

DIÁRIO



OFICIAL

Nº 68 | 09 de setembro de 2022 a 12 de setembro de 2022

PODER EXECUTIVO

MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

PODER LEGISLATIVO

www.buzios.rj.gov.br



BÚZIOS
PREFEITURA

Secretaria de Educação,
Ciência e Tecnologia

Festa Literária

13-17/SET

PRAÇA DO INEFI

CONVIDADOS

RODA DE CONVERSA

CONTAÇÃO DE HISTÓRIA

ARTES E MUITA LEITURA.



"A LEITURA É UMA PORTA ABERTA PARA UM MUNDO DE DESCOBERTAS SEM FIM". (SANDRO COSTA)

NÃO PERCA! VENHA E TRAGA SUA FAMÍLIA!

PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DE BÚZIOS

PREFEITO

Alexandre de Oliveira Martins

VICE PREFEITO

Miguel Pereira de Souza

ORGÃOS DO PODER EXECUTIVO

Chefia de Gabinete do Prefeito

DOUGLAS THOMAZ DE OLIVEIRA SANT'ANNA

Secretaria Municipal da Mulher e do Idoso

DANIELE GUIMARÃES DA SILVA

Secretaria Municipal de Administração

ANDERSON DOS SANTOS CHAVES

Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio Histórico

LUIZ ROMANO DE SOUZA LORENZI

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Trabalho e Renda

JOICE LÚCIA COSTA DOS SANTOS SALME

Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia

CARLA NATÁLIA GOMES MARINHO TRAMBAIOLI

Secretaria Municipal de Finanças e Arrecadação

GENILSON DRUMOND DE PINA

Secretaria Municipal de Governo

LEANDRO PEREIRA DOS SANTOS

Secretaria Municipal de Lazer e do Esporte

LUIZ AUGUSTO DA SILVA BRAGA

Secretaria Municipal do Ambiente, Pesca e Urbanismo

EVANILDO CARDOSO NASCIMENTO

Secretaria Municipal de Obras, Saneamento e Drenagem

MIGUEL PEREIRA DE SOUZA (Interino)

Secretaria Municipal de Saúde

LEONIDAS HERINGER FERNANDES

Secretaria Municipal de Segurança e Ordem Pública

SÉRGIO FERREIRA DOS SANTOS

Secretaria Municipal de Serviços Públicos

MARCUS VALLERIUS DA SILVA LODEOSE

Secretaria Municipal de Turismo

JOÃO CARLOS DE SOUZA DOS ANJOS

Procuradoria Geral

THIAGO SANTOS FERREIRA

Controladoria Geral

LUCIANA DE AZEVEDO LEITE VIEIRA

PODER LEGISLATIVO

PRESIDENTE

Rafael Aguiar Pereira de Souza

VICE-PRESIDENTE

Josué Pereira dos Santos

1º SECRETÁRIO

Victor de Almeida dos Santos

2º SECRETÁRIO

Nilton César Alves de Almeida

VEREADORES

Aurélio Barros Areas

Gelmires da Costa Gomes Filho

Uriel da Costa Pereira

Adiel da Silva Vieira

Raphael Amaral Lima Braga

EXPEDIENTE

PORTARIA Nº 531, DE 6 DE SETEMBRO DE 2022

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 desde 31 de agosto de 2022,
ALICE TARDELLI DE OLIVEIRA do cargo em comissão de
Supervisor I, para o qual foi nomeada pela Portaria nº 309, de 11 de
fevereiro de 2022.

Armação dos Búzios, 6 de setembro de 2022.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS

Prefeito

PORTARIA SECAD Nº 270, DE 08 DE SETEMBRO DE 2022.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DO
MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso das atribuições
que lhe confere a legislação em vigor, e de acordo com o disposto nos
arts. 76 e 77, da Lei Complementar nº 15, de 15 de janeiro de 2007
(Regime Jurídico e Estatuto dos Servidores Públicos do Município
de Armação dos Búzios) e de acordo com o disposto no art. 1, do
Decreto nº 81, de 16 de julho de 2013 e em conformidade com o
Processo Administrativo nº 4995/2022.

.RESOLVE:

CONCEDER LICENÇA PRÊMIO, a servidora JOICELITA
ALMEIDA, cargo AGENTE SECRETARIA ESCOLAR, estatutário,
matrícula nº 12932, pelo período de 08/09/2022 a 06/12/2022.

Armação dos Búzios, 08 de setembro de 2022.

ANDERSON DOS SANTOS CHAVES

Secretário Mun. de Administração



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
Secretaria Municipal de Administração

PORTARIA SECAD Nº. 271, DE 09 DE SETEMBRO DE 2022

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições, e tendo em vista o resultado do Concurso Público/2012 para provimento de cargos públicos do Quadro de Pessoal do Poder Executivo, homologado através do Decreto nº 50 de 03/07/2012 publicado no B.O. Nº 539 de 06/07/2012,

RESOLVE:

Art.1º. **NOMEAR** em Estágio Probatório nos termos da Lei e, especificamente em atendimento ao art. 37, II da Constituição da República, os concursados relacionados no anexo I;

Art. 2º. De acordo com o art. 14, § 1º, da Lei Complementar nº 15/2007 – Regime Jurídico e Estatuto dos Servidores, a posse ocorrerá no prazo de 30 (trinta) dias contados da publicação do ato de provimento (nomeação); e ainda, de acordo com o § 4º, será tornado sem efeito o ato de provimento se a posse não ocorrer no prazo previsto no § 1º;

Art. 3º. Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Armação dos Búzios, 09 de setembro de 2022.

ANDERSON DOS SANTOS CHAVES
Secretário Municipal de Administração

ANEXO I – PORTARIA 271/2022

F04 – INSPETOR DE ALUNOS

Class.	Nome
353º	ELISANGELA ALVES DOS SANTOS
355º	HELOISA GONÇALVES DE OLIVEIRA

M11 – TÉCNICO DE ENFERMAGEM RESGATISTA

Class.	Nome
22º	ALCIMAR MAIA

S12 – ENFERMEIRO RESGATISTA

Class.	Nome
23º	VIVIAN BRITO DE LIMA



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

CONCURSO PÚBLICO/2012

EDITAL DE DESCLASSIFICAÇÃO Nº 06/2022

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista o resultado do Concurso Público/2012 para provimento de cargos públicos do Quadro de Pessoal do Poder Executivo, homologado através do Decreto nº 50 de 03/07/2012 publicado no Boletim Oficial nº 539 de 06/07/2012,

CONSIDERANDO que a **desistência expressa de candidatos** mediante declaração formal assinada individualmente, bem como a **não apresentação dos documentos hábeis para a investidura**, e ainda **as faltas constatadas pelo não atendimento às convocações feitas** nos prazos determinados, nos termos do Regulamento, implicam em desclassificação do Concurso,

RESOLVE:

Comunicar que por este ato, estão considerados **DESCLASSIFICADOS** do Concurso Público/2012, os candidatos aos cargos nas categorias relacionadas no anexo I deste Edital.

Armação dos Búzios, 09 de setembro de 2022.

ANDERSON DOS SANTOS CHAVES
Secretário Municipal de Administração

ANEXO I - EDITAL DE DESCLASSIFICAÇÃO 06/2022

CARGO	COLOCAÇÃO	NOME	MOTIVO DA DESCLASSIFICAÇÃO
S14 – FISIOTERAPEUTA – FISIOTERAPIA RESPIRATÓRIA	16º	ALINE COELHO DE CASTRO	NÃO RETIROU CONVOCAÇÃO
S90 – PEDAGOGO 20H	6º	CLAUDIA HELENA AZEREDO CRUZ CARVALHO	NÃO COMPARECEU À CONSULTA MÉDICA



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENADORIA ESPECIAL DE LICITAÇÃO

ERRATA

ATO DE COMUNICAÇÃO INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

Assunto: Credenciamento para prestação de serviços de assistência à saúde oriundos da chamada pública 001/2021

Da comunicação de inexigibilidade do processo 13667/2021 publicada no Boletim Oficial de 31 de maio de 2022

Onde se lê "no valor de R\$ 300.035,00 (trezentos mil e trinta e cinco reais)

Leia-se: "no valor de R\$ 450.052,50 (quatrocentos e cinquenta mil e cinquenta e dois reais e cinquenta centavos)

Armação dos Búzios, 27 de julho de 2022

LUIZ FERNANDO CAMPOS
Coordenador de Especial de Licitação



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ERRATA

TERMO DE RATIFICAÇÃO INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

Assunto: Credenciamento para prestação de serviços de assistência à saúde oriundos da chamada pública 001/2021

Da comunicação de inexigibilidade do processo 13667/2021 publicada no Boletim Oficial de 31 de maio de 2022

Onde se lê "no valor de R\$ 300.035,00 (trezentos mil e trinta e cinco reais)

Leia-se: "no valor de R\$ 450.052,50 (quatrocentos e cinquenta mil e cinquenta e dois reais e cinquenta centavos)

Armação dos Búzios, 27 de julho de 2022

LEÔNIDAS HERINGER FERNANDES
Secretário Municipal de Saúde

Leônidas Heringer Fernandes
Secretário de Saúde
Matrícula: 24499



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
Secretaria Municipal de Administração

ERRATA

Na publicação da Portaria nº 268/2022, veiculada no Diário Oficial nº 066/2022, de 06/07/2022 e em conformidade com o Processo Administrativo nº 10225/2022.

ONDE SE LÊ: “CONCEDER, a partir de 29 de agosto de 2022, LICENÇA MATERNIDADE à servidora **PALOMA SILVA DE OLIVEIRA**, cargo SUPERVISOR I, comissionada, matrícula nº 23166, pelo período de 29/08/2022 a 24/02/2023.”

RESOLVE:

LEIA-SE: “CONCEDER, a partir de 29 de agosto de 2022, LICENÇA MATERNIDADE à servidora **PALOMA SILVA DE OLIVEIRA**, cargo SUPERVISOR I, comissionada, matrícula nº 24784, pelo período de 29/08/2022 a 24/02/2023.”

Armação dos Búzios, 08 de setembro de 2022.

ANDERSON DOS SANTOS CHAVES
Secretário Mun. de Administração

ERRATA

Na publicação da Portaria nº 268/2022, veiculada no Diário Oficial nº 066/2022, de 06/07/2022 e em conformidade com o Processo Administrativo nº 10225/2022.

ONDE SE LÊ: “CONCEDER, a partir de 29 de agosto de 2022, LICENÇA MATERNIDADE à servidora **PALOMA SILVA DE OLIVEIRA**, cargo SUPERVISOR I, comissionada, matrícula nº 23166, pelo período de 29/08/2022 a 24/02/2023.”

RESOLVE:

LEIA-SE: “CONCEDER, a partir de 29 de agosto de 2022, LICENÇA MATERNIDADE à servidora **PALOMA SILVA DE OLIVEIRA**, cargo SUPERVISOR I, comissionada, matrícula nº 24784, pelo período de 29/08/2022 a 24/02/2023.”

Armação dos Búzios, 08 de setembro de 2022.

ANDERSON DOS SANTOS CHAVES
Secretário Mun. de Administração



4

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

EXTRATO DE CONTRATO

Contrato de nº 151/2022

Processo nº 3697/2020

Contratante: Prefeitura de Armação dos Búzios, representada pelo Fundo Municipal de Saúde

Contratada: **ORTHEC INDUSTRIA E COMERCIO DE PRODUTOS ORTOPEDICOS**

Objeto: O presente contrato administrativo tem por objeto Contatação para aquisição de PRÓTESE E MATERIAS ESPECIAIS (OPME's) para atender as necessidades de locomoção do paciente Amauri Martins de Abreu, conforme projeto básico e proposta apresentada que, para todos os fins e efeitos legais, são partes integrantes deste contrato.

Fundamentação: Artigo 61, parágrafo Único da Lei 8666/93

Valor: R\$ 27.803,00 (vinte e sete mil, oitocentos e três reais)

Armação dos Búzios, 09 de setembro de 2022.

Leonidas Henriger Fernandes
Secretário de Saúde
CPF nº 924499

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
GESTOR DO FUNDO
LEONIDAS HENRIGER FERNANDES

e



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

Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios

Contrato nº 147/2022

Processo nº **9322/2022**

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios, representada pela Secretaria Municipal de Obras, Saneamento e Drenagem.

CONTRATADA: **CONSTRUTORA METROPOLITANA S.A.**

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE ENGENHARIA PARA EXECUÇÃO DE PAVIMENTAÇÃO ASFÁLTICA, DRENAGEM PLUVIAL E SINALIZAÇÃO, NO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS.

Valor: **R\$ 4.157.041,83** (quatro milhões, cento e cinquenta e sete mil, quarenta e um reais e oitenta e três centavos).

Prazo: 05 (cinco) meses.

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

Armação dos Búzios, 01 de setembro de 2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
MIGUEL PEREIRA DE SOUZA



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

Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios

Contrato nº 148/2022

Processo nº **9697/2022**

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios, representada pela Secretaria Municipal de Obras, Saneamento e Drenagem.

CONTRATADA: **CONSTRUTORA METROPOLITANA S.A.**

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE ENGENHARIA PARA EXECUÇÃO DE PAVIMENTAÇÃO ASFÁLTICA, DRENAGEM PLUVIAL E SINALIZAÇÃO, NO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS.

Valor: **R\$ 1.960.195,06** (um milhão, novecentos e sessenta mil, cento e noventa e cinco reais e seis centavos).

Prazo: 05 (cinco) meses.

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

Armação dos Búzios, 01 de setembro de 2022.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
MIGUEL PEREIRA DE SOUZA



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

EXTRATO DE CONTRATO

Contrato de nº 152/2022

Processo nº 3498/2022

Contratante: Prefeitura de Armação dos Búzios, representada pelo Fundo Municipal de Educação - FME

Contratada: **L. F. Comércio e Transporte de Gás LTDA.**

Objeto : O presente contrato administrativo tem por objeto Registro de Preços para Futura e eventual aquisição de gás tipo GLP em botijas P13 e P45, e aquisição de botijas vazias P13 e P45 para abastecimento das escolas para a utilização na preparação da alimentação escolar, para atender toda rede de ensino conforme especificações contidas no Termo de Referência no Anexo I, a despesa saíra pelo Fundo Municipal de Educação,
Fundamentação: Artigo 61, parágrafo Único da Lei 8666/93

Valor: *R\$ 482.434,00 (Quatrocentos e oitenta e dois mil e quatrocentos e trinta e quatro reais).*

Armação dos Búzios, 09 de setembro de 2022.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Carla Natália Gomes Marinho

Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios

Termo de Apostilamento nº 001/2022

Contrato nº 063/2021

Processo nº 8357/2021 e 4769/2022

Contratante: Fundo Municipal de Educação, representado neste ato pela Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia

Contratada: AMX COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES - EIRELI

Objeto: O presente Termo de Apostilamento tem por objeto a Repactuação do Contrato nº 063/2021, com base na atualização das cláusulas da convenção coletiva trabalho.

Fundamentação legal: Artigo 65, §8º, a da Lei nº 8.666/93.61,

Armação dos Búzios, 24 de agosto de 2022.

Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios
Carla Natália Marinho Gomes Trambaioli
Secretária de Educação, Ciência e Tecnologia



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

Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios

Contrato nº 052/2021

Termo de Aditivo: 002/2022

Processo nº 1883/2021

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios, representada pela Secretaria Municipal de Administração

CONTRATADA: **MOSAICO ROSA COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI ME.**

Objeto: O presente Termo Aditivo tem por objeto aumentar o quantitativo dos materiais previstos no contrato nº **052/2021**, em **24,98%** (vinte e quatro vírgula noventa e oito por cento), tendo por base a planilha orçamentária, abaixo discriminados com os quantitativos e valores.

Valor: R\$ **807.652,48** (oitocentos e sete mil, seiscentos e cinquenta e dois reais e quarenta e oito centavos).

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

Armação dos Búzios, 25 de agosto de 2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

Anderson dos Santos Chaves



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
COORDENADORIA ESPECIAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

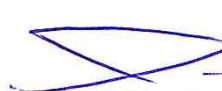
87 b

EXTRATO DE TERMO DE AJUSTE DE CONTAS

Termo de Ajuste de Contas, conforme procedimento administrativo nº
7033/2022;

O presente TERMO tem por objetivo a liquidação e pagamento da importância de R\$ 24.372,00 (vinte e quatro mil , trezentos e setenta dois reais), reconhecida a dívida pelo MUNICÍPIO em favor da Empresa **FERREIRA & GOMES LTDA.**

Armação dos Búzios, 23 de agosto de 2022.


Leônidas Heringer Fernandes
Secretário de Saúde
Matrícula: 24499

Leônidas Heringer Fernandes
Secretário Municipal de Saúde
Gestor do Fundo Municipal de Saúde



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 5/ 2022
1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 26/09/2022	TERÇA-FEIRA 27/09/2022	QUARTA-FEIRA 28/09/2022	QUINTA-FEIRA 29/09/2022	SEXTA-FEIRA 30/09/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de aveia com banana e canela	Quadrado de banana e aveia Leite quente com canela	Bolinho de abóbora com frango desfiado e aveia Suco de uva	Bolo de fubá com cenoura e calda de laranja da José Pereira Suco de caju	Torta salgada de frango Suco de uva

* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	270,78	42,54	6,78	7,79

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 5/ 2022
2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/10/2022	TERÇA-FEIRA 04/10/2022	QUARTA-FEIRA 05/10/2022	QUINTA-FEIRA 06/10/2022	SEXTA-FEIRA 07/10/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de amido com coco e canela	Polpa de açaí batida com banana	Pão careca com ovo mexido Banana picada	Salada de fruta com aveia (banana, laranja, goiaba) Queijo minas picado	Bolo de aveia com banana Suco de manga

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	289,60	48,92	7,93	10,24

* 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 5/ 2022
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 10/10/2022	TERÇA-FEIRA 11/10/2022	QUARTA-FEIRA 12/10/2022	QUINTA-FEIRA 13/10/2022	SEXTA-FEIRA 14/10/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Biscoito salgado Vitamina de banana com beterraba	Bolo de legumes (tomate, cebola, queijo) Suco de manga	FERIADO	Salada de frutas (banana/laranja/melancia) Ovos mexidos	Pão careca com queijo minas Suco de maracujá


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	252,49	34,93	7,64	9,55

* 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 5/ 2022
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 17/10/2022	TERÇA-FEIRA 18/10/2022	QUARTA-FEIRA 19/10/2022	QUINTA-FEIRA 20/10/2022	SEXTA-FEIRA 21/10/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Canjica com coco	Biscoito salgado iogurte de morango batido com banana	Salada de fruta com aveia (banana/ maçã/ laranja) Queijo minas picado	Quadrado de banana Milkshake de uva	Bolo de maçã com cenoura Leite com café


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	211,02	50,27	5,91	6,28

* 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 5/ 2022
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 24/10/2022	TERÇA-FEIRA 25/10/2022	QUARTA-FEIRA 26/10/2022	QUINTA-FEIRA 27/10/2022	SEXTA-FEIRA 28/10/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Ovos mexidos Leite quente com canela	Bolinho de abóbora com frango desfiado e aveia Suco de caju	Bolo de banana das Merendeiras Vitamina de abacate	Salada de fruta com aveia (banana/maçã/abacate) Ovo mexido	Pão careca com queijo minas Suco de caju

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	258,79	51,70	7,08	9,31

* 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 5/ 2022
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 31/10/2022	TERÇA-FEIRA 01/11/2022	QUARTA-FEIRA 02/11/2022	QUINTA-FEIRA 03/11/2022	SEXTA-FEIRA 04/11/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de aveia com canela	Biscoito de laranja Gelado de banana com coco	FERIADO	Salada de fruta (banana/ laranja/ tangerina) Queijo minas picado	Bolo de abóbora Suco de maracujá


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	221,79	34,68	5,51	7,33

* 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 5/ 2022
7ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 07/11/2022	TERÇA-FEIRA 08/11/2022	QUARTA-FEIRA 09/11/2022	QUINTA-FEIRA 10/11/2022	SEXTA-FEIRA 11/11/2022
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Mingau de canjica e banana e canela	Polpa de açaí com banana e aveia	Pão careca com queijo minas Leite quente com canela	Bolinho de arroz assado Leite com café	Bolo de fubá com aveia e coco da E.M. Regina Suco de manga

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	246,40	32,20	8,05	10,0

* 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 5/ 2022
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 14/11/2022	TERÇA-FEIRA 15/11/2022	QUARTA-FEIRA 16/11/2022	QUINTA-FEIRA 17/11/2022	SEXTA-FEIRA 18/11/2022
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	RECESSO	FERIADO	Biscoito salgado iogurte de coco	Salada de fruta (tangerina/ banana/mamão) com aveia Ovos mexidos	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja) Suco de caju

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	197,18	33,75	4,77	5,19

* 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. Laurinda de Souza Conceição / C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira / 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/ C. M. Rosa Maria da Conceição.**CRECHE**
Cardápio 5/ 2022
1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CONSISTÊNCIA:	26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
BRANDA					
LANCHE (8H)	Mingau de aveia com banana e canela	Panqueca de banana Leite	Bolinho de abóbora com frango desfiado e aveia Suco de laranja com maçã	Biscoito de laranja Vitamina de banana com beterraba	Torta salgada de frango Suco de laranja com cenoura
ALMOÇO (10H)	Peixe ao molho Pirão Salada de Beterraba Arroz Feijão -	Hamburguer de frango com aveia Abóbora cozida Polenta Arroz Feijão -	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Espinafre refogado Arroz Feijão Laranja	Carne picadinha ao molho Vagem refogada Salada de alface com cebola Arroz Feijão Goiaba	Frango assado Beterraba cozida Arroz com couve Feijão Mamão
LANCHE (13H)	Leite batido com frutas mistas e aveia	Cookie de banana Leite quente com raspas maçã	Salada de fruta com aveia (banana/ maçã/ laranja)	Mamão picado com aveia	Salada de fruta (banana/ maçã/ laranja)
JANTAR (15H)	Espaguete ao molho de tomate enriquecido com cenoura	Risoto de carne Feijão	Sopa de legumes com macarrão	Caldo de abóbora	Omelete de legumes Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	871,81	130,80	46,30	35,21	115,84	47,18	358,14	5,14

***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. Laurinda de Souza Conceição / C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira / 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/ C. M. Rosa Maria da Conceição.**CRECHE**
Cardápio 5/ 2022
2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CONSISTÊNCIA:	03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
BRANDA					
LANCHE (8H)	Mingau de amido com coco e canela	Ovos mexidos Leite quente com canela	Pão com queijo minas Suco laranja	Polpa de açaí batida com banana	Bolo de aveia com banana Suco de goiaba
ALMOÇO (10H)	Bolinhas de peixe Abobrinha cozida com beterraba - Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa assada - Arroz Feijão -	Frango desfiado Creme de inhame Couve refogada Arroz Feijão Laranja	Isca de fígado ao molho Purê de abóbora Salada de espinafre Arroz Feijão Banana	Risoto de carne Vinagrete Salada de chicória - Feijão Goiaba
LANCHE (13H)	Banana picada com aveia	Milkshake de banana	Leite batido com abacate e banana	Salada de fruta (banana/ laranja/ maçã)	Barrinha de banana e aveia
JANTAR (15H)	Sopa de feijão com macarrão	Caldo de inhame com frango	Canja de galinha	Caldo verde	Omelete de espinafre Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	806,15	84,10	41,33	35,39	1190,06	77,23	307,66	4,95

***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. Laurinda de Souza Conceição / C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira / 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/ C. M. Rosa Maria da Conceição.

CRECHE
Cardápio 5/ 2022
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CONSISTÊNCIA: BRANDA	10/10/2022	11/10/2022	12/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
LANCHE (8h)	Mingau de aveia, frutas e canela	Bolo de legumes (tomate, cebola, queijo) Suco de tangerina	FERIADO	Salada de frutas (banana/laranja/abacate) Ovos mexidos	Bolo de abóbora Leite quente com canela
ALMOÇO (10h)	Bobó de peixe Salada de beterraba e chuchu Arroz Feijão -	Carne picadinha com vagem e cenoura ensopados Farofa Arroz Feijão -		Isca de carne refogada Salada de chicória Espaguete ao molho de tomate natural com cenoura Feijão Melancia	Salpicão de frango (peito de frango, batata inglesa, cenoura, milho) Salada de alface Arroz Feijão Laranja
LANCHE (13h)	Milho cozido Maçã	Panqueca de banana Leite aromatizado com canela		Leite batido com banana, laranja e cenoura	Banana picada com aveia Suco de laranja com maçã
JANTAR (15h)	Sopa de legumes com macarrão	Caldo de inhame		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	814,38	92,67	43,72	31,23	107,12	50,18	313,25	5,19

*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. Laurinda de Souza Conceição / C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira / 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/ C. M. Rosa Maria da Conceição.

CRECHE
Cardápio 5/ 2022
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CONSISTÊNCIA: BRANDA	17/10/2022	18/10/2022	19/10/2022	20/10/2022	21/10/2022
LANCHE (8h)	iogurte natural batido com banana	Canjica com coco, banana e canela	Salada de fruta com aveia (banana/ maçã/ laranja)	Quadrado de banana Ovos mexidos	Bolo de maçã com cenoura Leite quente com canela
ALMOÇO (10h)	Peixe ao molho Pirão Salada de beterraba e chuchu cozidos Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Ovo mexido com espinafre Abóbora cozida Farofa de cenoura Arroz Feijão -	Carne assada Purê de batata inglesa Salada de agrião Arroz Feijão Banana	Estrogonofe de frango (peito de frango) Beterraba cozida Salada de chicória Arroz Feijão Melancia	Lombo suíno cozido Salada de agrião Abobrinha refogada Arroz Feijão Laranja
LANCHE (13h)	Milho cozido Melancia	Banana picada com aveia	Salada de fruta (banana/ tangerina/ maçã)	iogurte natural batido com abacate e banana	Bolinho de arroz assado Suco de goiaba
JANTAR (15h)	Sopa de feijão com macarrão	Caldo de abóbora, batata, cenoura e frango	Caldo de aipim com carne	Sopa de legumes (batata/cenoura/ abobrinha)	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	700,58	91,92	38,28	25,92	90,73	27,96	268,43	4,16

*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. Laurinda de Souza Conceição / C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ Creche E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ Creche M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição.

CRECHE
Cardápio 5/ 2022
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CONSISTÊNCIA: BRANDA	24/10/2022	25/10/2022	26/10/2022	27/10/2022	28/10/2022
LANCHE (8h)	Ovos mexidos Leite quente com canela	Bolinho de abóbora com frango desfiado e aveia Suco de goiaba	Bolo de banana das Merendeiras Suco de laranja	Salada de fruta com aveia (banana/maçã/abacate) Ovo mexido	Pão com queijo minas Leite quente com raspas maçã
ALMOÇO (10h)	Peixe ao molho Pirão Vagem e cenoura cozida Arroz Feijão -	Lombo suíno picado Salada de batata inglesa com beterraba Arroz Feijão -	Isca de carne refogada com cebola e abobrinha Couve refogada Arroz Feijão Tangerina	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Purê de inhame Salada de espinafre Arroz Feijão Goiaba	Carne assada Creme de milho Salada de agrião Arroz Feijão Tangerina
LANCHE (13h)	Torta de legumes Suco de laranja com cenoura	Creme de abacate e banana	Banana picada com aveia	Bolinho de vagem assado Melancia	Salada de fruta (banana/maçã/tangerina)
JANTAR (15h)	Risoto de carne Feijão	Escondidinho de batata com carne moída	Sopa de legumes (batata doce/ cenoura/ abobrinha)	Caldo de inhame	Espaguete ao alho e óleo Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	808,98	86,31	41,74	34,13	126,56	44,72	323,65	5,59

*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.



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. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira / 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/ C. M. Rosa Maria da Conceição.

CRECHE
Cardápio 5/ 2022
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CONSISTÊNCIA: BRANDA	31/10/2022	01/11/2022	02/11/2022	03/11/2022	04/11/2022
LANCHE (8h)	Mingau de aveia, banana e canela	Biscoito de laranja Gelado de banana com coco	FERIADO	Salada de fruta (banana/ laranja/ tangerina) Queijo minas picado	Bolo de banana das Merendeiras Leite quente com canela
ALMOÇO (10h)	Bolinha de peixe Abobrinha e cenoura cozida Arroz Feijão -	Bife (patinho) de panela Beterraba e Chuchu cozidos Arroz Feijão -		Frango ensopado com inhame (coxa/sobrecoxa) Salada de espinafre Espaguete ao alho e óleo Feijão Laranja	Isca de fígado acebolado Purê de batata inglesa Salada de agrião Arroz Feijão Banana
LANCHE (13h)	Pão com queijo minas Suco de laranja	Polpa de açaí batido com banana		logurte natural Mamão picado	Salada de fruta (banana/ laranja/ tangerina)
JANTAR (15h)	Sopa de Feijão	Caldo de abóbora com carne		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	804,33	94,10	40,47	31,27	115,29	60,10	335,89	4,89

*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. Laurinda de Souza Conceição / C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira / 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/ C. M. Rosa Maria da Conceição.

CRECHE
Cardápio 5/ 2022
7ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CONSTITUÍÇÃO: BRANDA	07/11/2022	08/11/2022	09/11/2022	10/11/2022	11/11/2022
LANCHE (8H)	Mingau de canjica com banana e canela	Polpa de açaí com banana e aveia	Pão careca com queijo minas Suco de laranja	Bolinho de arroz assado Suco de goiaba	Bolo de cenoura com raspas de casca de laranja Leite quente com canela
ALMOÇO (10H)	Peixe ao molho Pirão Salada de milho com tomate Arroz Feijão -	Omelete de abobrinha Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Purê de inhame Salada de alface com tomate Arroz Feijão Mamão	Carne picadinha refogada com cenoura picada Batata doce cozida Salada de agrião Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Farofa de cenoura Chuchu e Abobrinha cozidos Arroz Feijão Maçã
LANCHE (13H)	Milho cozido Suco de laranja	Leite batido com mamão, banana e maçã	Mamão picado iogurte integral	Banana picada com aveia	Bolinho de arroz assado Vitamina de abacate com banana
JANTAR (15H)	Sopa de feijão com macarrão	Sopa de legumes (batata/cenoura/ abobrinha)	Caldo verde com frango	Canja de galinha	Carne moída Polenta

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	924,17	96,04	49,53	41,63	1162,49	31,47	287,75	6,33

*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. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira / 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/ C. M. Rosa Maria da Conceição.

CRECHE
Cardápio 5/ 2022
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CONSTITUÍÇÃO: BRANDA	14/11/2022	15/11/2022	16/11/2022	17/11/2022	18/11/2022
LANCHE (8H)	RECESSO	FERIADO	Panqueca de banana Suco de laranja	Salada de fruta (tangerina/ banana/mamão) Ovos mexidos	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja) Suco de maçã com laranja
ALMOÇO (10H)			Peixe ao molho Pirão Beterraba cozida Arroz Feijão Tangerina	Carne picadinha ao molho Salada de agrião Vinagrete Arroz Feijão Laranja	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Salada de alface Arroz Feijão Goiaba
LANCHE (13H)			Barrinha de banana e aveia	Banana picada com aveia	Salada de fruta (mamão/ banana/ melancia)
JANTAR (15H)			Creme de frango com legumes	Risoto de carne Feijão	Frango ensopado Espaguete

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	776,80	88,39	37,90	31,48	145,21	51,58	323,63	4,60

*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

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 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.

Cardápio 5/ 2022
1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 26/09/2022	TERÇA-FEIRA 27/09/2022	QUARTA-FEIRA 28/09/2022	QUINTA-FEIRA 29/09/2022	SEXTA-FEIRA 30/09/2022
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Mingau de aveia com banana e canela	Quadrado de banana e aveia Leite quente com canela	Bolinha de abóbora com frango desfiado e aveia Suco de uva	Bolo de fubá com cenoura e calda de laranja da José Pereira Suco de caju	Torta salgada de frango Suco de uva
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Peixe ao molho Pirão Salada de Beterraba Arroz Feijão -	Hamburger de frango com aveia Abóbora cozida Polenta Arroz Feijão -	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Espinafre refogado Arroz Feijão Laranja	Carne picadinha ao molho Vagem refogada Salada de alface com cebola Arroz Feijão Goiaba	Frango assado Beterraba cozida Arroz com couve Feijão Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	812,99	96,78	30,97	34,43
E. F. I	1000,05	167,81	37,10	31,37

*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 / 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.

Cardápio 5/ 2022
2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/10/2022	TERÇA-FEIRA 04/10/2022	QUARTA-FEIRA 05/10/2022	QUINTA-FEIRA 06/10/2022	SEXTA-FEIRA 07/10/2022
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Mingau de amido com coco e canela	Polpa de açaí batida com banana	Pão careca com ovo mexido Banana picada	Salada de fruta com aveia (banana, laranja, goiaba) Queijo minas picado	Bolo de aveia com banana Suco de manga
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Bolinhas de peixe Abobrinha cozida com beterraba - Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa assada - Arroz Feijão -	Frango desfiado Creme de inhame Couve refogada Arroz Feijão Laranja	Iscas de fígado ao molho Purê de abóbora Salada de espinafre Arroz Feijão Banana	Risoto de carne Vinagrete Salada de chicória - Feijão Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	796,38	110,60	31,52	35,31
E. F. I	958,39	158,32	40,68	37,15

*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 / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emílgio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.

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

Cardápio 5/ 2022
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 10/10/2022	TERÇA-FEIRA 11/10/2022	QUARTA-FEIRA 12/10/2022	QUINTA-FEIRA 13/10/2022	SEXTA-FEIRA 14/10/2022
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Biscoito salgado Vitamina de banana com beterraba	Bolo de legumes (tomate, cebola, queijo) Suco de manga	FERIADO	Salada de frutas (banana/laranja/melancia) Ovos mexidos	Pão careca com queijo minas Suco de maracujá
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Bobó de peixe Salada de beterraba e chuchu	Carne picadinha com vagem e cenoura ensopados Farofa Arroz		Isca de carne refogada Salada de chicória Espaguete ao molho de tomate natural com cenoura Feijão Melancia	Salpicão de frango (peito de frango, batata inglesa, cenoura, milho) Salada de alface Arroz Feijão Laranja

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	712,4	111,08	31,03	29,65
E. F. I	954,82	126,45	43,87	33,84

*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 / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emílgio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.

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

Cardápio 5/ 2022
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 17/10/2022	TERÇA-FEIRA 18/10/2022	QUARTA-FEIRA 19/10/2022	QUINTA-FEIRA 20/10/2022	SEXTA-FEIRA 21/10/2022
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Canjica com coco	Biscoito salgado iogurte de morango batido com banana	Salada de fruta com aveia (banana/ maçã/ laranja) Queijo minas picado	Quadrado de banana Milkshake de uva	Bolo de maçã com cenoura Leite com café
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Peixe ao molho Pirão Salada de beterraba e chuchu cozidos Espaguete ao alho e óleo Feijão	Ovo mexido com espinafre Abóbora cozida Farofa de cenoura Arroz Feijão	Carne assada Purê de batata inglesa Salada de agrião Arroz Feijão Banana	Estrogonofe de frango (peito de frango) Beterraba cozida Salada de chicória Arroz Feijão Melancia	Lombo suíno cozido Salada de agrião Abobrinha refogada Arroz Feijão Laranja

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	633,99	103,10	22,61	21,76
E. F. I	863,49	179,22	36,22	25,79

*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 / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emígdio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.
Região Quilombola: E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição/ E.M. João José de Carvalho / E.M. Manoel Antônio da Costa.

Cardápio 5/ 2022
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 24/10/2022	TERÇA-FEIRA 25/10/2022	QUARTA-FEIRA 26/10/2022	QUINTA-FEIRA 27/10/2022	SEXTA-FEIRA 28/10/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Ovos mexidos Leite quente com canela	Bolinho de abóbora com frango desfiado e aveia Suco de caju	Bolo de banana das Merendeiras Vitamina de abacate	Salada de fruta com aveia (banana/maçã/abacate) Ovo mexido	Pão careca com queijo minas Suco de caju
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Peixe ao molho Pirão Vagem e cenoura cozida Arroz Feijão -	Lombo suíno picado Salada de batata inglesa com beterraba Arroz Feijão -	Isca de carne refogada com cebola e abobrinha Couve refogada Arroz Feijão Tangerina	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Purê de inhame Salada de espinafre Arroz Feijão Goiaba	Carne assada Creme de milho Salada de agrião Arroz Feijão Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	794,71	122,99	23,84	32,11
E. F. I	1063,76	169,91	44,16	40,04

*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 / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emígdio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.
Região Quilombola: E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição/ E.M. João José de Carvalho / E. M. Manoel Antônio da Costa.

Cardápio 5/ 2022
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 31/10/2022	TERÇA-FEIRA 01/11/2022	QUARTA-FEIRA 02/11/2022	QUINTA-FEIRA 03/11/2022	SEXTA-FEIRA 04/11/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de aveia com canela	Biscoito de laranja Gelado de banana com coco	FERIADO	Salada de fruta (banana/ laranja/ tangerina) Queijo minas picado	Bolo de abóbora Suco de maracujá
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Bolinha de peixe Abobrinha e cenoura cozida Arroz Feijão -	Bife (patinho) de panela Beterraba e Chuchu cozidos Arroz Feijão -		Frango ensopado com inhame (coxa/sobrecoxa) Salada de espinafre Espaguete ao alho e óleo Feijão Laranja	Isca de fígado acebolado Purê de batata inglesa Salada de agrião Arroz Feijão Banana

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	754,95	109,12	24,51	27,45
E. F. I	888,45	131,37	36,14	28,49

*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 / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emílgio Gonçalves Coutinho/E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.

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

Cardápio 5/ 2022
7ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 07/11/2022	TERÇA-FEIRA 08/11/2022	QUARTA-FEIRA 09/11/2022	QUINTA-FEIRA 10/11/2022	SEXTA-FEIRA 11/11/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de canjica e banana e canela	Polpa de açaí com banana e aveia	Pão careca com queijo minas Leite quente com canela	Bolinho de arroz assado Leite com café	Bolo de fubá com aveia e coco da E.M. Regina Suco de manga
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Peixe ao molho Pirão Salada de milho com tomate Arroz Feijão -	Omelete de abobrinha Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Purê de inhame Salada de alface com tomate Arroz Feijão Mamão	Carne picadinha refogada com cenoura picada Batata doce cozida Salada de agrião Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Farofa de cenoura Chuchu e Abobrinha cozidos Arroz Feijão Maçã

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	794,3	105,70	33,72	32,50
E. F. I	1010,57	140,79	43,03	37,75

*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 Emílgio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.

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

Cardápio 5/ 2022
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 14/11/2022	TERÇA-FEIRA 15/11/2022	QUARTA-FEIRA 16/11/2022	QUINTA-FEIRA 17/11/2022	SEXTA-FEIRA 18/11/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	RECESSO	FERIADO	Biscoito salgado logurte de coco	Salada de fruta (tangerina/ banana/mamão) com aveia Ovos mexidos	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja) Suco de caju
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)			Peixe ao molho Pirão Beterraba cozida Arroz Feijão Tangerina	Carne picadinha ao molho Salada de agrião Vinagrete Arroz Feijão Laranja	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Salada de alface Arroz Feijão Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	678,75	86,42	27,96	26,49
E. F. I	874,95	123,37	37,50	30,30

*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

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 5/ 2022
1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 26/09/2022	TERÇA-FEIRA 27/09/2022	QUARTA-FEIRA 28/09/2022	QUINTA-FEIRA 29/09/2022	SEXTA-FEIRA 30/09/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de aveia com banana e canela	Quadrado de banana e aveia Leite quente com canela	Bolinho de abóbora com frango desfiado e aveia Suco de uva	Bolo de fubá com cenoura e calda de laranja da José Pereira Suco de caju	Torta salgada de frango Suco de uva
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe ao molho Pirão Salada de Beterraba Arroz Feijão -	Hamburguer de frango com aveia Abóbora cozida Polenta Arroz Feijão -	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Espinafre refogado Arroz Feijão Laranja	Carne picadinha ao molho Vagem refogada Salada de alface com cebola Arroz Feijão Goiaba	Frango assado Beterraba cozida Arroz com couve Feijão Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	1051,53	150,28	53,80	37,17
E.M. / EJA	1051,53	150,28	53,80	37,17

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.



Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
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 5/ 2022
2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/10/2022	TERÇA-FEIRA 04/10/2022	QUARTA-FEIRA 05/10/2022	QUINTA-FEIRA 06/10/2022	SEXTA-FEIRA 07/10/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de amido com coco e canela	Polpa de açaí batida com banana	Pão careca com ovo mexido Banana picada	Salada de fruta com aveia (banana, laranja, goiaba) Queijo minas picado	Bolo de aveia com banana Suco de manga
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Bolinhas de peixe Abobrinha cozida com beterraba - Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa assada - Arroz Feijão -	Frango desfiado Creme de inhame Couve refogada Arroz Feijão Laranja	Isclas de fígado ao molho Purê de abóbora Salada de espinafre Arroz Feijão Banana	Risoto de carne Vinagrete Salada de chicória - Feijão Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	1227,97	163,49	48,62	46,13
E.M. / EJA	1227,97	163,49	48,62	46,13

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.



Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
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 5/ 2022
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 10/10/2022	TERÇA-FEIRA 11/10/2022	QUARTA-FEIRA 12/10/2022	QUINTA-FEIRA 13/10/2022	SEXTA-FEIRA 14/10/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Biscoito salgado Vitamina de banana com beterraba	Bolo de legumes (tomate, cebola, queijo) Suco de manga	FERIADO	Salada de frutas (banana/laranja/melancia) Ovos mexidos	Pão careca com queijo minas Suco de maracujá
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Bobó de peixe Salada de beterraba e chuchu Arroz Feijão -	Carne picadinha com vagem e cenoura ensopados Farofa Arroz Feijão -		Isca de carne refogada Salada de chicória Espaguete ao molho de tomate natural com cenoura Feijão Melancia	Salpicão de frango (peito de frango, batata inglesa, cenoura, milho) Salada de alface Arroz Feijão Laranja

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	1088,66	158,69	54,57	38,45
E.M. / EJA	1088,66	158,69	54,57	38,45

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
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 5/ 2022
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 17/10/2022	TERÇA-FEIRA 18/10/2022	QUARTA-FEIRA 19/10/2022	QUINTA-FEIRA 20/10/2022	SEXTA-FEIRA 21/10/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Canjica com coco	Biscoito salgado iogurte de morango batido com banana	Salada de fruta com aveia (banana/ maçã/ laranja) Queijo minas picado	Quadrado de banana Milkshake de uva	Bolo de maçã com cenoura Leite com café
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe ao molho Pirão Salada de beterraba e chuchu cozidos Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Ovo mexido com espinafre Abóbora cozida Farofa de cenoura Arroz Feijão -	Carne assada Purê de batata inglesa Salada de agrião Arroz Feijão Banana	Estrogonofe de frango (peito de frango) Beterraba cozida Salada de chicória Arroz Feijão Melancia	Lombo suíno cozido Salada de agrião Abobrinha refogada Arroz Feijão Laranja

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	982,83	163,19	45,61	35,08
E.M. / EJA	982,83	163,19	45,61	35,08

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
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 5/ 2022**
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 24/10/2022	TERÇA-FEIRA 25/10/2022	QUARTA-FEIRA 26/10/2022	QUINTA-FEIRA 27/10/2022	SEXTA-FEIRA 28/10/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Ovos mexidos Leite quente com canela	Bolinho de abóbora com frango desfiado e aveia Suco de caju	Bolo de banana das Merendeiras Vitamina de abacate	Salada de fruta com aveia (banana/maçã/abacate) Ovo mexido	Pão careca com queijo minas Suco de caju
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe ao molho Pirão Vagem e cenoura cozida Arroz Feijão -	Lombo suíno picado Salada de batata inglesa com beterraba Arroz Feijão -	Isca de carne refogada com cebola e abobrinha Couve refogada Arroz Feijão Tangerina	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Purê de inhame Salada de espinafre Arroz Feijão Goiaba	Carne assada Creme de milho Salada de agrião Arroz Feijão Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	1150,11	188,41	49,30	37,55
E.M. / EJA	1150,11	188,41	49,30	37,55

***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 11100553SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**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 4/ 2022**
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 31/10/2022	TERÇA-FEIRA 01/11/2022	QUARTA-FEIRA 02/11/2022	QUINTA-FEIRA 03/11/2022	SEXTA-FEIRA 04/11/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de aveia com canela	Biscoito de laranja		Salada de fruta (banana/ laranja/ tangerina) Queijo minas picado	Bolo de abóbora Suco de maracujá
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Bolinha de peixe Abobrinha e cenoura cozida Arroz Feijão -	Bife (patinho) de panela Beterraba e Chuchu cozidos Arroz Feijão -	FERIADO	Frango ensopado com inhame (coxa/sobrecoxa) Salada de espinafre Espaguete ao alho e óleo Feijão Laranja	Isca de fígado acebolado Purê de batata inglesa Salada de agrião Arroz Feijão Banana

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	1086,5	153,22	48,20	32,51
E.M. / EJA	1086,5	153,22	48,20	32,51

***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 5/ 2022
7ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 07/11/2022	TERÇA-FEIRA 08/11/2022	QUARTA-FEIRA 09/11/2022	QUINTA-FEIRA 10/11/2022	SEXTA-FEIRA 11/11/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de canjica e banana e canela	Polpa de açaí com banana e aveia	Pão careca com queijo minas Leite quente com canela	Bolinho de arroz assado Leite com café	Bolo de fubá com aveia e coco da E.M. Regina Suco de manga
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe ao molho Pirão Salada de milho com tomate Arroz Feijão -	Omelete de abobrinha Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Purê de inhame Salada de alface com tomate Arroz Feijão Mamão	Carne picadinha refogada com cenoura picada Batata doce cozida Salada de agrião Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Farofa de cenoura Chuchu e Abobrinha cozidos Arroz Feijão Maçã

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	1217,14	165,72	53,47	45,00
E.M. / EJA	1217,14	165,72	53,47	45,00

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
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 4/ 2022
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 14/11/2022	TERÇA-FEIRA 15/11/2022	QUARTA-FEIRA 16/11/2022	QUINTA-FEIRA 17/11/2022	SEXTA-FEIRA 18/11/2022
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	RECESSO	FERIADO	Biscoito salgado logurte de coco	Salada de fruta (tangerina/ banana/mamão) com aveia Ovos mexidos	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja) Suco de caju
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)			Peixe ao molho Pirão Beterraba cozida Arroz Feijão Tangerina	Carne picadinha ao molho Salada de agrião Vinagrete Arroz Feijão Laranja	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Salada de alface Arroz Feijão Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	1144,47	134,93	53,12	31,45
E.M. / EJA	1144,47	134,93	53,12	31,45

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
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 5/ 2022

1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 26/09/2022	TERÇA-FEIRA 27/09/2022	QUARTA-FEIRA 28/09/2022	QUINTA-FEIRA 29/09/2022	SEXTA-FEIRA 30/09/2022
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de aveia com banana e canela	Quadrado de banana e aveia Leite quente com canela	Bolinho de abóbora com frango desfiado e aveia Suco de uva	Bolo de fubá com cenoura e calda de laranja da José Pereira Suco de caju	Torta salgada de frango Suco de uva
ALMOÇO (12H)	Peixe ao molho Pirão Salada de Beterraba Arroz Feijão -	Hamburguer de frango com aveia Abóbora cozida Polenta Arroz Feijão -	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Espinafre refogado Arroz Feijão Laranja	Carne picadinha ao molho Vagem refogada Salada de alface com cebola Arroz Feijão Goiaba	Frango assado Beterraba cozida Arroz com couve Feijão Mamão
LANCHE (14H:40MIN)	Leite batido com frutas e aveia	Cookie de banana Leite quente com raspas maçã	Salada de fruta com aveia (banana/ maçã/ laranja)	Mamão picado com aveia	Salada de fruta (banana/ maçã/ laranja)
JANTAR (16H)	Espaguete ao molho de tomate enriquecido com cenoura	Risoto de carne Feijão	Sopa de legumes com macarrão	Caldo de abóbora	Escondidinho de Fubá do Lydia Sherman

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1255,44	210,22	63,30	46,02

*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 5/ 2022

2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/10/2022	TERÇA-FEIRA 04/10/2022	QUARTA-FEIRA 05/10/2022	QUINTA-FEIRA 06/10/2022	SEXTA-FEIRA 07/10/2022
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de amido com coco e canela	Polpa de açaí batida com banana	Pão careca com ovo mexido Banana picada	Salada de fruta com aveia (banana, laranja, goiaba) Queijo minas picado	Bolo de aveia com banana Suco de manga
ALMOÇO (12H)	Bolinhas de peixe Abobrinha cozida com beterraba - Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa assada - Arroz Feijão -	Frango desfiado Creme de inhame Couve refogada Arroz Feijão Laranja	Isclas de fígado ao molho Purê de abóbora Salada de espinafre Arroz Feijão Banana	Risoto de carne Vinagrete Salada de chicória - Feijão Goiaba
LANCHE (14H:40MIN)	Banana picada com aveia	Biscoito salgado Milkshake de banana	Barrinha de banana e aveia	Salada de fruta (banana/ laranja/ maçã)	Leite batido com abacate e banana
JANTAR (16H)	Sopa de feijão com macarrão	Caldo de inhame com frango	Canja de galinha	Caldo verde	Omelete de espinafre Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1231,34	182,53	58,41	48,90

*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 5/ 2022

3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 10/10/2022	TERÇA-FEIRA 11/10/2022	QUARTA-FEIRA 12/10/2022	QUINTA-FEIRA 13/10/2022	SEXTA-FEIRA 14/10/2022
LANCHE (9H:10MIN)	Biscoito salgado Vitamina de banana com beterraba	Bolo de legumes (tomate, cebola, queijo) Suco de manga	FERIADO	Salada de frutas (banana/laranja/melancia) Ovos mexidos	Pão careca com queijo minas Suco de maracujá
ALMOÇO (12H)	Bobó de peixe Salada de beterraba e chuchu Arroz Feijão -	Carne picadinha com vagem e cenoura ensopados Farofa Arroz Feijão -		Isca de carne refogada Salada de chicória Espaguete ao molho de tomate natural com cenoura Feijão Melancia	Salpicão de frango (peito de frango, batata inglesa, cenoura, milho) Salada de alface Arroz Feijão Laranja
LANCHE (14H:40MIN)	Milho cozido Maçã	Panqueca de banana Leite aromatizado com canela		Leite batido com banana, laranja e cenoura	Banana picada com aveia Suco de laranja com maçã
JANTAR (16H)	Sopa de legumes com macarrão	Carne picadinha Polenta		Caldo de abóbora com carne	Escondidinho de aipim com carne picadinha

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1228,39	167,77	64,51	44,78

*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 5/ 2022

4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 17/10/2022	TERÇA-FEIRA 18/10/2022	QUARTA-FEIRA 19/10/2022	QUINTA-FEIRA 20/10/2022	SEXTA-FEIRA 21/10/2022
LANCHE (9H:10MIN)	Canjica com coco	Biscoito salgado iogurte de morango batido com banana	Salada de fruta com aveia (banana/ maçã/ laranja) Queijo minas picado	Quadrado de banana Milkshake de uva	Bolo de maçã com cenoura Leite com café
ALMOÇO (12H)	Peixe ao molho Pirão Salada de beterraba e chuchu cozidos Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Ovo mexido com espinafre Abóbora cozida Farofa de cenoura Arroz Feijão -	Carne assada Purê de batata inglesa Salada de agrião Arroz Feijão Banana	Estrogonofe de frango (peito de frango) Beterraba cozida Salada de chicória Arroz Feijão Melancia	Lombo suíno cozido Salada de agrião Abobrinha refogada Arroz Feijão Laranja
LANCHE (14H:40MIN)	Milho cozido Melancia	Banana picada com aveia	Salada de fruta (banana/ tangerina/ maçã)	Leite batido com abacate e banana	Bolinho de arroz assado Suco de goiaba
JANTAR (16H)	Sopa de feijão com macarrão	Caldo de abóbora, batata, cenoura e frango	Caldo de aipim com carne	Sopa de legumes (batata/cenoura/ abobrinha)	Canja de galinha

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1127,07	208,04	54,92	34,28

*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 5/ 2022
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 24/10/2022	TERÇA-FEIRA 25/10/2022	QUARTA-FEIRA 26/10/2022	QUINTA-FEIRA 27/10/2022	SEXTA-FEIRA 28/10/2022
LANCHE (9H:10MIN)	Ovos mexidos Leite quente com canela	Bolinho de abóbora com frango desfiado e aveia Suco de caju	Bolo de banana das Merendeiras Vitamina de abacate	Salada de fruta com aveia (banana/maçã/abacate) Ovo mexido	Pão careca com queijo minas Suco de caju
ALMOÇO (12H)	Peixe ao molho Pirão Vagem e cenoura cozida Arroz Feijão -	Lombo suíno picado Salada de batata inglesa com beterraba Arroz Feijão -	Isca de carne refogada com cebola e abobrinha Couve refogada Arroz Feijão Tangerina	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Purê de inhame Salada de espinafre Arroz Feijão Goiaba	Carne assada Creme de milho Salada de agrião Arroz Feijão Tangerina
LANCHE (14H:40MIN)	Torta de legumes Suco de laranja com cenoura	Creme de abacate e banana	Banana picada com aveia	Bolinho de vagem assado Melancia	Salada de fruta (banana/maçã/tangerina)
JANTAR (16H)	Risoto de carne Feijão	Escondidinho de batata com carne picadinha	Sopa de legumes (batata doce/ cenoura/ abobrinha)	Caldo de inhame	Espaguete ao alho e óleo Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1221,41	179,88	59,10	47,00

*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 5/ 2022
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 31/10/2022	TERÇA-FEIRA 01/11/2022	QUARTA-FEIRA 02/11/2022	QUINTA-FEIRA 03/11/2022	SEXTA-FEIRA 04/11/2022
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de aveia com canela	Biscoito de laranja Gelado de banana com coco	FERIADO	Salada de fruta (banana/ laranja/ tangerina) Queijo minas picado	Bolo de abóbora Suco de maracujá
ALMOÇO (12H)	Bolinha de peixe Abobrinha e cenoura cozida Arroz Feijão -	Bife (de patinho) de panela Beterraba e Chuchu cozidos Arroz Feijão -		Frango ensopado com inhame (coxa/sobrecoxa) Salada de espinafre Espaguete ao alho e óleo Feijão Laranja	Isca de fígado acebolado Purê de batata inglesa Salada de agrião Arroz Feijão Banana
LANCHE (14H:40MIN)	Pão careca com queijo minas Suco de uva	Polpa de açaí batido com abacate		Mingau de aveia com canela	Salada de fruta (banana/ laranja/ tangerina)
JANTAR (16H)	Sopa de legumes com macarrão	Caldo de abóbora com carne		Escondidinho de Fubá do Lydia Sherman	Risoto de frango Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1102,78	156,21	51,31	35,13

*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 5/ 2022

7ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 07/11/2022	TERÇA-FEIRA 08/11/2022	QUARTA-FEIRA 09/11/2022	QUINTA-FEIRA 10/11/2022	SEXTA-FEIRA 11/11/2022
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de canjica e banana e canela	Polpa de açaí com banana e aveia	Pão careca com queijo minas Leite quente com canela	Bolinho de arroz assado Leite com café	Bolo de fubá com aveia e coco da E.M. Regina Suco de manga
ALMOÇO (12H)	Peixe ao molho Pirão Salada de milho com tomate Arroz Feijão -	Omelete de abobrinha Espaguete ao alho e óleo Feijão -	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Purê de inhame Salada de alface com tomate Arroz Feijão Mamão	Carne picadinha refogada com cenoura picada Batata doce cozida Salada de agrião Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Farofa de cenoura Chuchu e Abobrinha cozidos Arroz Feijão Maçã
LANCHE (14H:40MIN)	Milho cozido Suco de laranja	Biscoito salgado Leite batido com mamão, banana e maçã	Pipoca Leite batido maçã com mamão	Banana picada com aveia	Bolinho de arroz assado Vitamina de abacate
JANTAR (16H)	Sopa de feijão com macarrão	Sopa de legumes (batata/ cenoura/ abobrinha)	Caldo verde com frango	Canja de galinha	Carne picadinha ao molho Polenta

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1230,30	157,32	62,89	46,65

*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 5/ 2022

8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 14/11/2022	TERÇA-FEIRA 15/11/2022	QUARTA-FEIRA 16/11/2022	QUINTA-FEIRA 17/11/2022	SEXTA-FEIRA 18/11/2022
LANCHE (9H:10MIN)	RECESSO	FERIADO	Biscoito salgado Iogurte de coco	Salada de fruta (tangerina/ banana/mamão) com aveia	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja) Suco de caju
ALMOÇO (12H)			Peixe ao molho Pirão Beterraba cozida Arroz Feijão Tangerina	Carne picadinha ao molho Salada de agrião Vinagrete Arroz Feijão Laranja	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Salada de alface Arroz Feijão Goiaba
LANCHE (14H:40MIN)			Barrinha de banana e aveia	Banana picada com aveia	Salada de fruta (mamão/ banana/ melancia)
JANTAR (16H)			Creme de frango com legumes	Risoto de carne Feijão	Frango ensopado Espaguete

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1117,61	143,09	57,25	39,55

*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 - Unidades Escolares: José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emíldio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.
Região Quilombola: Eva Maria da Conceição/João José de Carvalho / Manoel Antônio da Costa / Lydia Sherman.

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 Outubro/ 2022
Aulas de Reforço

REFEIÇÃO	SÁBADO 01/10/2022	SÁBADO 08/10/2022	SÁBADO 15/10/2022	SÁBADO 22/10/2022
LANCHE	Bolo mulatinho	Pão e Hambúrguer de frango e aveia	FERIADO	Torta salgada de frango
DE TODOS (9H)	Suco de caju	Suco de manga		Suco de uva

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA MENSAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	198,55	19,36	9,68	9,31
E.F. II/E. M. /EJA	220,49	19,37	11,73	10,78

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

*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.

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

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 Novembro/ 2022
Aulas de Reforço

REFEIÇÃO	SÁBADO 29/10/2022	SÁBADO 05/11/2022	SÁBADO 12/11/2022	SÁBADO 19/11/2022
LANCHE	Bolo Brasileiro (cenoura e	Bolo de cenoura	FERIADO	Bolo de legumes (tomate, cebola) com
DE TODOS (9H)	espinafre) Suco de caju	Leite com café		queijo Suco de caju

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA MENSAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	198,55	19,36	9,68	9,31
E.F. II/E. M. /EJA	220,49	19,37	11,73	10,78

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

*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.

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE LAZER E DO ESPORTE

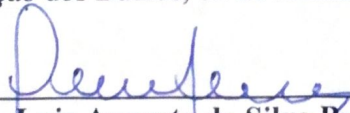
RESOLUÇÃO Nº 23, DE 06 DE SETEMBRO DE 2022 – SELESP

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE LAZER E DO ESPORTE, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere o artigo 91, II, c/c o artigo 106, ambos da Lei Orgânica do Município de Armação dos Búzios,

RESOLVE:

DESIGNAR, a partir da data de publicação desta resolução, os servidores Mariana Braga da Cunha- matrícula nº23321 e Lucas Silva Guimarães - matrícula nº 22996, como Gestores Fiscais no Processo Administrativo nº 10.186/2021, referente à cota de patrocínio do evento “Mr. Búzios”.

Armação dos Búzios, 06 de setembro de 2022.



Luiz Augusto da Silva Braga
Secretário Municipal de Lazer e do Esporte
(Matrícula 22.826)



BÚZIOS
PREFEITURA

GABINETE DO PREFEITO.
Chefia de Gabinete do Prefeito

Armação dos Búzios, 16 de agosto de 2022.

DESIGNAÇÃO FISCAL

Fica designado o servidor **GREGÓRIO FERREIRA MONTEIRO**, inscrito no CPF sob o nº 097.817.797-56, matrícula nº 25.876, para exercer a função de fiscal do processo nº 9700/2022, referente à aquisição de passagens aéreas e hospedagens.

DOUGLAS THOMAZ DE OLIVEIRA SANT'ANNA
Chefe de Gabinete do Prefeito

PORTARIA Nº 539, DE 12 DE SETEMBRO DE 2022

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 79, c/c o art. 127 da Lei Orgânica Municipal, bem como o disposto no art. 82, da Lei Complementar nº 15/2007, consoante o Processo Administrativo nº 9168/2022;

RESOLVE:

Art. 1º AUTORIZAR, com efeito a contar de 19 de setembro de 2022, a cessão do servidor ANDERSON PEÇANHA DA MOTA, cargo Técnico de Enfermagem 24h, matrícula nº 15612, Estatutário, colocando-o à disposição da Prefeitura da Cidade de Campos dos Goytacazes, sem ônus para o Município de Armação dos Búzios.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Armação dos Búzios, 12 de setembro de 2022.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS

Prefeito

PRIMEIRO TORNEIO

AMADOR

BÚZIOS BASQUETE

× × ×

 **BÚZIOS**
PREFEITURA

Secretaria de Lazer
e do Esporte

**COLÉGIO CILEIA
NO CRUZEIRO**

8:00 AS 20:00

ASA 05 NOV

× × ×