Suco de cenoura, maçã e laranja (lima)	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, laranja pera) logurte natural	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja lima) Suco de morango (polpa)
ALMOÇO (10h)	Quibe de forno de abóbora (carne moída) Repolho refogado Arroz Feijão carioca	Moquequinha de peixe (cenoura, batata inglesa, pimentão, cebola e tomate) Arroz Pirão Feijão Maçã	Estrogonofe de frango (peito de frango) Beterraba e Brócolis cozidos Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho com Cenoura e Vagem Couve flor cozida Arroz Feijão Maçã	Frango ensopado (drumet) Alface, Cenoura e Tomate Inhame cozido Arroz Feijão Manga
LANCHE (13h)	Banana prata picada Milkshake de maracujá (polpa)	Polpa de açaí com banana prata Maçã picada	Mamão e abacate picados com granola	Cookie de banana d'água com aveia e canela	Salada de fruta (banana prata, laranja pêra, maçã)
JANTAR (15h)	Espaguete à bolonhesa	Caldo de abóbora com carne	Creme de legumes (batata inglesa, inhame, abóbora) com frango desfiado	Risoto de carne Feijão	Omelete de queijo Arroz à primavera (cenoura, abobrinha, milho verde, tomate)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	833,7	115,0	40,9	34,2	155,4	59,3	234,5	6,5

*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.

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 14790
CRN 11100553



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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ 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 E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

**Cardápio / 2024
1ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 15/04/2024	TERÇA-FEIRA 16/04/2024	QUARTA-FEIRA 17/04/2024	QUINTA-FEIRA 18/04/2024	SEXTA-FEIRA 19/04/2024
LANCHE (8H)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito de polvilho	Polpa de açaí batida com banana prata	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja pera) Milkshake de uva	Brownie de cacau com banana d'água Suco de acerola (polpa) com laranja lima (fruta)
ALMOÇO (10H)	Peixe ao forno (Batata, tomate, pimentão, cebola) Pirão Arroz Feijão -	Hambúrguer de carne moída assado Chuchu cozido Polenta Feijão carioca Maçã	Isca de frango ensopado com quiabo (peito de frango) Arroz Feijão Laranja pera	Carne picadinha ao molho Cenoura cozida, espinafre refogado e tomate cru Espaguete ao alho e óleo Feijão Maçã	Lombo suíno ensopado Jardineira de legumes (batata inglesa, cenoura e vagem cozidos) Arroz com brócolis 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	511,8	68,9	20,8	17,9	116,5	71,4	114,6	4,0

*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.

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ 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 E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

**CRECHE
Cardápio / 2024
2ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 22/04/2024	TERÇA-FEIRA 23/04/2024	QUARTA-FEIRA 24/04/2024	QUINTA-FEIRA 25/04/2024	SEXTA-FEIRA 26/04/2024
LANCHE (8H)	Mingau de tapioca com coco	Bolo de banana d'água Milkshake de maracujá (polpa)	Pão careca com ovo mexido Suco de Uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera) Iogurte integral	Bolo de aipim Suco de Morango (polpa)
ALMOÇO (10H)	Bolinhas de peixe Repolho refogado Arroz Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa sautee Arroz Feijão Maçã	Frango assado (drumet) Agridão e tomate Milho cozido Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Chicória Lasanha de berinjela (molho branco) Arroz Feijão Mamão	Isclas de fígado ao molho Alface Purê de batata doce Arroz Feijão carioca Laranja pera

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	713,3	84,6	30,9	28,6	1255,3	66,5	248,8	5,0

*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.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553


BÚZIOS
PREFEITURA

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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ 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 E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE
Cardápio / 2024
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CONSISTÊNCIA: BRANDA	29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024
LANCHE (8H)	Vitamina de abacate com banana prata Biscoito polvilho	Torta de legumes (cenoura, tomate, cebola, queijo minas) Suco de maracujá (polpa) com manga (fruta)	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva integral	Pão de batata com queijo minas Manga (fruta)
ALMOÇO (10H)	Bobó de peixe (aipim) Abobrinha e Cenoura cozidos Arroz Feijão -	Carne picadinha Creme de Inhame Arroz à grega (cenoura, pimentão e uva passas) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno acebolado Agrão e Tomate Farofa de cenoura Arroz Feijão carioca Abacaxi	Isca de carne refogada Brócolis cozido Alface Espaguete ao molho branco Feijão Manga	Salpicão de frango (peito de frango desfiado, batata inglesa, cenoura, milho cozidos) Rúcula 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	679,4	156,2	33,1	28,7	216,1	92,7	220,6	8,1

*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 14790
CRN 11100553


BÚZIOS
PREFEITURA

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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ 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 E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE
Cardápio / 2024
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CONSISTÊNCIA: BRANDA	06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024
LANCHE (8H)	Mingau de tapioca com coco	Milkshake de uva (suco integral) Banana prata picada	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão e laranja pera) Leite	Quadrado de banana d'água Milkshake de goiaba (fruta)	Bolo de maçã e canela Suco maracujá (polpa) com laranja lima (fruta)
ALMOÇO (10H)	Peixe ao molho (pimentão, tomate e cebola) Pirão Cenoura cozida Arroz Feijão -	Quibe de forno Beterraba cozida Abóbora cozida Arroz Feijão Maçã	Carne (patinho) assada Vinagrete (tomate, pimentão, cebola) Polenta Arroz Feijão Laranja pera	Estrogonofe de frango (peito de frango) Alface e Tomate Batata inglesa sautee Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce cozidos) Arroz Feijão carioca Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	453,1	71,4	19,4	18,3	50,4	33,6	123,8	3,0

*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 14790
CRN 11100553



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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ 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 E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

**Cardápio / 2024
5ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 13/05/2024	TERÇA-FEIRA 14/05/2024	QUARTA-FEIRA 15/05/2024	QUINTA-FEIRA 16/05/2024	SEXTA-FEIRA 17/05/2024
LANCHE (8H)	Vitamina de maçã com banana prata Biscoito polvilho	Bolo de banana d'água Leite batido com morango (polpa)	Pão de batata com ovo mexido Suco de uva integral	Salada de fruta com granola (banana prata, maçã, tangerina) Milkshake de uva (integral)	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas, sem farinha de trigo) Suco de manga (fruta)
ALMOÇO (10H)	Escondidinho de peixe (batata inglesa) Pirão Repolho refogado Arroz Feijão -	Frango em tiras (peito de frango) Beterraba e cenoura cozidos Polenta Arroz Feijão Maçã	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Couve flor cozida Arroz Feijão carioca Manga	Frango ensopado (drumet) Rúcula Batata doce cozida Arroz à primavera (cenoura, abobrinha, milho e tomate) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno ao molho (pimentão, tomate, cebola) Aipim cozido Espaguete ao alho e óleo 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	652,6	92,8	26,2	25,0	113,3	32,4	210,6	4,3

*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 14790
CRN 11100553



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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ 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 E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

**CRECHE
Cardápio / 2024
6ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 20/05/2024	TERÇA-FEIRA 21/05/2024	QUARTA-FEIRA 22/05/2024	QUINTA-FEIRA 23/05/2024	SEXTA-FEIRA 24/05/2024
LANCHE (8H)	Mingau de aveia com banana prata e canela	Bolo de fubá com laranja lima Vitamina de banana com maracujá (polpa)	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera) Iogurte natural	Iogurte natural Banana prata picada	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de goiaba (fruta)
ALMOÇO (10H)	Bolinha de peixe Beterraba e Inhame cozidos Arroz Feijão -	Frango em tiras acebolado (peito de frango) Abobrinha refogada Batata doce cozida Arroz Feijão Maçã	Hambúrguer de forno (carne moída) Alface e Pepino Batata doce cozida Arroz Feijão carioca Abacaxi	Carne seca desfiada com Abóbora cozida Couve refogada Salada de agrião Arroz Feijão Laranja pera	Isca de fígado acebolado Chicória e Tomate Purê de batata inglesa Arroz com brócolis Feijão Melancia

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	432,1	58,5	16,1	15,5	1214,6	78,7	170,0	3,0

*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.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ 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 E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE
Cardápio / 2024
7ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 27/05/2024	TERÇA-FEIRA 28/05/2024	QUARTA-FEIRA 29/05/2024	QUINTA-FEIRA 30/05/2024	SEXTA-FEIRA 31/05/2024
LANCHE (8h)	Vitamina de abacate com banana prata Biscoito polvilho	Polpa de açaí com banana prata e aveia	Pão de batata com queijo minas Suco de acerola (polpa) com laranja lima	Bolo de cenoura Manga (fruta)	Salada de fruta (banana prata, mamão, goiaba) com aveia Milkshake de manga
ALMOÇO (10h)	Peixe assado com banana d'água Pirão Chuchu cozido Arroz Feijão	Espaguete ao molho bolonhesa (carne moída) Abobrinha refogada Feijão Maçã	Frango assado (drumet) Inhame cozido Arroz com cenoura Feijão carioca Goiaba	Carne picadinha Alface e pepino Lasanha de berinjela (molho de tomate) Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Agrião Beterraba cozida Farofa 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	584,9	86,5	26,8	22,8	140,5	60,8	117,4	4,1

*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 14790
CRN 11100553



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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ 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 E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE
Cardápio / 2024
8ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 03/06/2024	TERÇA-FEIRA 04/06/2024	QUARTA-FEIRA 05/06/2024	QUINTA-FEIRA 06/06/2024	SEXTA-FEIRA 07/06/2024
LANCHE (8h)	Mingau de amido com banana prata e canela	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas, sem farinha de trigo) Suco de manga (fruta)	Bolo de laranja lima Suco de cenoura, maçã e laranja (lima)	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, laranja) iogurte natural	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja lima) Suco de morango (polpa)
ALMOÇO (10h)	Quibe de forno de abóbora (carne moída) Repolho refogado Arroz Feijão carioca	Moquequinha de peixe (cenoura, batata inglesa, pimentão, cebola e tomate) Arroz Pirão Feijão Maçã	Estrogonofe de frango (peito de frango) Beterraba e Brócolis cozidos Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho com Cenoura e Vagem Couve flor cozida Arroz Feijão Maçã	Frango ensopado (drumet) Alface, Cenoura e Tomate Inhame cozido Arroz Feijão Manga

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	541,9	71,1	23,7	23,2	115,4	39,4	154,3	3,9

*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.

OBSERVAÇÕES: Temperos a utilizar:
- Aves: cebolinha; carnes: hortelã; peixe: coentro, salsinha, cebolinha.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 / 2024
1ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 15/04/2024	TERÇA-FEIRA 16/04/2024	QUARTA-FEIRA 17/04/2024	QUINTA-FEIRA 18/04/2024	SEXTA-FEIRA 19/04/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito salgado	Polpa de açaí batida com banana prata Granola	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja pera picados) Milkshake de uva	Brownie de chocolate com banana prata Leite com café
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe ao forno (Batata, tomate, pimentão, cebola) Pirão Arroz Feijão -	Hambúrguer de carne moída assado Chuchu cozido Polenta Arroz Feijão Feijão carioca Maçã	Isca de frango ensopado com quiabo (peito de frango) Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho Cenoura, espinafre refogado e tomate Espaguete ao alho e óleo Feijão Maçã	Lombo suíno ensopado Jardineira de legumes (batata inglesa, cenoura e vagem cozidos) Arroz com brócolis Feijão Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	898,5	127,3	45,4	27,1
E.M. / EJA	898,5	127,3	45,4	27,1

*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 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.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 / 2024
2ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 22/04/2024	TERÇA-FEIRA 23/04/2024	QUARTA-FEIRA 24/04/2024	QUINTA-FEIRA 25/04/2024	SEXTA-FEIRA 26/04/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de tapioca com coco	Bolo de banana-prata Leite com café	Pão careca com ovo mexido Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pêra picados) Iogurte de morango	Bolo de aipim Milkshake de manga
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Bolinhas de peixe Repolho refogado Arroz Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa sautee Arroz Feijão Maçã	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Agrião e tomate Milho cozido Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Chicória Lasanha de berinjela (molho branco) Arroz Feijão Mamão	Isclas de fígado ao molho Alface Purê de batata doce Arroz Feijão carioca Laranja pêra

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	943,3	131,4	48,5	29,1
E.M. / EJA	943,3	131,4	48,5	29,1

*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 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.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 / 2024
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 29/04/2024	TERÇA-FEIRA 30/04/2024	QUARTA-FEIRA 01/05/2024	QUINTA-FEIRA 02/05/2024	SEXTA-FEIRA 03/05/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Vitamina de abacate com banana prata Biscoito doce	Torta de legumes (cenoura, tomate, cebola, queijo minas) Suco de maracujá	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga picados) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva	Pão de batata com queijo minas Suco de maracujá
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Bobó de peixe (aipim) Abobrinha e Cenoura cozidos Arroz Feijão -	Carne picadinha Creme de Inhame Arroz à grega (cenoura, pimentão e uva passas) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno acebolado Agrão e Tomate Farefa de cenoura Arroz Feijão carioca Abacaxi	Isca de carne refogada Brócolis cozido Alface Espaguete ao molho branco Feijão Manga	Salpicão de frango (peito de frango desfiado, batata inglesa, cenoura, milho) Rúcula Arroz Feijão Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	864,8	122,5	46,8	25,3
E.M. / EJA	864,8	122,5	46,8	25,3

*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 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.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 / 2024
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 06/05/2024	TERÇA-FEIRA 07/05/2024	QUARTA-FEIRA 08/05/2024	QUINTA-FEIRA 09/05/2024	SEXTA-FEIRA 10/05/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de tapioca com coco	Quadrado de banana prata Milkshake de uva	Canjica	Salada de fruta com aveia (banana prata, goiaba, maçã picados) Leite	Bolo de maçã e canela Suco de manga
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe ao molho (pimentão, tomate e cebola) Pirão Cenoura cozida Arroz Feijão -	Quibe de forno Beterraba cozida Abóbora cozida Arroz Feijão Maçã	Carne (patinho) assada Vinagrete (tomate, pimentão, cebola picados) Polenta Arroz Feijão Laranja pêra	Estrogonofe de frango (peito de frango) Alface e Tomate Batata inglesa sautee Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce picados) Arroz Feijão carioca Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	898,3	154,5	44,9	25,7
E.M. / EJA	898,3	154,5	44,9	25,7

*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 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.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 / 2024
5ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 13/05/2024	TERÇA-FEIRA 14/05/2024	QUARTA-FEIRA 15/05/2024	QUINTA-FEIRA 16/05/2024	SEXTA-FEIRA 17/05/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Vitamina de maçã com banana prata Biscoito salgado	Bolo de banana das Merendeiras Leite batido com morango (polpa)	Pão de batata com ovo mexido Suco de uva	Salada de fruta com granola (banana prata, maçã, tangerina picadas) Queijo minas picado	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas, sem farinha de trigo) Suco de caju
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Escondidinho de peixe (batata inglesa) Pirão Repolho refogado Arroz Feijão -	Frango em tiras (peito de frango) Beterraba e cenoura cozidos Polenta Arroz Arroz Feijão Maçã	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Couve flor cozida Arroz Feijão carioca Manga	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Rúcula Batata doce cozida Arroz à primavera (cenoura, abobrinha, milho e tomate) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno ao molho (pimentão, tomate, cebola) Aipim cozido Espagete ao alho e óleo Feijão Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	923,0	159,0	43,8	26,0
E.M. / EJA	923,0	159,0	43,8	26,0

*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 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.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 / 2024
6ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 20/05/2024	TERÇA-FEIRA 21/05/2024	QUARTA-FEIRA 22/05/2024	QUINTA-FEIRA 23/05/2024	SEXTA-FEIRA 24/05/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de aveia com canela	Bolo de fubá (feito com suco de laranja pêra) Suco de maracujá	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pêra picados) logurte de morango	Cuscuz com coco Suco de caju	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de goiaba (fruta)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Bolinha de peixe Beterraba e inhame cozidos Arroz Feijão -	Frango em tiras acebolado (peito de frango) Abobrinha refogada Batata doce cozida Arroz Feijão Maçã	Hamburger de forno (carne moída) Alface e Pepino Batata doce cozida Arroz Feijão carioca Abacaxi	Carne seca desfiada com Abóbora cozida Couve refogada Salada de agrião Arroz Feijão Laranja pera	Isca de fígado acebolado Chicória e Tomate Purê de batata inglesa Arroz com brócolis Feijão Melancia

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	920,2	136,4	42,5	27,0
E.M. / EJA	920,2	136,4	42,5	27,0

*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 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.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 / 2024
7ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 27/05/2024	TERÇA-FEIRA 28/05/2024	QUARTA-FEIRA 29/05/2024	QUINTA-FEIRA 30/05/2024	SEXTA-FEIRA 31/05/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Vitamina de abacate com banana prata Biscoito doce	Polpa de açaí com banana prata e aveia	Pão tipo broa com queijo minas Leite com café	Bolo de cenoura Suco de manga	Salada de fruta com aveia (banana-prata, mamão, goiaba picados) Milkshake de manga
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe assado com banana d'água Pirão Chuchu cozido Arroz Feijão	Espaguete ao molho bolonhesa (carne moída) Abobrinha refogada Feijão Maçã	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Inhame cozido Arroz com cenoura Feijão carioca Goiaba	Carne picadinha Alface e pepino Lasanha de berinjela (molho de tomate) Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Agrião Beterraba cozida Farofa Arroz Feijão Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	990,2	147,1	49,3	33,9
E.M. / EJA	990,2	147,1	49,3	33,9

*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 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.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 / 2024
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/06/2024	TERÇA-FEIRA 04/06/2024	QUARTA-FEIRA 05/06/2024	QUINTA-FEIRA 06/06/2024	SEXTA-FEIRA 07/06/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de amido com coco e canela	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas; sem farinha de trigo) Suco de manga	Bolo de laranja (pêra) Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja pêra, manga picados) Ovo mexido	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja pêra) Suco de uva
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Quibe de forno de abóbora (carne moída) Repolho refogado Arroz Feijão carioca	Moquequinha de peixe (cenoura, batata inglesa, pimentão, cebola e tomate) Arroz Pirão Feijão Maçã	Estrogonofe de frango (peito de frango) Beterraba e Brócolis cozidos Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho com Cenoura e Vagem Couve flor cozida Arroz Feijão Maçã	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Alface, Cenoura e Tomate Inhame cozido Arroz Feijão Manga

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	890,6	137,7	43,1	30,3
E.M. / EJA	890,6	137,7	43,1	30,3

*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 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.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 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/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

**Cardápio/ 2024
1ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 15/04/2024	TERÇA-FEIRA 16/04/2024	QUARTA-FEIRA 17/04/2024	QUINTA-FEIRA 18/04/2024	SEXTA-FEIRA 19/04/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Vitamina de Banana prata com Mamão Biscoito salgado	Polpa de açaí batida com Banana prata Granola	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja picados) Milkshake de uva	Brownie de chocolate com banana prata Leite com café
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Peixe ao forno (Batata, tomate, pimentão, cebola) Pirão Arroz Feijão -	Hambúrguer de carne moída assado Chuchu cozido Polenta Arroz Feijão carioca Maçã	Isca de frango ensopado com quiabo (peito de frango) Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho tomate Espaguete ao alho e óleo Feijão Maçã	Lombo suíno ensopado Jardineira de legumes (batata inglesa, cenoura e vagem cozidos) Arroz com brócolis Feijão Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	702,6	139,9	35,9	21,0
E. F. I	795,4	116,0	38,3	23,3

*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.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 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/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

**Cardápio/ 2024
2ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 22/04/2024	TERÇA-FEIRA 23/04/2024	QUARTA-FEIRA 24/04/2024	QUINTA-FEIRA 25/04/2024	SEXTA-FEIRA 26/04/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Mingau de tapioca com coco	Bolo de banana-prata Leite com café	Pão careca com ovo mexido Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pêra picados) Iogurte de morango	Bolo de aipim Milkshake de manga
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Bolinhas de peixe Repolho refogado Arroz Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa sautee Arroz Feijão Maçã	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Agrião e tomate Milho cozido Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Chicória Lasanha de berinjela (molho branco) Arroz Feijão Mamão	Isclas de fígado ao molho Alface Purê de batata doce Arroz Feijão carioca Laranja pêra

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	748,0	95,8	35,7	27,1
E. F. I	791,7	111,1	37,3	25,5

*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.

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 Emigdio 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/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

Cardápio/ 2024
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 29/04/2024	TERÇA-FEIRA 30/04/2024	QUARTA-FEIRA 01/05/2024	QUINTA-FEIRA 02/05/2024	SEXTA-FEIRA 03/05/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Vitamina de abacate com banana prata Biscoito doce	Torta de legumes (cenoura, tomate, cebola, queijo minas) Suco de maracujá	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga picados) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva	Pão de batata com queijo minas Suco de maracujá
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Bobó de peixe (aipim) Abobrinha e Cenoura cozidos Arroz Feijão -	Carne picadinha Creme de Inhame Arroz à grega (cenoura, pimentão e uva passas) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno acebolado Agrião e Tomate Farofa de cenoura Arroz Feijão carioca Abacaxi	Isca de carne refogada Brócolis cozido Alface Espaguete ao molho branco Feijão Manga	Salpicão de frango (peito de frango desfiado, batata inglesa, cenoura, milho) Rúcula Arroz Feijão Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	741,2	192,1	36,9	24,5
E. F. I	815,3	195,5	41,3	24,5

*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.



Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 Emigdio 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/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

Cardápio/ 2024
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 06/05/2024	TERÇA-FEIRA 07/05/2024	QUARTA-FEIRA 08/05/2024	QUINTA-FEIRA 09/05/2024	SEXTA-FEIRA 10/05/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de tapioca com coco	Quadrado de banana prata	Canjica	Salada de fruta com aveia (banana prata, goiaba, maçã picados) Leite	Bolo de maçã e canela Suco de manga
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Peixe ao molho (pimentão, tomate e cebola) Pirão Cenoura cozida Arroz Feijão -	Quibe de forno Beterraba cozida Abóbora cozida Arroz Feijão Maçã	Carne (patinho) assada Vinagrete (tomate, pimentão, cebola picados) Polenta Arroz Feijão Laranja pêra	Estrogonofe de frango (peito de frango) Alface e Tomate Batata inglesa sautee Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce picados) Arroz Feijão carioca Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	747,8	116,6	30,9	27,8
E. F. I	795,1	132,7	35,0	27,4

*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.



Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

**Cardápio/ 2024
5ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 13/05/2024	TERÇA-FEIRA 14/05/2024	QUARTA-FEIRA 15/05/2024	QUINTA-FEIRA 16/05/2024	SEXTA-FEIRA 17/05/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Vitamina de maçã com banana prata Biscoito salgado	Bolo de banana das Merendeiras Leite batido com morango (polpa)	Pão de batata com ovo mexido Suco de uva	Salada de fruta com granola (banana prata, maçã, tangerina picadas) Queijo minas picado	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas, sem farinha de trigo) Suco de caju
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Escondidinho de peixe (batata inglesa) Pirão Repolho refogado Arroz Feijão -	Frango em tiras (peito de frango) Beterraba e cenoura cozidos Polenta Arroz Feijão Maçã	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Couve flor cozida Arroz Feijão carioca Manga	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Rúcula Batata doce cozida Arroz à primavera (cenoura, abobrinha, milho e tomate) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno ao molho (pimentão, tomate, cebola) Aipim cozido Espaguete ao alho e óleo Feijão Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	800,8	147,9	33,5	25,3
E. F. I	836,9	132,2	33,8	29,1

*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.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

**Cardápio/ 2024
6ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 20/05/2024	TERÇA-FEIRA 21/05/2024	QUARTA-FEIRA 22/05/2024	QUINTA-FEIRA 23/05/2024	SEXTA-FEIRA 24/05/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Mingau de aveia com canela	Bolo de fubá (feito com suco de laranja pêra) Suco de maracujá	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pêra picados) iogurte de morango	Cuscuz com coco Suco de caju	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de goiaba (fruta)
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Bolinha de peixe Beterraba e Inhame cozidos Arroz Feijão -	Frango em tiras acebolado (peito de frango) Abobrinha refogada Batata doce cozida Arroz Feijão Maçã	Hamburger de forno (carne moída) Alface e Pepino Batata doce cozida Arroz Feijão carioca Abacaxi	Carne seca desfiada com Abóbora cozida Couve refogada Salada de agrião Arroz Feijão Laranja pera	Isca de fígado acebolado Chicória e Tomate Purê de batata inglesa Arroz com brócolis Feijão Melancia

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	714,2	100,9	26,8	25,2
E. F. I	774,0	109,6	33,4	25,8

*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.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 Emigdio 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/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

**Cardápio/ 2024
7ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 27/05/2024	TERÇA-FEIRA 28/05/2024	QUARTA-FEIRA 29/05/2024	QUINTA-FEIRA 30/05/2024	SEXTA-FEIRA 31/05/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Vitamina de abacate com banana prata Biscoito doce	Polpa de açaí com banana prata e aveia	Pão tipo broa com queijo minas Leite com café	Bolo-de-cenoura Suco-de-manga	Salada-de-fruta-com-aveia (banana-prata,mamão,goiaba picados) Milkshake-de-manga
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Peixe assado com banana d'água Pirão Chuchu cozido Arroz Feijão -	Espaguete ao molho bolonhesa (carne moída) Abobrinha refogada Feijão Maçã	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Inhame cozido Arroz com cenoura Feijão carioca Goiaba	Carne-picadinha Alface-e-pepino Lasanha-de-berinjela (molho-de tomate) Arroz Feijão Fangerina	Lombo-suino-assado Agridão Beterraba-cozida Farofa Arroz Feijão Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	827,8	124,0	36,7	30,3
E. F. I	885,7	137,8	43,2	28,5

*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 14790
CRN 11100553



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 / E. M. Professora Eulina de Assis Marques/ Escola M. Professora Eliete Mureb / E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emigdio 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/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

**Cardápio/ 2024
8ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/06/2024	TERÇA-FEIRA 04/06/2024	QUARTA-FEIRA 05/06/2024	QUINTA-FEIRA 06/06/2024	SEXTA-FEIRA 07/06/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Mingau de amido com coco e canela	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas; sem farinha de trigo) Suco de manga	Bolo de laranja (pêra) Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja pêra, manga picados) Ovo mexido	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja pêra) Suco de uva
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Quibe de forno de abóbora (carne moída) Repolho refogado Arroz Feijão carioca	Moquequinha de peixe (cenoura, batata inglesa, pimentão, cebola e tomate) Arroz Pirão Feijão Maçã	Estrogonofe de frango (peito de frango) Beterraba e Brócolis cozidos Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho com Cenoura e Vagem Couve flor cozida Arroz Feijão Maçã	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Alface, Cenoura e Tomate Inhame cozido Arroz Feijão Manga

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	705,7	97,8	25,7	25,1
E. F. I	718,1	114,5	32,7	25,3


*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.


Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 / 2024

1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 15/04/2024	TERÇA-FEIRA 16/04/2024	QUARTA-FEIRA 17/04/2024	QUINTA-FEIRA 18/04/2024	SEXTA-FEIRA 19/04/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Biscoito salgado Suco de caju	Leite com café	Leite batido com banana prata	Mingau de fubá	Leite batido com mamão e maçã
LANCHE (9H:10MIN)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito salgado	Polpa de açaí batida com banana prata Granola	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja picados) Milkshake de uva	Brownie de chocolate com banana prata Leite com café
ALMOÇO (12H)	Peixe ao forno (Batata, tomate, pimentão, cebola) Pirão Arroz Feijão	Hambúrguer de carne moída assado Chuchu cozido Polenta Arroz Feijão carioca Maçã	Isca de frango ensopado com quiabo (peito de frango) Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho Cenoura, espinafre refogado e tomate Espaguete ao alho e óleo Feijão Maçã	Lombo suíno ensopado Jardineira de legumes (batata inglesa, cenoura e vagem) Arroz com brócolis Feijão Goiaba
JANTAR (16H)	Espaguete ao molho de tomate enriquecido com cenoura	Risoto de carne Feijão	Sopa de legumes (cenoura, batata, chuchu e abóbora) com macarrão e patinho	Caldo de abóbora com carne	Omelete de legumes Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F.I	1223,7	180,6	61,1	36,5

*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.
- 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 14790
CRN 11100553



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 / 2024

2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 22/04/2024	TERÇA-FEIRA 23/04/2024	QUARTA-FEIRA 24/04/2024	QUINTA-FEIRA 25/04/2024	SEXTA-FEIRA 26/04/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Biscoito doce Suco de uva	Leite batido com banana prata	Leite batido com banana prata e mamão	Biscoito salgado Suco de manga	Milkshake de maracujá
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de tapioca com coco	Bolo de banana prata Leite com café	Pão careca com ovo mexido Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera picados) Iogurte de morango	Bolo de aipim Milkshake de manga
ALMOÇO (12H)	Bolinhas de peixe Repolho refogado Arroz Feijão	Estrogonofe de carne Batata inglesa sautee Arroz Feijão Maçã	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Agrião e tomate Milho cozido Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Chicória Lasanha de berinjela (molho branco) Arroz Feijão Mamão	Isca de fígado ao molho Alface Purê de batata doce Arroz Feijão carioca Laranja pêra
JANTAR (16H)	Sopa de feijão com macarrão e carne moída	Caldo de inhame com frango desfiado	Canja de galinha	Caldo verde (batata inglesa, couve e patinho picadinho)	Omelete de espinafre Arroz com cenoura

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F.I	1182,5	166,7	61,0	38,3

*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.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 / 2024
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 29/04/2024	TERÇA-FEIRA 30/04/2024	QUARTA-FEIRA 01/05/2024	QUINTA-FEIRA 02/05/2024	SEXTA-FEIRA 03/05/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Milkshake de maracujá	Leite com café	Mingau de aveia	Milkshake de maracujá	Leite batido com banana prata
LANCHE (9H:10MIN)	Vitamina de abacate com banana prata Biscoito doce	Torta de legumes (cenoura, tomate, cebola, queijo) Suco de maracujá	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga picados) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva	Pão de batata com queijo minas Suco de maracujá
ALMOÇO (12H)	Bobó de peixe (aipim) Abobrinha e Cenoura cozidos Arroz Feijão -	Carne picadinha Creme de inhame Arroz à grega (cenoura, pimentão e uva passas) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno acebolado Agião e Tomate Farofa de cenoura Arroz Feijão carioca Abacaxi	Isca de carne refogada Brócolis cozido Alface Espaguete ao molho branco Feijão Manga	Salpicao de frango (peito de frango desfiado, batata inglesa, cenoura, milho) Rúcula Arroz Feijão Tangerina
JANTAR (16H)	Sopa de legumes com macarrão e frango	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	1364,7	260,1	71,2	44,9

*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 14790
CRN 11100553



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 / 2024
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 06/05/2024	TERÇA-FEIRA 07/05/2024	QUARTA-FEIRA 08/05/2024	QUINTA-FEIRA 09/05/2024	SEXTA-FEIRA 10/05/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Milkshake de uva	Leite batido com banana e maçã	logurte de morango	Milkshake de manga	Leite com café
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de tapioca com coco	Quadrado de banana prata Milkshake de uva	Canjica	Salada de fruta com aveia (banana prata, goiaba, maçã picados) Leite	Bolo de maçã e canela Suco manga
ALMOÇO (12H)	Peixe ao molho (pimentão, tomate e cebola) Pirão Cenoura cozida Arroz Feijão -	Quibe de forno Beterraba cozida Abóbora cozida Arroz Feijão Maçã	Carne (patinho) assada Vinagrete (tomate, pimentão, cebola) Polenta Arroz Feijão Laranja pêra	Estrogonofe de frango (peito de frango) Alface e Tomate Batata inglesa sautee Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce) Arroz Feijão carioca Goiaba
JANTAR (16H)	Sopa de feijão com macarrão e carne	Caldo de abóbora, batata, cenoura e frango	Caldo de aipim com carne	Sopa de legumes (batata, inhame, cenoura, chuchu, repolho e carne)	Canja de galinha

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F.I	1182,7	194,9	59,2	39,3

*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 14790
CRN 11100553



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 / 2024
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 13/05/2024	TERÇA-FEIRA 14/05/2024	QUARTA-FEIRA 15/05/2024	QUINTA-FEIRA 16/05/2024	SEXTA-FEIRA 17/05/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Leite com café	Leite batido com banana	Milkshake de uva	Leite batido com banana prata e maçã	Leite com café
LANCHE (9H:10MIN)	Vitamina de maçã com banana prata Biscoito salgado	Bolo de banana das Merendeiras Leite batido com morango (polpa)	Pão de batata com ovo mexido Suco de uva	Salada de fruta com granola (banana prata, maçã, tangerina picadas) Queijo minas picado	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas, sem farinha de trigo) Suco de caju
ALMOÇO (12H)	Escondidinho de peixe (batata inglesa) Pirão Repolho refogado Arroz Feijão -	Frango em tiras (peito de frango) Beterraba e cenoura cozidos Polenta Arroz Feijão Maçã	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Couve flor cozida Arroz Feijão carioca Manga	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Rúcula Batata doce cozida Arroz à primavera (cenoura, abobrinha, milho e tomate) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno ao molho (pimentão, tomate, cebola) Aipim cozido Espagete ao alho e óleo Feijão Tangerina
JANTAR (16H)	Risoto de carne Feijão	Espagete ao alho e óleo e ovos cozidos Feijão	Sopa de legumes (batata doce/ cenoura/ abobrinha, repolho) e frango	Caldo de inhame Com patinho	Escondidinho de batata com carne moída

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1345,9	207,3	61,8	47,2

*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.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 / 2024
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 20/05/2024	TERÇA-FEIRA 21/05/2024	QUARTA-FEIRA 22/05/2024	QUINTA-FEIRA 23/05/2024	SEXTA-FEIRA 24/05/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Milkshake de uva	Leite com café	Mingau de fubá com coco e canela	Leite batido com banana prata	Milkshake de goiaba
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de aveia com canela	Bolo de fubá (feito com suco de laranja) Suco de maracujá	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja péra picados) logurte de morango	Cuscuz com coco Suco de caju	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de goiaba
ALMOÇO (12H)	Bolinha de peixe Beterraba e Inhame cozidos Arroz Feijão -	Frango em tiras acebolado (peito de frango) Abobrinha refogada Batata doce cozida Arroz Feijão Maçã	Hambúrguer de forno (carne moída) Alface e Pepino Batata doce cozida Arroz Feijão carioca Abacaxi	Carne seca desfiada com Abóbora cozida Couve refogada Salada de agrião Arroz Feijão Laranja péra	Isca de fígado acebolado Chicória e Tomate Purê de batata inglesa Arroz com brócolis Feijão Melancia
JANTAR (16H)	Sopa de Feijão com macarrão	Caldo de abóbora com carne	Espagete 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	1360,8	176,3	65,9	47,9

*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 14790
CRN 11100553



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 / 2024

7ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 27/05/2024	TERÇA-FEIRA 28/05/2024	QUARTA-FEIRA 29/05/2024	QUINTA-FEIRA 30/05/2024	SEXTA-FEIRA 31/05/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Milkshake de manga	Leite com café	Biscoito salgado Suco de caju	Leite batido com banana-prata e mamão	Mingau de aveia
LANCHE (9H:10MIN)	Vitamina de abacate com banana prata Biscoito doce	Polpa de açaí com banana prata e aveia	Pão tipo broa com queijo minas Leite com café	Bolo de cenoura Suco de manga	Salada de fruta com aveia (banana-prata, mamão, goiaba picados) Milkshake de manga
ALMOÇO (12H)	Peixe assado com banana d'água Pirão Chuchu cozido Arroz Feijão	Espaguete ao molho bolonhesa (carne moída) Abobrinha refogada Feijão Maçã	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Inhame cozido Arroz com cenoura Feijão carioca Goiaba	Carne picadinha Alface e pepino Lasanha de berinjela (molho de tomate) Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Agrão Beterraba cozida Farofa Arroz Feijão Mamão
JANTAR (16H)	Sopa de feijão com macarrão	Sopa de legumes com frango	Caldo verde com patinho	Canja de galinha	Carne moída Polenta

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1379,8	192,4	72,7	47,2

*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.


Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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 / 2024

8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/06/2024	TERÇA-FEIRA 04/06/2024	QUARTA-FEIRA 05/06/2024	QUINTA-FEIRA 06/06/2024	SEXTA-FEIRA 07/06/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Milkshake de uva	Leite batido com banana prata e maçã	Leite com café	Mingau de aveia	logurte de morango
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de amido com coco e canela	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas; sem farinha de trigo) Suco de manga	Bolo de laranja Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja pêra, manga picados) Ovo mexido	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja pêra) Suco de uva
ALMOÇO (12H)	Quibe de forno de abóbora (carne moída) Repolho refogado Arroz Feijão carioca	Moquequinha de peixe (cenoura, batata inglesa, pimentão, cebola e tomate) Arroz Pirão Feijão Maçã	Estrogonofe de frango (peito de frango) Beterraba e Brócolis cozidos Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho com Cenoura e Vagem Couve flor cozida Arroz Feijão Maçã	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Alface, Cenoura e Tomate Inhame cozido Arroz Feijão Manga
JANTAR (16H)	Espaguete à bolonhesa	Caldo de abóbora com carne	Creme de legumes (batata inglesa, inhame, abóbora) com frango desfiado	Risoto de carne Feijão	Omelete de queijo Arroz à primavera (cenoura, abobrinha, milho, tomate)


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1252,3	189,0	64,1	44,8

*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 14790
CRN 11100553



BÚZIOS
PREFEITURA

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

Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios

Extrato de Contrato

Contrato nº 29/2024

Processo nº 1703/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, representado pela Secretaria Municipal de Turismo.

CONTRATADA: MARS EVENTOS, ESTRUTURAS E LOCAÇÃO E COMÉRCIO LTDA

Objeto: Constitui objeto da presente, concessão de cota de patrocínio para a **MARS EVENTOS, ESTRUTURAS E LOCAÇÃO E COMÉRCIO LTDA**, por **inexigibilidade de licitação** (art. 74, *caput*, da Lei Federal nº 14.133/2021), viabilizando-se a realização do evento MPBúzios, o evento será realizado entre os dias 11 (sexta feira) a 13 (domingo) do Mês de OUTUBRO, na Praça DA na ferradura, ambos no centro da cidade, com a realização do evento, a divulgação do Município, o fomento aos eventos musicais, culturais e artísticos na cidade, a democratização do acesso à população a eventos do gênero, a promoção e o fomento à economia municipal; a atração de turistas interessados em participar e/ou assistir o evento ao Município; entre outros retornos sociais e culturais, por meio de divulgação de imagem no projeto em escopo, tendo por base a Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 1.939/2022 e Lei Municipal nº 1.745/2022, de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência, para todos os efeitos.

Fundamentação legal: Art. 94, da Lei nº 14.133/21.

Data da apresentação: 11 (sexta feira) a 13 (domingo) do Mês de OUTUBRO/2024.

Valor: R\$ 205.000,00 (duzentos e cinco mil reais).

Armação dos Búzios/RJ, 26 de março de 2024.

MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
Maycon Siqueira de Souza
Secretário Municipal de Turismo

**BÚZIOS**
PREFEITURAESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO

Processo: 1703/2024– Fls: _____

Armação dos Búzios, 26 de março de 2024

AUTORIZAÇÃO E RATIFICAÇÃO INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO 009/2024
PROCESSO 1703/2024

Dada a instrução do presente do que resta acostada estimativa de despesa; justificativa de preço; demonstração da compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido; razão da escolha do contratado; comprovação de que o contratado preenche os requisitos de habilitação e qualificação mínima necessária; parecer jurídico e pareceres técnicos AUTORIZO E RATIFICO a consecução do presente, sob a hipótese de INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO fulcrada com base Lei 14.133/2021 - Art. 74-caput para Aquisição de cota de patrocínio para realização do evento MPBúzios, tendo por executante as empresas qualificadas e seus correspondentes valores abaixo indicados:

- MARS EVENTOS, ESTRUTURAS E LOCAÇÃO E COMÉRCIO LTDA
CNPJ: 24.640.199/0001-80
Valor global: R\$ 235.000,00 (duzentos e trinta e cinco mil reais)

Encaminhe-se à Secretaria Municipal de Administração para a devida publicidade, na forma do art– Art. 72-VIII e parágrafo único da Lei Federal 14.133/21, e informação junto ao SIGFIS e demais comunicações pertinentes.

Armação dos Búzios, 26 de março de 2024


MAYCON SIQUEIRA DE SOUZA
Secretário Municipal de Turismo



BÚZIOS
PREFEITURA

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO

Processo: 1704/2024– Fls: _____

Armação dos Búzios, 26 de março de 2024

AUTORIZAÇÃO E RATIFICAÇÃO INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO 010/2024
PROCESSO 1704/2024

Dada a instrução do presente do que resta acostada estimativa de despesa; justificativa de preço; demonstração da compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido; razão da escolha do contratado; comprovação de que o contratado preenche os requisitos de habilitação e qualificação mínima necessária; parecer jurídico e pareceres técnicos AUTORIZO E RATIFICO a consecução do presente, sob a hipótese de INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO fulcrada com base Lei 14.133/2021 - Art. 74-caput para Realização do 10º Biker Fest em Búzios, a ser realizado nos dias 22 a 25 agosto de 2024, tendo por executante as empresas qualificadas e seus correspondentes valores abaixo indicados:

- CRIAÇÃO EVENTOS SERVIÇOS E LOCAÇÃO LTDA
CNPJ: 33.727.255/0001-00
Valor global: R\$ 290.000,00 (duzentos e noventa mil reais)

Encaminhe-se à Secretaria Municipal de Administração para a devida publicidade, na forma do art– Art. 72-VIII e parágrafo único da Lei Federal 14.133/21, e informação junto ao SIGFIS e demais comunicações pertinentes.

Armação dos Búzios, 26 de março de 2024


MAYCON SIQUEIRA DE SOUZA
Secretário Municipal de Turismo

*O presente ato se fundamenta com base nos: Decreto Municipal 2140/2023 Art. 4º §2º; Decreto Municipal 2135/2023 Art. 3º -XIII; Decreto Municipal 2135/2023 Art. 4º ; Lei Federal 14.133/21 – Art. 72-VIII e parágrafo único

**BÚZIOS**
PREFEITURAEstado do Rio de Janeiro
Prefeitura da Cidade de Armação dos Búzios
Secretaria Municipal de Administração
Coordenadoria Especial de Contratos**Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios**

Extrato de Contrato

Contrato nº 28/2024

Processo nº 1704/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, representado pela Secretaria Municipal de Turismo.**CONTRATADA: CRIAÇÃO EVENTOS SERVIÇOS E LOCAÇÃO LTDA**

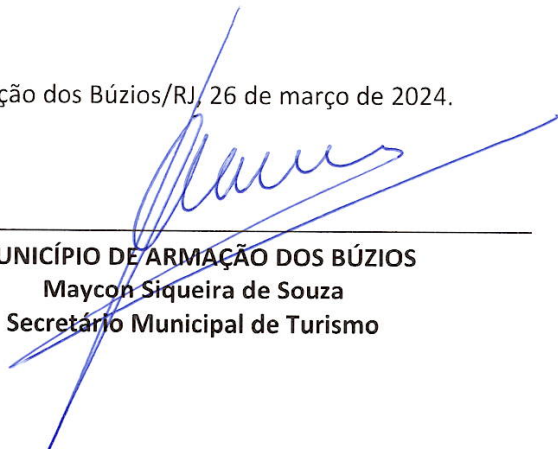
Objeto: Constitui objeto da presente, concessão de cota de patrocínio para a **CRIAÇÃO EVENTOS SERVIÇOS E LOCAÇÃO LTDA**, **por inexigibilidade de licitação** (art. 74, *caput*, da Lei Federal nº 14.133/2021), viabilizando-se a realização do evento **10º Biker Fest em Búzios**, o evento será realizado entre os dias 22 a 25 de agosto de 2024, no Centro de Armação dos Búzios, com a realização do evento, a divulgação do Município, o fomento aos eventos musicais, culturais e artísticos na cidade, a democratização do acesso à população a eventos do gênero, a promoção e o fomento à economia municipal; a atração de turistas interessados em participar e/ou assistir o evento ao Município; entre outros retornos sociais e culturais, por meio de divulgação de imagem no projeto em escopo, tendo por base a Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 1.939/2022 e Lei Municipal nº 1.745/2022, de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência, para todos os efeitos.

Fundamentação legal: Art. 94, da Lei nº 14.133/21.

Data da apresentação: 22 a 25 de agosto de 2024

Valor: R\$ 290.000,00 (duzentos e noventa mil reais)

Armação dos Búzios/RJ, 26 de março de 2024.



MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
Maycon Siqueira de Souza
Secretário Municipal de Turismo



BÚZIOS
PREFEITURA

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

Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios

Extrato de Contrato

Contrato nº 26/2024

Processo nº 1705/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, representado pela Secretaria Municipal de Turismo.

CONTRATADA: MARS EVENTOS, ESTRUTURAS E LOCAÇÃO E COMÉRCIO LTDA

Objeto Constitui objeto da presente, concessão de cota de patrocínio para a **MARS EVENTOS, ESTRUTURAS E LOCAÇÃO E COMÉRCIO LTDA**, por **inexigibilidade de licitação** (art. 74, *caput*, da Lei Federal nº 14.133/2021), viabilizando-se a realização do evento Búzios Jazz Festival, o evento será realizado entre os dias 03 (sexta feira) a 11 (domingo) do Mês de Maio, na Praça dos Ossos e na ferradura, ambos no centro da cidade, com a realização do evento, a divulgação do Município, o fomento aos eventos musicais, culturais e artísticos na cidade, a democratização do acesso à população a eventos do gênero, a promoção e o fomento à economia municipal; a atração de turistas interessados em participar e/ou assistir o evento ao Município; entre outros retornos sociais e culturais. , por meio de divulgação de imagem no projeto em escopo, tendo por base a Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 1.939/2022 e Lei Municipal nº 1.745/2022, de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência, para todos os efeitos.

Fundamentação legal: Art. 94, da Lei nº 14.133/21.

Data da apresentação: 03 (sexta feira) a 11 (domingo) do Mês de Maio/2024.

Valor: R\$ 305.000,00 (trezentos e cinco mil reais).

Armação dos Búzios/RJ, 26 de março de 2024.

MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
Maycon Siqueira de Souza
Secretaria Municipal de Turismo

**BÚZIOS**
PREFEITURAESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO

Processo: 1705/2024– Fls: _____

Armação dos Búzios, 26 de março de 2024

AUTORIZAÇÃO E RATIFICAÇÃO
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃOINEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO 011/2024
PROCESSO 1705/2024

Dada a instrução do presente do que resta acostada estimativa de despesa; justificativa de preço; demonstração da compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido; razão da escolha do contratado; comprovação de que o contratado preenche os requisitos de habilitação e qualificação mínima necessária; parecer jurídico e pareceres técnicos AUTORIZO E RATIFICO a consecução do presente, sob a hipótese de INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO fulcrada com base Lei 14.133/2021 - Art. 74-caput para Realização do evento Búzios Jazz Festival, tendo por executante as empresas qualificadas e seus correspondentes valores abaixo indicados:

- MARS EVENTOS, ESTRUTURAS E LOCAÇÃO E COMÉRCIO LTDA
CNPJ: 24.640.199/0001-80
Valor global: R\$ 305.000,00 (trezentos e cinco mil reais)

Encaminhe-se à Secretaria Municipal de Administração para a devida publicidade, na forma do art– Art. 72-VIII e parágrafo único da Lei Federal 14.133/21, e informação junto ao SIGFIS e demais comunicações pertinentes.

Armação dos Búzios, 26 de março de 2024


MAYCON SIQUEIRA DE SOUZA
Secretário Municipal de Turismo

*O presente ato se fundamenta com base nos: Decreto Municipal 2140/2023 Art. 4º §2º; Decreto Municipal 2135/2023 Art. 3º -XIII; Decreto Municipal 2135/2023 Art. 4º ; Lei Federal 14.133/21 – Art. 72-VIII e parágrafo único



BÚZIOS
PREFEITURA

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

Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios

Extrato de Contrato

Contrato nº 27/2024

Processo nº 1706/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, representado pela Secretaria Municipal de Turismo.

CONTRATADA: INOVAÇÃO EVENTOS, ESTRUTURAS, LOCAÇÃO E COMÉRCIO LTDA

Objeto: Constitui objeto da presente, concessão de cota de patrocínio para a **INOVAÇÃO EVENTOS, ESTRUTURAS, LOCAÇÃO E COMÉRCIO LTDA, por inexigibilidade de licitação** (art. 74, *caput*, da Lei Federal nº 14.133/2021), viabilizando-se a realização do evento Degusta Búzios 2024, O evento será realizado por dois finais de semana no mês de Agosto do Ano corrente, sendo eles aqueles compreendidos entre os dias 02 (sexta feira) e 04 (domingo); e 09 (sexta feira) e 11 (domingo); com instalações no centro da cidade (Rua Das Pedras, Rua Manoel Turíbio de Farias e Orla Bardot), na Praça e na Lagoa dos Ossos e na Praça de Cem Braças, nos termos da proposta encaminhada conjuntamente pela Associação Comercial e Empresarial de Búzios (ACEB), intentando, com a realização do evento, a divulgação do Município como instituição administrativa e cidade; o fomento à gastronomia local; a democratização do acesso à população à boa gastronomia; a promoção e o fomento da economia municipal; a atração de turistas interessados em participar do evento ao Município; e outros retornos sociais e culturais, por meio de divulgação de imagem no projeto em escopo, tendo por base a Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 1.939/2022 e Lei Municipal nº 1.745/2022, de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência, para todos os efeitos.

Fundamentação legal: Art. 94, da Lei nº 14.133/21.

Data da apresentação: 02 (sexta feira) e 04 (domingo); e 09 (sexta feira) e 11 (domingo) Agosto/2024.

Valor: R\$ 395.000,00 (trezentos e noventa e cinco mil reais).

Armação dos Búzios/RJ, 26 de março de 2024.

MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
Maycon Siqueira de Souza
Secretário Municipal de Turismo

**BÚZIOS**
PREFEITURAESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO

Processo: 1706/2024– Fls: _____

Armação dos Búzios, 26 de março de 2024

AUTORIZAÇÃO E RATIFICAÇÃO
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃOINEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO 012/2024
PROCESSO 1706/2024

Dada a instrução do presente do que resta acostada estimativa de despesa; justificativa de preço; demonstração da compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido; razão da escolha do contratado; comprovação de que o contratado preenche os requisitos de habilitação e qualificação mínima necessária; parecer jurídico e pareceres técnicos AUTORIZO E RATIFICO a consecução do presente, sob a hipótese de INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO fulcrada com base Lei 14.133/2021 - Art. 74-caput para Realização do evento Degusta Búzios 2024, tendo por executante as empresas qualificadas e seus correspondentes valores abaixo indicados:

- INOVAÇÃO EVENTOS, ESTRUTURAS, LOCAÇÃO E COMÉRCIO LTDA ME
CNPJ: 23.066.493/0001-68
Valor global: R\$ 395.000,00 (trezentos e noventa e cinco mil reais)

Encaminhe-se à Secretaria Municipal de Administração para a devida publicidade, na forma do art– Art. 72-VIII e parágrafo único da Lei Federal 14.133/21, e informação junto ao SIGFIS e demais comunicações pertinentes.

Armação dos Búzios, 26 de março de 2024


MAYCON SIQUEIRA DE SOUZA
Secretário Municipal de Turismo

*O presente ato se fundamenta com base nos: Decreto Municipal 2140/2023 Art. 4º §2º; Decreto Municipal 2135/2023 Art. 3º -XIII; Decreto Municipal 2135/2023 Art. 4º ; Lei Federal 14.133/21 – Art. 72-VIII e parágrafo único