

DIÁRIO



OFICIAL

Nº 374 | 01 de julho de 2024

PODER EXECUTIVO

MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

PODER LEGISLATIVO

www.buzios.rj.gov.br



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DE BÚZIOS

PREFEITO

Alexandre de Oliveira Martins

VICE PREFEITO

Miguel Pereira de Souza

ORGÃOS DO PODER EXECUTIVO

Gabinete do Prefeito e do Vice-Prefeito (GAB)

DOUGLAS THOMAZ DE OLIVEIRA SANT'ANNA

Secretaria Municipal de Governo (SEGOV)

MARCUS VALLERIUS DA SILVA LODEOS

Secretaria Municipal de Administração (SECAD)

MESSIAS CARVALHO DA SILVA

Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia (SEMED)

RODRIGO RAMALHO DE ALMEIDA

Secretaria Municipal de Finanças e Arrecadação (SEFIN)

ANDRÉ GONÇALVES COUTINHO

Secretaria Municipal de Serviços Públicos (SEPub)

MARCELO LUIZ LIBONATI JÚNIOR

Secretaria Municipal da Mulher (SEMU)

DANIELE GUIMARÃES DA SILVA

Secretaria Municipal de Saúde (SESAU)

LEONIDAS HERINGER FERNANDES

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Trabalho e Renda (SEDESER)

BRUNA CHIAZZA STORNI

Secretaria Municipal de Segurança e Ordem Pública (SEORP)

SÉRGIO FERREIRA DOS SANTOS

Secretaria Municipal de Ambiente e Urbanismo (SEAU)

EVANILDO CARDOSO NASCIMENTO

Secretaria Municipal de Obras e Projetos (SEMOP)

LUCAS DOS SANTOS LIMA

Secretaria Municipal de Turismo (SETUR)

PATRICIA MORAES BURLAMAQUI DE FREITAS CHAVES

Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio Histórico (SECEP)

ALAN MARTINS CÂMARA

Secretaria Municipal de Lazer e do Esporte (SELESP)

LUIZ AUGUSTO DA SILVA BRAGA

Procuradoria Geral (PGM)

CRISTIANO CAVALCANTE DE OLIVEIRA

Controladoria Geral (CGM)

LUCIANA DE AZEVEDO LEITE VIEIRA

Secretaria Municipal de Planejamento de Ações Estratégicas e Integração

THIAGO SANTOS FERREIRA

Secretaria Municipal de Pesca, Agricultura e Esportes Náuticos (SEPEN)

GENILSON DRUMOND DE PINA

Secretaria Municipal do Idoso (SEMID)

PATRÍCIA MONTEIRO DA SILVA MARTINS VITAL DE OLIVEIRA

Secretaria Municipal de Saneamento e Drenagem (SESAD)

AZIEL DA SILVA VIEIRA

Secretaria Municipal de Governança e Compliance (SECOMP)

CAIO CORRÊA CANELLAS

Secretaria Municipal da Pessoa com Deficiência (SPCD)

LUCIANA ARAÚJO DE SANT'ANNA



PODER LEGISLATIVO

PRESIDENTE

Rafael Aguiar Pereira de Souza

VICE-PRESIDENTE

Josué Pereira dos Santos

1º SECRETÁRIO

Victor de Almeida dos Santos

2º SECRETÁRIO

Adiel da Silva Vieira

VEREADORES

Aurelio Barros Areas

Gelmires da Costa GOMES Filho

João Carlos de Souza dos Anjos

Nilton César Alves de Almeida

Raphael Amaral da Lima Braga

EXPEDIENTE



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº. 2.535 DE 1º DE JULHO DE 2024.

Abre às Unidades Orçamentárias, Crédito Adicional
Suplementar na importância de R\$ 832.297,33
(Oitocentos e trinta e dois mil, duzentos e noventa e
sete reais e trinta e três centavos).

O PREFEITO DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso de suas atribuições, com fundamento no inciso I, do art. 7º, combinado com inciso I, do art. 41, da Lei Federal nº 4.320, de 17 de março de 1964 e com o artigo 8º, da Lei Municipal nº 1899, de 28 de dezembro de 2023 (Lei Orçamentária Anual).

D E C R E T A:

Art. 1º Fica aberto Crédito Adicional Suplementar junto ao Orçamento Programa 2024, no valor de R\$ 832.297,33 (Oitocentos e trinta e dois mil, duzentos e noventa e sete reais e trinta e três centavos) na forma do Anexo I, deste Decreto.

Art. 2º Os recursos, para atendimento ao artigo anterior, são provenientes das Anulações das dotações discriminadas no Anexo II, em conformidade com o inciso III do §1º do art. 43, da Lei Federal nº 4.320/64.

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

Armação dos Búzios, 1º de julho de 2024.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito

**COM ANEXOS I e II.*

ANEXO I - DECRETO Nº 2535 - DOTAÇÕES SUPLEMENTADAS

ORGÃO	2	PREFEITURA MUN. DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
UNIDADE	02.01.02	CHEFIA DE GABINETE
FUNÇÃO	04	ADMINISTRAÇÃO
SUBFUNÇÃO	122	ADMINISTRAÇÃO GERAL
PROGRAMA	0001	Modernização da Administração Pública
ATIVIDADE	2.265	MANUTENÇÃO DE FROTA DE VEÍCULOS
ELEMENTO	33903900	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
Fonte de Recursos		
1704 - Royalties - União		689.297,33

ORGÃO	2	PREFEITURA MUN. DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
UNIDADE	02.01.05	SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
FUNÇÃO	04	ADMINISTRAÇÃO
SUBFUNÇÃO	122	ADMINISTRAÇÃO GERAL
PROGRAMA	0001	Modernização da Administração Pública
ATIVIDADE	2.263	MANUTENÇÃO DA UNIDADE ADMINISTRATIVA - SECAD
ELEMENTO	33903000	MATERIAL DE CONSUMO
Fonte de Recursos		
1704 - Royalties - União		103.000,00

ORGÃO	2	PREFEITURA MUN. DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
UNIDADE	02.01.05	SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
FUNÇÃO	04	ADMINISTRAÇÃO
SUBFUNÇÃO	122	ADMINISTRAÇÃO GERAL
PROGRAMA	0001	Modernização da Administração Pública
ATIVIDADE	2.263	MANUTENÇÃO DA UNIDADE ADMINISTRATIVA - SECAD
ELEMENTO	33903900	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
Fonte de Recursos		
1704 - Royalties - União		40.000,00

Total da Suplementação**832.297,33**

ANEXO II - DECRETO Nº 2535 - DOTAÇÕES ANULADAS

ORGÃO	2	PREFEITURA MUN. DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
UNIDADE	02.01.03	CONTROLADORIA GERAL
FUNÇÃO	04	ADMINISTRAÇÃO
SUBFUNÇÃO	124	CONTROLE INTERNO
PROGRAMA	0001	Modernização da Administração Pública
ATIVIDADE	2.261	MANUTENÇÃO DA UNIDADE ADMINISTRATIVA - CGM
ELEMENTO	44905200	EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
Fonte de Recursos		
1704 - Royalties - União		23.000,00

ORGÃO	2	PREFEITURA MUN. DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
UNIDADE	02.01.06	SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA E ORDEM PÚBLICA
FUNÇÃO	26	TRANSPORTE
SUBFUNÇÃO	451	INFRA-ESTRUTURA URBANA
PROGRAMA	0033	Mobilidade e Segurança para Transito
ATIVIDADE	2.062	MANUTENÇÃO DA SINALIZAÇÃO GRÁFICA
ELEMENTO	44905200	EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
Fonte de Recursos		
1704 - Royalties - União		59.999,99

ORGÃO	2	PREFEITURA MUN. DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
UNIDADE	02.01.06	SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA E ORDEM PÚBLICA
FUNÇÃO	26	TRANSPORTE
SUBFUNÇÃO	451	INFRA-ESTRUTURA URBANA
PROGRAMA	0034	Segurança Patrimonial e Ordenamento
ATIVIDADE	2.064	INFRAESTRUTURA OPERACIONAL DA GUARDA MUNICIPAL
ELEMENTO	44905200	EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
Fonte de Recursos		
1704 - Royalties - União		48.000,00

ORGÃO	2	PREFEITURA MUN. DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
UNIDADE	02.01.06	SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA E ORDEM PÚBLICA
FUNÇÃO	06	SEGURANÇA PÚBLICA
SUBFUNÇÃO	122	ADMINISTRAÇÃO GERAL
PROGRAMA	0001	Modernização da Administração Pública
ATIVIDADE	2.155	MANUTENÇÃO DA UNIDADE ADMINISTRATIVA - SEORP
ELEMENTO	44905200	EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
Fonte de Recursos		
1704 - Royalties - União		122.547,34

ANEXO II - DECRETO Nº 2535 - DOTAÇÕES ANULADAS

ORGÃO	2	PREFEITURA MUN. DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
UNIDADE	02.01.06	SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA E ORDEM PÚBLICA
FUNÇÃO	06	SEGURANÇA PÚBLICA
SUBFUNÇÃO	125	NORMATIZAÇÃO E FISCALIZAÇÃO
PROGRAMA	0035	Fiscalização de Ativ. Econômicas e
ATIVIDADE	2.156	AMPLIAÇÃO DA FROTA
ELEMENTO	44905200	EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
Fonte de Recursos		
1704 - Royalties - União		190.000,00

ORGÃO	2	PREFEITURA MUN. DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
UNIDADE	02.01.06	SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA E ORDEM PÚBLICA
FUNÇÃO	06	SEGURANÇA PÚBLICA
SUBFUNÇÃO	181	POLICIAMENTO
PROGRAMA	0001	Modernização da Administração Pública
ATIVIDADE	2.380	INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DO CANIL PRA GUARDA MUNICIPAL
ELEMENTO	44905200	EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
Fonte de Recursos		
1704 - Royalties - União		87.500,00

ORGÃO	2	PREFEITURA MUN. DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
UNIDADE	02.01.10	SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E DO PATRIMONIO HISTÓRICO
FUNÇÃO	13	CULTURA
SUBFUNÇÃO	391	PATRIMÔNIO HISTÓRICO, ARTÍSTICO E ARQUEO
PROGRAMA	0114	Criação e Implantação de Equipamentos Culturais
PROJETO	1.029	GALPÃO CULTURAL
ELEMENTO	44905200	EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
Fonte de Recursos		
1704 - Royalties - União		58.250,00

ORGÃO	2	PREFEITURA MUN. DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
UNIDADE	02.01.10	SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E DO PATRIMONIO HISTÓRICO
FUNÇÃO	13	CULTURA
SUBFUNÇÃO	392	DIFUSÃO CULTURAL
PROGRAMA	0114	Criação e Implantação de Equipamentos Culturais
PROJETO	1.349	IMPLEMENTAR INSTALAÇÕES CULTURAIS.
ELEMENTO	44905100	OBRAS E INSTALAÇÕES
Fonte de Recursos		
1704 - Royalties - União		50.000,00

ANEXO II - DECRETO Nº 2535 - DOTAÇÕES ANULADAS

ORGÃO	2	PREFEITURA MUN. DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
UNIDADE	02.01.10	SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E DO PATRIMONIO HISTÓRICO
FUNÇÃO	13	CULTURA
SUBFUNÇÃO	392	DIFUSÃO CULTURAL
PROGRAMA	0114	Criação e Implantação de Equipamentos Culturais
PROJETO	1.349	IMPLEMENTAR INSTALAÇÕES CULTURAIS.
ELEMENTO	44905200	EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE
Fonte de Recursos		
1704 - Royalties - União		50.000,00

ORGÃO	2	PREFEITURA MUN. DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
UNIDADE	02.01.05	SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
FUNÇÃO	04	ADMINISTRAÇÃO
SUBFUNÇÃO	122	ADMINISTRAÇÃO GERAL
PROGRAMA	0001	Modernização da Administração Pública
ATIVIDADE	2.277	GERENCIAMENTO DE TI
ELEMENTO	33903000	MATERIAL DE CONSUMO
Fonte de Recursos		
1704 - Royalties - União		40.000,00

ORGÃO	2	PREFEITURA MUN. DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
UNIDADE	02.01.05	SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
FUNÇÃO	04	ADMINISTRAÇÃO
SUBFUNÇÃO	122	ADMINISTRAÇÃO GERAL
PROGRAMA	0001	Modernização da Administração Pública
ATIVIDADE	2.264	MANUTENÇÃO DOS RECURSOS HUMANOS
ELEMENTO	33903900	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
Fonte de Recursos		
1704 - Royalties - União		103.000,00

Total da Anulação 832.297,33



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº. 2.536, DE 1º DE JULHO DE 2024

Dispõe sobre a Exoneração de Cargos
Comissionados da Prefeitura da Cidade de
Armação dos Búzios e dá outras providencias.

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

DECRETA:

Art. 1º Ficam exonerados (as), a pedidos, com efeito nesta data, os (as) servidores (as),
conforme relacionados abaixo, revogando as Portarias de suas nomeações e/ou designações.

Funcionário	Portaria	Cargo	Símbolo
FRANCISCO DE ABREU NEVES	992/2021	Gerente de Bairro	CC6
ROBERTA OLIVEIRA DE ALMEIDA	1004/2024	Coordenador Especial de Gabinete	CC3
JOSIANI DOS SANTOS MEIRA ROSA	1104/2024	Coordenador Especial	CC3
ÉDSON JOSÉ DA SILVA	1237/2024	Coordenador Especial	CC3
VALMIR MARTINS DE CARVALHO	1264/2024	Coordenador Administrativo	CC4

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as
disposições em contrário.

Armação dos Búzios, 1º de julho de 2024.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO



PORTARIA Nº 1.457, DE 1º DE JULHO DE 2024

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

RESOLVE:

NOMEAR, com efeito nesta data, MATEUS RODRIGUES DE FARIAS para exercer o cargo em comissão de Supervisor II, constante da Estrutura Administrativa da Prefeitura do Município de Armação dos Búzios, criada pela Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021, e alterações posteriores, com a remuneração prevista na legislação em vigor.

Armação dos Búzios, 1º de julho de 2024.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

—
—

PORTARIA Nº 1.458, DE 1º DE JULHO DE 2024

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

RESOLVE:

EXONERAR, com efeito nesta data, CARLOS SANTIAGO GONÇALVES FRANCISCO do cargo em comissão de Coordenador Administrativo para o qual foi nomeado pela Portaria nº 1.306, de 13 de maio de 2024.

Armação dos Búzios, 1º de julho de 2024.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

—
—

PORTARIA Nº 1.459, DE 1º DE JULHO DE 2024

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

RESOLVE:

EXONERAR, com efeito nesta data, CARLA CARVALHO DA SILVA do cargo em comissão de Supervisor I Administrativo para o qual foi nomeada pela Portaria nº 535, de 27 de junho de 2023.

Armação dos Búzios, 1º de julho de 2024.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 1.460, DE 1º DE JULHO DE 2024

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

RESOLVE:

NOMEAR, com efeito a contar de 2 de julho de 2024, CARLOS SANTIAGO GONÇALVES para exercer o cargo em comissão de Coordenador Especial, constante da Estrutura Administrativa da Prefeitura do Município de Armação dos Búzios, criada pela Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021, e alterações posteriores, com a remuneração prevista na legislação em vigor.

Armação dos Búzios, 1º de julho de 2024.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 1.461, DE 1º DE JULHO DE 2024

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

RESOLVE:

NOMEAR, com efeito a contar de 2 de julho de 2024, CARLA CARVALHO DA SILVA para exercer o cargo em comissão de Coordenador Administrativo, constante da Estrutura Administrativa da Prefeitura do Município de Armação dos Búzios, criada pela Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021, e alterações posteriores, com a remuneração prevista na legislação em vigor.

Armação dos Búzios, 1º de julho de 2024.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

—
—

PORTARIA Nº 1.462, DE 1º DE JULHO DE 2024

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

RESOLVE:

EXONERAR, com efeito nesta data, ISABEL CRISTINA RAMOS SOLOAGA do cargo em comissão de Supervisor II de Almoxarifado para o qual foi nomeada pela Portaria nº 506, de 29 de maio de 2023.

Armação dos Búzios, 1º de julho de 2024.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 1.463, DE 1º DE JULHO DE 2024

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

RESOLVE:

NOMEAR, com efeito a contar de 2 de julho de 2024, ISABEL CRISTINA RAMOS SOLOAGA para exercer o cargo em comissão de Supervisor I Administrativo, constante da Estrutura Administrativa da Prefeitura do Município de Armação dos Búzios, criada pela Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021, e alterações posteriores, com a remuneração prevista na legislação em vigor.

Armação dos Búzios, 1º de julho de 2024.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 1.464, DE 1º DE JULHO DE 2024

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

RESOLVE:

NOMEAR, com efeito a contar de 2 de julho de 2024, VICTOR DA SILVA ALBINO para exercer o cargo em comissão de Supervisor II de Almoxarifado, constante da Estrutura Administrativa da Prefeitura do Município de Armação dos Búzios, criada pela Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021, e alterações posteriores, com a remuneração prevista na legislação em vigor.

Armação dos Búzios, 1º de julho de 2024.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito



BÚZIOS
PREFEITURA

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

Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios

EXTRATO DE CONTRATO

Contrato nº 092/2024

Processo nº 6172/2023

Contratante: **O MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS**, representado pela
Secretaria Municipal da Mulher

Contratada: **GG TECH INFORMÁTICA LTDA**

Objeto: O presente contrato administrativo tem por objeto a aquisição de materiais e equipamentos de informática, visando atender o CRHomem (Centro de Referência do Homem).

O prazo para execução do objeto será 30 (trinta), dias corridos a contar da emissão da ordem de fornecimento.

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

Valor: **R\$ 14.114,00 (catorze mil, cento e catorze reais).**

Armação dos Búzios/RJ, 14 de junho de 2024.

MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

Secretária Municipal da Mulher

Daniele Guimarães da Silva

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

Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios

EXTRATO DE CONTRATO

Contrato nº 093/2024

Processo nº 6172/2023

Contratante: **O MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS**, representado pela
Secretaria Municipal da MulherContratada: **PRINCESS SOLUÇÕES EM SERVIÇOS E COMÉRCIO LTDA**

Objeto: O presente contrato administrativo tem por objeto a aquisição de materiais e equipamentos de informática, visando atender o CRHomem (Centro de Referência do Homem).

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

Prazo: O prazo para execução do objeto será 30 (trinta), dias corridos a contar da emissão da ordem de fornecimento.

Valor: **R\$ 14.439,00 (catorze mil, quatrocentos e trinta e nove reais).**

Armação dos Búzios/RJ, 14 de junho de 2024.

MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
Secretária Municipal da Mulher
Daniele Guimarães da Silva



BÚZIOS
PREFEITURA

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

Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios

EXTRATO DE CONTRATO

Contrato nº 094/2024

Processo nº 6172/2023

Contratante: **O MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS**, representado pela
Secretaria Municipal da Mulher

Contratada: **STORE HOUSE DISTRIBUIDORA EIRELI**

Objeto: O presente contrato administrativo tem por objeto a aquisição de materiais e equipamentos de informática, visando atender o CRHomem (Centro de Referência do Homem).

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

Entrega: O prazo para execução do objeto será de 30 (trinta) dias corridos, a contar da emissão da ordem de fornecimento.

Valor: **R\$ 13.908,00 (treze mil, novecentos e oito reais).**

Armação dos Búzios/RJ, 14 de junho de 2024.

MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
Secretária Municipal da Mulher
Daniele Guimarães da Silva



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 4/ 2024
1ª SEMANA

REFEIÇÃO	19/08/2024 A 23/08/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Polpa de açaí batida com banana Granola

* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 4/ 2024
2ª SEMANA

REFEIÇÃO	26/08/2024 A 30/08/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Salada de fruta com aveia (banana, mamão, laranja) iogurte de morango

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

* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 4/ 2024
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	02/09/2024 A 06/09/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Pão de batata com queijo minas Suco de maracujá

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

* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 3/ 2024
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	09/09/2024 A 13/09/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Quadrado de banana Milkshake de uva

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

* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 4/ 2024
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	16/09/2024 A 20/09/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Pão de batata com ovo mexido Suco de uva

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

* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 4/ 2024
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	23/09/2024 A 27/09/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Bolo de fubá com laranja Suco de maracujá

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

* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 3/ 2024
7ª SEMANA

REFEIÇÃO	30/09/2024 A 04/10/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Pão tipo broa com queijo minas Leite com café

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

* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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 3/ 2024
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	07/10/2024 A 11/10/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas; sem farinha de trigo) Suco de manga

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

* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

CRECHE
Cardápio 4/ 2024
1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 19/08/2024	TERÇA-FEIRA 20/08/2024	QUARTA-FEIRA 21/08/2024	QUINTA-FEIRA 22/08/2024	SEXTA-FEIRA 23/08/2024
LANCHE (8H)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito de polvilho	Polpa de açaí batida com banana prata	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja pera) Milkshake de uva	Brownie de cacau com banana d'água Suco de acerola (polpa) com laranja lima (fruta)
ALMOÇO (10H)	Peixe ao forno (Batata, tomate, pimentão, cebola) Pirão Arroz Feijão -	Hambúrguer de carne moída assado Chuchu cozido Polenta Arroz Feijão carioca Maçã	Isca de frango ensopado com quiabo (peito de frango) Arroz Feijão Laranja pera	Carne picadinha ao molho Cenoura cozida, espinafre refogado e tomate cru Espaguete ao alho e óleo Feijão Maçã	Lombo suíno ensopado Jardineira de legumes (batata inglesa, cenoura e vagem cozidos) Arroz com brócolis Feijão Goiaba
LANCHE (13H)	Mousse de Abacate com banana prata e cacau	Banana prata picada com aveia Leite	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão)	Bolo pão de queijo (tapioca) Milkshake de uva	Vitamina de beterraba com banana prata e aveia
JANTAR (15H)	Espaguete ao molho de tomate enriquecido com cenoura	Risoto de carne Feijão	Sopa de legumes (cenoura, batata, chuchu e abóbora) com macarrão e patinho	Caldo de abóbora com carne	Omelete de legumes Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	861,1	127,7	36,9	29,3	173,5	86,2	247,5	6,7

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

CRECHE
Cardápio 4/ 2024
2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 26/08/2024	TERÇA-FEIRA 27/08/2024	QUARTA-FEIRA 28/08/2024	QUINTA-FEIRA 29/08/2024	SEXTA-FEIRA 30/08/2024
LANCHE (8H)	Mingau de tapioca com coco	Bolo de banana d'água Milkshake de maracujá (polpa)	Aipim cozido e ovo mexido Suco de Uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera) iogurte integral	Bolo de aipim Suco de Morango (polpa)
ALMOÇO (10H)	Bolinhas de peixe Repolho refogado Arroz Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa sautee Arroz Feijão Maçã	Frango assado (drumet) Agião e tomate Milho cozido Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Chicória Lasanha de berinjela (molho branco) Arroz Feijão Mamão	Isca de fígado ao molho Alface Purê de batata doce Arroz Feijão carioca Laranja pera
LANCHE (13H)	Quadrado de banana d'água, aveia e uva passas	Banana prata e mamão picados	Creminho de inhame com morango (polpa)	Banana prata e abacate picados com aveia	Cartola (banana d'água e queijo minas assados)
JANTAR (15H)	Sopa de feijão com macarrão e carne moída	Caldo de inhame com frango desfiado	Canja de galinha	Caldo verde (batata inglesa, couve e patinho picadinho)	Omelete de espinafre Arroz com cenoura

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

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

CRECHE
Cardápio 4/ 2024
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 02/09/2024	TERÇA-FEIRA 03/09/2024	QUARTA-FEIRA 04/09/2024	QUINTA-FEIRA 05/09/2024	SEXTA-FEIRA 06/09/2024
LANCHE (8H)	Vitamina de abacate com banana prata Milho cozido	Torta de legumes (cenoura, tomate, cebola, queijo minas) Suco de maracujá (polpa com manga (fruta))	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva integral	Pão de batata com queijo minas Manga (fruta)
ALMOÇO (10H)	Carne moída Polenta Abobrinha e Cenoura cozidos Arroz Feijão -	Carne picadinha Creme de Inhame Arroz à grega (cenoura, pimentão e uva passas) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno acebolado Agrião e Tomate Farofa de cenoura Arroz Feijão carioca Abacaxi	Isca de carne refogada Brócolis cozido Alface Espaguete ao molho branco Feijão Manga	Salpicão de frango (peito de frango desfiado, batata inglesa, cenoura, milho cozidos) Rúcula Arroz Feijão Tangerina
LANCHE (13H)	Panqueca de banana prata Com calda de cacau (cacau e leite) Leite	Banana prata picada com aveia	Milho cozido Ovo mexido	Leite batido com banana prata e cenoura	Salada de frutas com aveia (laranja pera, banana prata, maçã)
JANTAR (15H)	Sopa de legumes com macarrão e frango	Caldo de inhame com carne picada	Carne moída Polenta	Sopa de feijão com couve	Risoto de frango Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	1065,6	203,1	55,3	41,8	252,2	121,9	341,2	10,8

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

CRECHE
Cardápio 4/ 2024
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 09/09/2024	TERÇA-FEIRA 10/09/2024	QUARTA-FEIRA 11/09/2024	QUINTA-FEIRA 12/09/2024	SEXTA-FEIRA 13/09/2024
LANCHE (8H)	Mingau de tapioca com coco	Milkshake de uva (suco integral) Banana prata picada	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão e laranja pera) Leite	Quadrado de banana d'água Milkshake de goiaba (fruta)	Bolo de maçã e canela Suco maracujá (polpa) com laranja lima (fruta)
ALMOÇO (10H)	Peixe ao molho (pimentão, tomate e cebola) Pirão Cenoura cozida Arroz Feijão -	Quibe de forno Beterraba cozida Abóbora cozida Arroz Feijão Maçã	Carne (patinho) assada Vinagrete (tomate, pimentão, cebola) Polenta Arroz Feijão Laranja pera	Estrogonofe de frango (peito de frango) Alface e Tomate Batata inglesa sautee Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce cozidos) Arroz Feijão carioca Goiaba
LANCHE (13H)	Vitamina de banana prata com polpa de morango	Milho cozido Maçã picada	Bolo de banana d'água, aveia e passas Leite com canela	logurte natural Maçã cozida com uva passa	Salada de frutas (banana prata, maçã e laranja)
JANTAR (15H)	Sopa de feijão com macarrão e carne	Caldo de abóbora, batata, cenoura e frango	Caldo de aipim com carne	Sopa de legumes (batata, inhame, cenoura, chuchu, repolho e carne)	Canja de galinha

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	783,8	127,6	41,9	30,6	87,3	50,2	219,5	6,3

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

CRECHE
Cardápio 4/ 2024
5ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 16/09/2024	TERÇA-FEIRA 17/09/2024	QUARTA-FEIRA 18/09/2024	QUINTA-FEIRA 19/09/2024	SEXTA-FEIRA 20/09/2024
LANCHE (8H)	Vitamina de maçã com banana prata Biscoito polvilho	Bolo de banana d'água Leite batido com morango (polpa)	Batata doce cozida e ovo mexido Suco de uva integral	Salada de fruta (banana prata, maçã, tangerina) Milkshake de uva integral	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas, sem farinha de trigo) Suco de manga (fruta)
ALMOÇO (10H)	Escondidinho de peixe (batata inglesa) Pirão Repolho refogado Arroz Feijão -	Frango em tiras (peito de frango) Beterraba e cenoura cozidos Polenta Arroz Feijão Maçã	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Couve flor cozida Arroz Feijão carioca Manga	Frango ensopado (drumet) Rúcula Arroz à primavera (cenoura, abobrinha, milho e tomate) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno ao molho (pimentão, tomate, cebola) Aipim cozido Espaguete ao alho e óleo Feijão Tangerina
LANCHE (13H)	Torta de legumes Suco de laranja lima com cenoura	Creme de abacate e banana prata Maçã picada	Mamão picado com aveia	Polpa de açaí com banana prata	Salada de fruta (banana prata, mamão e maçã)
JANTAR (15H)	Risoto de carne Feijão	Espaguete ao alho e óleo e ovos cozidos Feijão	Sopa de legumes (batata doce, cenoura, abobrinha, repolho e frango)	Caldo de inhame com patinho	Escondidinho de batata com carne moída

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

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

CRECHE
Cardápio 4/ 2024
6ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 23/09/2024	TERÇA-FEIRA 24/09/2024	QUARTA-FEIRA 25/09/2024	QUINTA-FEIRA 26/09/2024	SEXTA-FEIRA 27/09/2024
LANCHE (8H)	Mingau de aveia com banana	Bolo de fubá com laranja lima Vitamina de banana com maracujá (polpa)	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera) Iogurte natural	Iogurte natural Banana prata picada	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de goiaba (fruta)
ALMOÇO (10H)	Bolinha de peixe Beterraba e Inhame cozidos Arroz Feijão -	Frango em tiras acebolado (peito de frango) Abobrinha refogada Arroz Feijão Maçã	Hambúrguer de forno (carne moída) Alface e Pepino Arroz Feijão carioca Abacaxi	Carne Seca desfiada com Abóbora cozida Couve refogada Salada de agrião Arroz Feijão Laranja pera	Isca de fígado acebolado Chicória e Tomate Purê de batata inglesa Arroz com brócolis Feijão Melancia
LANCHE (13H)	Panqueca de banana prata Suco de morango (polpa)	Polpa de açaí batido com banana prata	Mamão picado	Vitamina de banana prata com beterraba e aveia	Salada de fruta (banana prata, mamão e abacaxi)
JANTAR (15H)	Sopa de Feijão com macarrão	Caldo de abóbora com carne	Espaguete à bolonhesa	Escondidinho de aipim com carne moída	Risoto de frango Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	796,9	98,5	37,8	29,4	1241,5	110,9	297,0	5,9

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

CRECHE
Cardápio 4/ 2024
7ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 30/09/2024	TERÇA-FEIRA 01/10/2024	QUARTA-FEIRA 02/10/2024	QUINTA-FEIRA 03/10/2024	SEXTA-FEIRA 04/10/2024
LANCHE (8H)	Vitamina de abacate com banana prata Biscoito polvilho	Polpa de açaí com banana prata e aveia	Aipim cozido e queijo minas picado Suco de acerola (polpa) com laranja lima	Bolo de cenoura Manga (fruta)	Salada de fruta (banana prata, mamão, goiaba) com aveia Milkshake de manga
ALMOÇO (10H)	Peixe assado com banana d'água Pirão Chuchu cozido Arroz Feijão	Espaguete ao molho bolonhesa (carne moída) Abobrinha refogada Feijão Maçã	Frango assado (drumet) Inhame cozido Arroz com cenoura Feijão carioca Goiaba	Carne picadinha Alface e pepino Lasanha de berinjela (molho de tomate) Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Agridão Beterraba cozida Farofa Arroz Feijão Mamão
LANCHE (13H)	Milho cozido Suco de açaí com banana prata	Leite batido com mamão, banana prata e maçã Goiaba picada	logurte integral Salada de frutas (banana prata, mamão e tangerina)	Banana prata picada com aveia	Vitamina de abacate com banana prata Brownie de cacau com banana d'água
JANTAR (15H)	Sopa de feijão com macarrão	Sopa de legumes Com frango	Caldo verde com patinho	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	978,5	131,8	50,1	37,1	177,0	85,3	329,6	7,1

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

CRECHE
Cardápio 4/ 2024
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 07/10/2024	TERÇA-FEIRA 08/10/2024	QUARTA-FEIRA 09/10/2024	QUINTA-FEIRA 10/10/2024	SEXTA-FEIRA 11/10/2024
LANCHE (8H)	Mingau de amido com banana prata	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas, sem farinha de trigo) Suco de manga (fruta)	Bolo de laranja lima Suco de cenoura, maçã e laranja (lima)	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, laranja pera) logurte natural	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja lima) Suco de morango (polpa)
ALMOÇO (10H)	Quibe de forno de abóbora (carne moída) Repolho refogado Arroz Feijão carioca	Moquequinha de peixe (cenoura, batata inglesa, pimentão, cebola e tomate) Arroz Pirão Feijão Maçã	Estrogonofe de frango (peito de frango) Beterraba e Brócolis cozidos Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho com Cenoura e Vagem Couve flor cozida Arroz Feijão Maçã	Frango ensopado (drumet) Alface, Cenoura e Tomate Inhame cozido Arroz Feijão Manga
LANCHE (13H)	Banana prata picada Milkshake de maracujá (polpa)	Polpa de açaí com banana prata Maçã picada	Mamão e abacate picados com granola	Cookie de banana d'água com aveia e uva passas	Salada de fruta (banana prata, laranja pêra, maçã)
JANTAR (15H)	Espaguete à bolonhesa	Caldo de abóbora com carne	Creme de legumes (batata inglesa, inhame, abóbora) com frango desfiado	Risoto de carne Feijão	Omelete de queijo Arroz à primavera (cenoura, abobrinha, milho verde, tomate)

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

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

Cardápio 4/ 2024

1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 19/08/2024	TERÇA-FEIRA 20/08/2024	QUARTA-FEIRA 21/08/2024	QUINTA-FEIRA 22/08/2024	SEXTA-FEIRA 23/08/2024
LANCHE (8h)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito de polvilho	Polpa de açaí batida com banana prata	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja pera) Milkshake de uva	Brownie de cacau com banana d'água Suco de acerola (polpa) com laranja lima (fruta)
ALMOÇO (10h)	Peixe ao forno (Batata, tomate, pimentão, cebola) Pirão Arroz Feijão -	Hambúrguer de carne moída assado Chuchu cozido Polenta Arroz Feijão carioca Maçã	Isca de frango ensopado com quiabo (peito de frango) Arroz Feijão Laranja pera	Carne picadinha ao molho Cenoura cozida, espinafre refogado e tomate cru Espaguete ao alho e óleo Feijão Maçã	Lombo suíno ensopado Jardineira de legumes (batata inglesa, cenoura e vagem cozidos) Arroz com brócolis Feijão Goiaba

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	511,8	68,9	20,8	17,9	116,5	71,4	114,6	4,0

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE

Cardápio 4/ 2024

2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 26/08/2024	TERÇA-FEIRA 27/08/2024	QUARTA-FEIRA 28/08/2024	QUINTA-FEIRA 29/08/2024	SEXTA-FEIRA 30/08/2024
LANCHE (8h)	Mingau de tapioca com coco	Bolo de banana d'água Milkshake de maracujá (Leite e polpa)	Aipim cozido e ovo mexido Suco de Uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera) logurte integral	Bolo de aipim Suco de Morango (polpa)
ALMOÇO (10h)	Bolinhas de peixe Repolho refogado Arroz Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa sautee Arroz Feijão Maçã	Frango assado (drumet) Agrão e tomate Milho cozido Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Chicória Lasanha de berinjela (molho branco) Arroz Feijão Mamão	Iscas de fígado ao molho Alface Purê de batata doce Arroz Feijão carioca Laranja pera

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

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE
Cardápio 4/ 2024
3ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 02/09/2024	TERÇA-FEIRA 03/09/2024	QUARTA-FEIRA 04/09/2024	QUINTA-FEIRA 05/09/2024	SEXTA-FEIRA 06/09/2024
LANCHE (8H)	Vitamina de abacate com banana prata Milho cozido	Torta de legumes (cenoura, tomate, cebola, queijo minas) Suco de maracujá (polpa) com manga (fruta)	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva integral (Leite e suco integral)	Batata doce cozida e queijo minas picado Manga (fruta)
ALMOÇO (10H)	Carne moída Polenta Abobrinha e Cenoura cozidos Arroz Feijão -	Carne picadinha Creme de Inhamé Arroz à grega (cenoura, pimentão e uva passas) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno acebolado Agrão e Tomate Farofa de cenoura Arroz Feijão carioca Abacaxi	Isca de carne refogada Brócolis cozido Alface Espaguete ao molho branco Feijão Manga	Salpicão de frango (peito de frango desfiado, batata inglesa, cenoura, milho cozidos) Rúcula Arroz Feijão Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	679,4	156,2	33,1	28,7	216,1	92,7	220,6	8,1

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE
Cardápio 4/ 2024
4ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 09/09/2024	TERÇA-FEIRA 10/09/2024	QUARTA-FEIRA 11/09/2024	QUINTA-FEIRA 12/09/2024	SEXTA-FEIRA 13/09/2024
LANCHE (8H)	Mingau de tapioca com coco	Milkshake de uva (suco integral) Banana prata picada	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão e laranja pera) Leite	Quadrado de banana d'água Milkshake de goiaba (fruta)	Bolo de maçã e canela Suco maracujá (polpa) com laranja lima (fruta)
ALMOÇO (10H)	Peixe ao molho (pimentão, tomate e cebola) Pirão Cenoura cozida Arroz Feijão -	Quibe de forno Beterraba cozida Abóbora cozida Arroz Feijão Maçã	Carne (patinho) assada Vinagrete (tomate, pimentão, cebola) Polenta Arroz Feijão Laranja pera	Estrogonofe de frango (peito de frango) Alface e Tomate Batata inglesa sautee Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce cozidos) Arroz Feijão carioca Goiaba

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

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

Cardápio 4/ 2024
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 16/09/2024	TERÇA-FEIRA 17/09/2024	QUARTA-FEIRA 18/09/2024	QUINTA-FEIRA 19/09/2024	SEXTA-FEIRA 20/09/2024
LANCHE (8h)	Vitamina de maçã com banana prata Biscoito polvilho	Bolo de banana d'água Leite batido com morango (polpa)	Batata doce cozida e ovo mexido Suco de uva integral	Salada de fruta (banana prata, maçã, tangerina) Milkshake de uva (Leite e suco integral)	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas, sem farinha de trigo) Suco de manga (fruta)
ALMOÇO (10h)	Escondidinho de peixe (batata inglesa) Pirão Repolho refogado Arroz Feijão -	Frango em tiras (peito de frango) Beterraba e cenoura cozidos Polenta Arroz Feijão Maçã	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Couve flor cozida Arroz Feijão carioca Manga	Frango ensopado (drumet) Rúcula Arroz à primavera (cenoura, abobrinha, milho e tomate) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno ao molho (pimentão, tomate, cebola) Aipim cozido Espaguete ao alho e óleo Feijão Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	652,6	92,8	26,2	25,0	113,3	32,4	210,6	4,3

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE
Cardápio 4/ 2024
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 23/09/2024	TERÇA-FEIRA 24/09/2024	QUARTA-FEIRA 25/09/2024	QUINTA-FEIRA 26/09/2024	SEXTA-FEIRA 27/09/2024
LANCHE (8h)	Mingau de aveia com banana prata	Bolo de fubá com laranja lima Vitamina de banana com maracujá (polpa)	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera) iogurte natural	iogurte natural Banana prata picada	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de goiaba (fruta)
ALMOÇO (10h)	Bolinha de peixe Beterraba e Inhame cozidos Arroz Feijão -	Frango em tiras acebolado (peito de frango) Abobrinha refogada Arroz Feijão Maçã	Hamburguer de forno (carne moída) Alface e Pepino Arroz Feijão carioca Abacaxi	Carne seca desfiada com Abóbora cozida Couve refogada Salada de agrião Arroz Feijão Laranja pera	Isca de fígado acebolado Chicória e Tomate Purê de batata inglesa Arroz com brócolis Feijão Melancia

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

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE
Cardápio 4/ 2024
7ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 30/09/2024	TERÇA-FEIRA 01/10/2024	QUARTA-FEIRA 02/10/2024	QUINTA-FEIRA 03/10/2024	SEXTA-FEIRA 04/10/2024
LANCHE (8h)	Vitamina de abacate com banana prata Biscoito polvilho	Polpa de açaí com banana prata e aveia	Aipim cozido e queijo minas picado Suco de acerola (polpa) com laranja lima	Bolo de cenoura Manga (fruta)	Salada de fruta (banana prata, mamão, goiaba) com aveia Milkshake de manga (Leite e polpa de fruta)
ALMOÇO (10h)	Peixe assado com banana d'água Pirão Chuchu cozido Arroz Feijão	Espaguete ao molho bolonhesa (carne moída) Abobrinha refogada Feijão Maçã	Frango assado (drumet) Inhame cozido Arroz com cenoura Feijão carioca Goiaba	Carne picadinha Alface e pepino Lasanha de berinjela (molho de tomate) Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Agridão Beterraba cozida Farofa Arroz Feijão Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	584,9	86,5	26,8	22,8	140,5	60,8	117,4	4,1

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE
Cardápio 4/ 2024
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 07/10/2024	TERÇA-FEIRA 08/10/2024	QUARTA-FEIRA 09/10/2024	QUINTA-FEIRA 10/10/2024	SEXTA-FEIRA 11/10/2024
LANCHE (8h)	Mingau de amido com banana prata	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas, sem farinha de trigo) Suco de manga (fruta)	Bolo de laranja lima Suco de cenoura, maçã e laranja (lima)	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, laranja) iogurte natural	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja lima) Suco de morango (polpa)
ALMOÇO (10h)	Quibe de forno de abóbora (carne moída) Repolho refogado Arroz Feijão carioca	Moquequinha de peixe (cenoura, batata inglesa, pimentão, cebola e tomate) Arroz Pirão Feijão Maçã	Estrogonofe de frango (peito de frango) Beterraba e Brócolis cozidos Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho com Cenoura e Vagem Couve flor cozida Arroz Feijão Maçã	Frango ensopado (drumet) Alface, Cenoura e Tomate Inhame cozido Arroz Feijão Manga

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

*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

Região Quilombola: Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.

Cardápio 4/ 2024
1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 19/08/2024	TERÇA-FEIRA 20/08/2024	QUARTA-FEIRA 21/08/2024	QUINTA-FEIRA 22/08/2024	SEXTA-FEIRA 23/08/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito salgado	Polpa de açaí batida com banana prata Granola	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja pera picados) Milkshake de uva	Bolo de banana prata Leite com café
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe ao forno (Batata, tomate, pimentão, cebola) Pirão Arroz Feijão -	Hambúrguer de carne moída assado Chuchu cozido Polenta Arroz Feijão carioca Maçã	Isca de frango ensopado com quiabo (peito de frango) Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho Cenoura, espinafre refogado e tomate Espaguete ao alho e óleo Feijão Maçã	Lombo suíno ensopado Jardineira de legumes (batata inglesa, cenoura e vagem cozidos) Arroz com brócolis Feijão Goiaba

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

Região Quilombola: Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.

Cardápio 4/ 2024
2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 26/08/2024	TERÇA-FEIRA 27/08/2024	QUARTA-FEIRA 28/08/2024	QUINTA-FEIRA 29/08/2024	SEXTA-FEIRA 30/08/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de tapioca com coco	Bolo de banana prata Leite com café	Pão careca com ovo mexido Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pêra picados) Iogurte de morango	Bolo de aipim Milkshake de manga
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Bolinhas de peixe Repolho refogado Arroz Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa sautee Arroz Feijão Maçã	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Agridão e tomate Milho cozido Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Chicória Lasanha de berinjela (molho branco) Arroz Feijão Mamão	Isclas de fígado ao molho Alface Purê de batata doce Arroz Feijão carioca Laranja pêra

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

Cardápio 4/ 2024
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 02/09/2024	TERÇA-FEIRA 03/09/2024	QUARTA-FEIRA 04/09/2024	QUINTA-FEIRA 05/09/2024	SEXTA-FEIRA 06/09/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Vitamina de abacate com banana prata Milho cozido*	Torta de legumes (cenoura, tomate, cebola, queijo minas) Suco de maracujá	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga picados) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva	Pão de batata com queijo minas Suco de maracujá
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Carne moída Polenta Abobrinha e Cenoura cozidos Arroz Feijão -	Carne picadinha Creme de Inhame Arroz à grega (cenoura, pimentão e uva passas) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno acebolado Agião e Tomate Farofa de cenoura Arroz Feijão carioca Abacaxi	Isca de carne refogada Brócolis cozido Alface Espaguete ao molho branco Feijão Manga	Salpicão de frango (peito de frango desfiado, batata inglesa, cenoura, milho) Rúcula Arroz Feijão Tangerina

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância 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.

**"Data festiva": pré preparar (limpar, higienizar, picar) e congelar na sexta feira anterior.

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/ 2024
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 09/09/2024	TERÇA-FEIRA 10/09/2024	QUARTA-FEIRA 11/09/2024	QUINTA-FEIRA 12/09/2024	SEXTA-FEIRA 13/09/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de tapioca com coco	Quadrado de banana prata	Canjica	Salada de fruta com aveia (banana prata, goiaba, maçã picados) Leite	Bolo de maçã e canela Suco de manga
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe ao molho (pimentão, tomate e cebola) Pirão Cenoura cozida Arroz Feijão -	Quibe de forno Beterraba cozida Abóbora cozida Arroz Feijão Maçã	Carne (patinho) assada Vinagrete (tomate, pimentão, cebola picados) Polenta Arroz Feijão Laranja pêra	Estrogonofe de frango (peito de frango) Alface e Tomate Batata inglesa sautee Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce picados) Arroz Feijão carioca Goiaba

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância 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 4/ 2024
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 16/09/2024	TERÇA-FEIRA 17/09/2024	QUARTA-FEIRA 18/09/2024	QUINTA-FEIRA 19/09/2024	SEXTA-FEIRA 20/09/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Vitamina de maçã com banana prata Biscoito salgado	Bolo de banana das Merendeiras Leite batido com morango (polpa)	Pão de batata com ovo mexido Suco de uva	Salada de fruta com granola (banana prata, maçã, tangerina picadas) Queijo minas picado	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas, sem farinha de trigo) Suco de caju
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Escondidinho de peixe (batata inglesa) Pirão Repolho refogado Arroz Feijão -	Frango em tiras (peito de frango) Beterraba e cenoura cozidos Polenta Arroz Feijão Maçã	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Couve flor cozida Arroz Feijão carioca Manga	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Rúcula Arroz à primavera (cenoura, abobrinha, milho e tomate) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno ao molho (pimentão, tomate, cebola) Aipim cozido Espaguete ao alho e óleo Feijão Tangerina

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância 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/ 2024
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 23/09/2024	TERÇA-FEIRA 24/09/2024	QUARTA-FEIRA 25/09/2024	QUINTA-FEIRA 26/09/2024	SEXTA-FEIRA 27/09/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de aveia com canela	Bolo de fubá (feito com suco de laranja pêra) Suco de maracujá	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pêra picados) Iogurte de morango	Cuscuz com coco Suco de caju	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de goiaba (fruta)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Bolinha de peixe Beterraba e Inhame cozidos Arroz Feijão -	Frango em tiras acebolado (peito de frango) Abobrinha refogada Arroz Feijão Maçã	Hambúrguer de forno (carne moída) Alface e Pepino Arroz Feijão carioca Abacaxi	Carne seca desfiada com Abóbora cozida Couve refogada Salada de agrião Arroz Feijão Laranja pera	Isca de fígado acebolado Chicória e Tomate Purê de batata inglesa Arroz com brócolis Feijão Melancia

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância 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 4/ 2024
7ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 30/09/2024	TERÇA-FEIRA 01/10/2024	QUARTA-FEIRA 02/10/2024	QUINTA-FEIRA 03/10/2024	SEXTA-FEIRA 04/10/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Vitamina de abacate com banana prata Biscoito doce	Polpa de açaí com banana prata e aveia	Pão tipo broa com queijo minas Leite com café	Bolo de cenoura Suco de manga	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, goiaba picados) Milkshake de manga
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe assado com banana d'água Pirão Chuchu cozido Arroz Feijão	Espaguete ao molho bolonhesa (carne moída) Abobrinha refogada Feijão Maça	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Inhame cozido Arroz com cenoura Feijão carioca Goiaba	Carne picadinha Alface e pepino Lasanha de berinjela (molho de tomate) Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Agrão Beterraba cozida Farofa Arroz Feijão Mamão

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

**Cardápio 4/ 2024
8ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 07/10/2024	TERÇA-FEIRA 08/10/2024	QUARTA-FEIRA 09/10/2024	QUINTA-FEIRA 10/10/2024	SEXTA-FEIRA 11/10/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de amido com coco e canela	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas; sem farinha de trigo) Suco de manga	Bolo de laranja (pêra) Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja pêra, manga picados) Ovo mexido	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja pêra) Suco de uva
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Quibe de forno de abóbora (carne moída) Repolho refogado Arroz Feijão carioca	Moquequinha de peixe (cenoura, batata inglesa, pimentão, cebola e tomate) Arroz Pirão Feijão Maça	Estrogonofe de frango (peito de frango) Beterraba e Brócolis cozidos Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho com Cenoura e Vagem Couve flor cozida Arroz Maça	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Alface, Cenoura e Tomate Inhame cozido Arroz Feijão Manga

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

Cardápio 4/ 2024

1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 19/08/2024	TERÇA-FEIRA 20/08/2024	QUARTA-FEIRA 21/08/2024	QUINTA-FEIRA 22/08/2024	SEXTA-FEIRA 23/08/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Vitamina de Banana prata com Mamão Biscoito salgado	Polpa de açaí batida com Banana prata Granola	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja picados) Milkshake de uva	Bolo de banana prata Leite com café
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Peixe ao forno (Batata, tomate, pimentão, cebola) Pirão Arroz Feijão -	Hambúrguer de carne moída assado Chuchu cozido Polenta Arroz Feijão carioca Maçã	Isca de frango ensopado com quiabo (peito de frango) Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho Cenoura, espinafre refogado e tomate Espaguete ao alho e óleo Feijão Maçã	Lombo suíno ensopado Jardineira de legumes (batata inglesa, cenoura e vagem cozidos) Arroz com brócolis Feijão Goiaba

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

Cardápio 4/ 2024

2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 26/08/2024	TERÇA-FEIRA 27/08/2024	QUARTA-FEIRA 28/08/2024	QUINTA-FEIRA 29/08/2024	SEXTA-FEIRA 30/08/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Mingau de tapioca com coco	Bolo de banana prata Leite com café	Pão careca com ovo mexido Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pêra picados) Iogurte de morango	Bolo de aipim Milkshake de manga
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Bolinhas de peixe Repolho refogado Arroz Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa sautee Arroz Feijão Maçã	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Agião e tomate Milho cozido Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Chicória Lasanha de berinjela (molho branco) Arroz Feijão Mamão	Iscas de fígado ao molho Alface Purê de batata doce Arroz Feijão carioca Laranja pêra

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

**Cardápio 4/ 2024
3ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 02/09/2024	TERÇA-FEIRA 03/09/2024	QUARTA-FEIRA 04/09/2024	QUINTA-FEIRA 05/09/2024	SEXTA-FEIRA 06/09/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Vitamina de abacate com banana prata Milho cozido*	Torta de legumes (cenoura, tomate, cebola, queijo minas) Suco de maracujá	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga picados) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva	Pão de batata com queijo minas Suco de maracujá
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Carne moída Polenta Abobrinha e Cenoura cozidos Arroz Feijão -	Carne picadinha Creme de Inhamé Arroz à grega (cenoura, pimentão e uva passas) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno acebolado Agrião e Tomate Farofa de cenoura Arroz Feijão carioca Abacaxi	Isca de carne refogada Brócolis cozido Alface Espaguete ao molho branco Feijão Manga	Salpicão de frango (peito de frango desfiado, batata inglesa, cenoura, milho) Rúcula Arroz Feijão Tangerina

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Data festiva: pré preparar (limpar, higienizar, picar) e congelar na sexta feira anterior.

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

**Cardápio 4/ 2024
4ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 09/09/2024	TERÇA-FEIRA 10/09/2024	QUARTA-FEIRA 11/09/2024	QUINTA-FEIRA 12/09/2024	SEXTA-FEIRA 13/09/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Mingau de tapioca com coco	Quadrado de banana prata Milkshake de uva	Canjica	Salada de fruta com aveia (banana prata, goiaba, maçã picados) Leite	Bolo de maçã e canela Suco de manga
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Peixe ao molho (pimentão, tomate e cebola) Pirão Cenoura cozida Arroz Feijão -	Quibe de forno Beterraba cozida Abóbora cozida Arroz Feijão Maçã	Carne (patinho) assada Vinagrete (tomate, pimentão, cebola picados) Polenta Arroz Feijão Laranja péra	Estrogonofe de frango (peito de frango) Alface e Tomate Batata inglesa sautee Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce picados) Arroz Feijão carioca Goiaba

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

CS

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

Cardápio 4/ 2024
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 16/09/2024	TERÇA-FEIRA 17/09/2024	QUARTA-FEIRA 18/09/2024	QUINTA-FEIRA 19/09/2024	SEXTA-FEIRA 20/09/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Vitamina de maçã com banana prata Biscoito salgado	Bolo de banana das Merendeiras Leite batido com morango (polpa)	Pão de batata com ovo mexido Suco de uva	Salada de fruta com granola (banana prata, maçã, tangerina picadas) Queijo minas picado	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas, sem farinha de trigo) Suco de caju
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Escondidinho de peixe (batata inglesa) Pirão Repolho refogado Arroz Feijão -	Frango em tiras (peito de frango) Beterraba e cenoura cozidos Polenta Arroz Feijão Maçã	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Couve flor cozida Arroz Feijão carioca Manga	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Rúcula Arroz à primavera (cenoura, abobrinha, milho e tomate) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno ao molho (pimentão, tomate, cebola) Aipim cozido Espaguete ao alho e óleo Feijão Tangerina

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

Cardápio 4/ 2024
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 23/09/2024	TERÇA-FEIRA 24/09/2024	QUARTA-FEIRA 25/09/2024	QUINTA-FEIRA 26/09/2024	SEXTA-FEIRA 27/09/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Mingau de aveia com canela	Bolo de fubá (feito com suco de laranja pêra) Suco de maracujá	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pêra picados) logurte de morango	Cuscuz com coco Suco de caju	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de goiaba (fruta)
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Bolinha de peixe Beterraba e Inhame cozidos Arroz Feijão -	Frango em tiras acebolado (peito de frango) Abobrinha refogada Arroz Feijão Maçã	Hamburguer de forno (carne moída) Alface e Pepino Arroz Feijão carioca Abacaxi	Carne seca desfiada com Abóbora cozida Couve refogada Salada de agrião Arroz Feijão Laranja pera	Isca de fígado acebolado Chicória e Tomate Purê de batata inglesa Arroz com brócolis Feijão Melancia

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

**Cardápio 4/ 2024
7ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 30/09/2024	TERÇA-FEIRA 01/10/2024	QUARTA-FEIRA 02/10/2024	QUINTA-FEIRA 03/10/2024	SEXTA-FEIRA 04/10/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Vitamina de abacate com banana prata Biscoito doce	Polpa de açaí com banana prata e aveia	Pão tipo broa com queijo minas Leite com café	Bolo de cenoura Suco de manga	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, goiaba picados) Milkshake de manga
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Peixe assado com banana d'água Pirão Chuchu cozido Arroz Feijão -	Espaguete ao molho bolonhesa (carne moída) Abobrinha refogada Feijão Maçã	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Inhame cozido Arroz com cenoura Feijão carioca Goiaba	Carne picadinha Alface e pepino Lasanha de berinjela (molho de tomate) Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Agrião Beterraba cozida Farofa Arroz Feijão Mamão

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.


Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

**Cardápio 4/ 2024
8ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 07/10/2024	TERÇA-FEIRA 08/10/2024	QUARTA-FEIRA 09/10/2024	QUINTA-FEIRA 10/10/2024	SEXTA-FEIRA 11/10/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Mingau de amido com coco e canela	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas; sem farinha de trigo) Suco de manga	Bolo de laranja (pêra) Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja pêra, manga picados) Ovo mexido	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja pêra) Suco de uva
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Quibe de forno de abóbora (carne moída) Repolho refogado Arroz Feijão carioca	Moquequinha de peixe (cenoura, batata inglesa, pimentão, cebola e tomate) Arroz Pirão Feijão Maçã	Estrogonofe de frango (peito de frango) Beterraba e Brócolis cozidos Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho com Cenoura e Vagem Couve flor cozida Arroz Feijão Maçã	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Alface, Cenoura e Tomate Inhame cozido Arroz Feijão Manga

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.


Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

Cardápio Quilombola 4/ 2024

1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 19/08/2024	TERÇA-FEIRA 20/08/2024	QUARTA-FEIRA 21/08/2024	QUINTA-FEIRA 22/08/2024	SEXTA-FEIRA 23/08/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Biscoito salgado Suco de caju	Leite com café	Leite batido com banana prata	Mingau de fubá	Leite batido com mamão e maçã
LANCHE (9H:10MIN)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito salgado	Polpa de açaí batida com banana prata Granola	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja picados) Milkshake de uva	Bolo de banana prata Leite com café
ALMOÇO (12H)	Peixe ao forno (Batata, tomate, pimentão, cebola) Pirão Arroz Feijão -	Hambúrguer de carne moída assado Chuchu cozido Polenta Arroz Feijão carioca Maçã	Isca de frango ensopado com quiabo (peito de frango) Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho Cenoura, espinafre refogado e tomate Espaguete ao alho e óleo Feijão Maçã	Lombo suíno ensopado Jardineira de legumes (batata inglesa, cenoura e vagem) Arroz com brócolis Feijão Goiabada
JANTAR (16H)	Espaguete ao molho de tomate enriquecido com cenoura	Risoto de carne Feijão	Sopa de legumes (cenoura, batata, chuchu e abóbora) com macarrão e patinho	Caldo de abóbora com carne	Omelete de legumes Feijão

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

*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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


Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

Cardápio Quilombola 4/ 2024

2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 26/08/2024	TERÇA-FEIRA 27/08/2024	QUARTA-FEIRA 28/08/2024	QUINTA-FEIRA 29/08/2024	SEXTA-FEIRA 30/08/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Biscoito doce Suco de uva	Leite batido com banana prata	Leite batido com banana prata e mamão	Biscoito salgado Suco de manga	Milkshake de maracujá
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de tapioca com coco	Bolo de banana prata Leite com café	Pão careca com ovo mexido Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera picados) logurte de morango	Bolo de aipim Milkshake de manga
ALMOÇO (12H)	Bolinhas de peixe Repolho refogado Arroz Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa sautee Arroz Feijão Maçã	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Agião e tomate Milho cozido Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Chicória Lasanha de berinjela (molho branco) Arroz Feijão Mamão	Isca de fígado ao molho Alface Purê de batata doce Arroz Feijão carioca Laranja pêra
JANTAR (16H)	Sopa de feijão com macarrão e carne moída	Caldo de inhame com frango desfiado	Canja de galinha	Caldo verde (batata inglesa, couve e patinho picadinho)	Omelete de espinafre Arroz com cenoura

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

*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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


Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

Cardápio Quilombola 4/ 2024
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 02/09/2024	TERÇA-FEIRA 03/09/2024	QUARTA-FEIRA 04/09/2024	QUINTA-FEIRA 05/09/2024	SEXTA-FEIRA 06/09/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Milkshake de maracujá	Leite com café	Mingau de aveia	Milkshake de maracujá	Leite batido com banana prata
LANCHE (9H:10MIN)	Vitamina de abacate com banana prata Milkshake de leite cozido	Torta de legumes (cenoura, tomate, cebola, queijo) Suco de maracujá	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga picados) Polpa de açaí	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva	Pão de batata com queijo minas Suco de maracujá
ALMOÇO (12H)	Carne moída Polenta Abobrinha e Cenoura cozidos	Carne picadinha Creme de Inhame Arroz à grega (cenoura, pimentão e uva passas)	Isca de lombo suíno acebolado Agridão e Tomate Farofa de cenoura	Isca de carne refogada Brócolis cozido Alface	Salpicão de frango (peito de frango desfiado, batata inglesa, cenoura, milho)
JANTAR (16H)	Sopa de legumes com macarrão e frango	Caldo de inhame com carne picada	Carne moída Polenta	Sopa de feijão com couve	Rúcula Arroz Feijão Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1364,7	260,1	71,2	44,9

*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

Cardápio Quilombola 4/ 2024
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 09/09/2024	TERÇA-FEIRA 10/09/2024	QUARTA-FEIRA 11/09/2024	QUINTA-FEIRA 12/09/2024	SEXTA-FEIRA 13/09/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Milkshake de uva	Leite batido com banana e maçã	logurte de morango	Milkshake de manga	Leite com café
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de tapioca com coco	Quadradinho de banana prata Milkshake de uva	Canjica	Salada de fruta com aveia (banana prata, goiaba, maçã picados) Leite	Bolo de maçã e canela Suco manga
ALMOÇO (12H)	Peixe ao molho (pimentão, tomate e cebola) Pirão Cenoura cozida Arroz Feijão	Quibe de forno Beterraba cozida Abóbora cozida Arroz Feijão Maçã	Carne (patinho) assada Vinagrete (tomate, pimentão, cebola) Polenta Arroz Feijão Laranja pêra	Estrogonofe de frango (peito de frango) Alface e Tomate Batata inglesa sautee Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce) Arroz Feijão carioca Goiaba
JANTAR (16H)	Sopa de feijão com macarrão e carne	Caldo de abóbora, batata, cenoura e frango	Caldo de aipim com carne	Sopa de legumes (batata, inhame, cenoura, chuchu, repolho e carne)	Canja de galinha

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

*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

Cardápio Quilombola 4/ 2024

5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 16/09/2024	TERÇA-FEIRA 17/09/2024	QUARTA-FEIRA 18/09/2024	QUINTA-FEIRA 19/09/2024	SEXTA-FEIRA 20/09/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Leite com café	Leite batido com banana	Milkshake de uva	Leite batido com banana prata e maçã	Leite com café
LANCHE (9H:10MIN)	Vitamina de maçã com banana prata Biscoito salgado	Bolo de banana das Merendeiras Leite batido com morango (polpa)	Pão de batata com ovo mexido Suco de uva	Salada de fruta com granola (banana prata, maçã, tangerina picadas) Queijo minas picado	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas, sem farinha de trigo) Suco de caju
ALMOÇO (12H)	Escondidinho de peixe (batata inglesa) Pirão Repolho refogado Arroz Feijão	Frango em tiras (peito de frango) Beterraba e cenoura cozidos Polenta Arroz Feijão Maçã	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Couve flor cozida Arroz Feijão carioca Manga	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Rúcula Arroz à primavera (cenoura, abobrinha, milho e tomate) Feijão Maçã	Isca de lombo suíno ao molho (pimentão, tomate, cebola) Aipim cozido Espaguete ao alho e óleo Feijão Tangerina
JANTAR (16H)	Risoto de carne Feijão	Espaguete ao alho e óleo e ovos cozidos Feijão	Sopa de legumes (batata doce/ cenoura/ abobrinha, repolho) e frango	Caldo de inhame Com patinho	Escondidinho de batata com carne moída

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

*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.


Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

Cardápio Quilombola 4/ 2024

6ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 23/09/2024	TERÇA-FEIRA 24/09/2024	QUARTA-FEIRA 25/09/2024	QUINTA-FEIRA 26/09/2024	SEXTA-FEIRA 27/09/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Milkshake de uva	Leite com café	Mingau de fubá com coco e canela	Leite batido com banana prata	Milkshake de goiaba
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de aveia com canela	Bolo de fubá (feito com suco de laranja) Suco de maracujá	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pêra picados) logurte de morango	Cuscuz com coco Suco de caju	Pizza de liquidificador (muçarela, tomate) Suco de goiaba
ALMOÇO (12H)	Bolinha de peixe Beterraba e Inhame cozidos Arroz Feijão	Frango em tiras acebolado (peito de frango) Abobrinha refogada Arroz Feijão Maçã	Hambúrguer de forno (carne moída) Alface e Pepino Arroz Feijão carioca Abacaxi	Carne seca desfiada com Abóbora cozida Couve refogada Salada de agrião Arroz Feijão Laranja pêra	Isca de fígado acebolado Chicória e Tomate Purê de batata inglesa Arroz com brócolis Feijão Melancia
JANTAR (16H)	Sopa de Feijão com macarrão	Caldo de abóbora com carne	Espaguete à bolonhesa	Escondidinho de aipim com carne moída	Risoto de frango Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E.F. I	1360,8	176,3	65,9	47,9

*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.


Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

Cardápio Quilombola 4/ 2024
7ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 30/09/2024	TERÇA-FEIRA 01/10/2024	QUARTA-FEIRA 02/10/2024	QUINTA-FEIRA 03/10/2024	SEXTA-FEIRA 04/10/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Milkshake de manga	Leite com café	Biscoito salgado Suco de caju	Leite batido com banana prata e mamão	Mingau de aveia
LANCHE (9H:10MIN)	Vitamina de abacate com banana prata Biscoito doce	Polpa de açaí com banana prata e aveia	Pão tipo broa com queijo minas Leite com café	Bolo de cenoura Suco de manga	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, goiaba picados) Milkshake de manga
ALMOÇO (12H)	Peixe assado com banana d'água Pirão Chuchu cozido Arroz Feijão	Espaguete ao molho bolonhesa (carne moída) Abobrinha refogada Feijão Maçã	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Inhame cozido Arroz com cenoura Feijão carioca Goiaba	Carne picadinha Alface e pepino Lasanha de berinjela (molho de tomate) Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Agrião Beterraba cozida Farofa Arroz Feijão Mamão
JANTAR (16H)	Sopa de feijão com macarrão	Sopa de legumes com frango	Caldo verde com patinho	Canja de galinha	Carne moída Polenta

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

*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



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

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

Cardápio Quilombola 4/ 2024
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 07/10/2024	TERÇA-FEIRA 08/10/2024	QUARTA-FEIRA 09/10/2024	QUINTA-FEIRA 10/10/2024	SEXTA-FEIRA 11/10/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Milkshake de uva	Leite batido com banana prata e maçã	Leite com café	Mingau de aveia	logurte de morango
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de amido com coco e canela	Bolo de pão de queijo (com tapioca e queijo minas; sem farinha de trigo) Suco de manga	Bolo de laranja Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja pêra, manga picados) Ovo mexido	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja pêra) Suco de uva
ALMOÇO (12H)	Quibe de forno de abóbora (carne moída) Repolho refogado Arroz Feijão carioca	Moquequinha de peixe (cenoura, batata inglesa, pimentão, cebola e tomate) Arroz Pirão Feijão Maçã	Estrogonofe de frango (peito de frango) Beterraba e Brócolis cozidos Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho com Cenoura e Vagem Couve flor cozida Arroz Feijão Maçã	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Alface, Cenoura e Tomate Inhame cozido Arroz Feijão Manga
JANTAR (16H)	Espaguete à bolonhesa	Caldo de abóbora com carne	Creme de legumes (batata inglesa, inhame, abóbora) com frango desfiado	Risoto de carne Feijão	Omelete de queijo Arroz à primavera (cenoura, abobrinha, milho, tomate)

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

*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA
GABINETE DO SECRETÁRIO

Armação dos Búzios, 28 de junho de 2024.

CHAMAMENTO PÚBLICO

Observando o prazo previsto no Chamamento Público divulgado em 11/06/2024 no Diário Oficial, nº361, página 25, e não havendo manifestação expressa de servidores efetivos da Rede Municipal de Ensino de Armação dos Búzios, neste período, caberá ao Secretário Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia a indicação de profissional apto ao cargo, até que se realize nova eleição na Unidade Escolar.

Atenciosamente,

Rodrigo Ramalho de Almeida

Secretário Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Portaria nº 867, de 24 de Abril de 2024



BÚZIOS
PREFEITURA

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

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

CONVOCAÇÃO PARA ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO – NUTRICIONISTA

Vimos por meio deste trazer a público a desclassificação dos candidatos abaixo, por motivo de não comparecimento para entrega de documentação, para celebrar contratação temporária para o cargo de Nutricionista, na data de 01/07/2024 às 9h na Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia.

Armação dos Búzios, 01 de julho de 2024

NUTRICIONISTA



BÚZIOS
PREFEITURA

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

Clas s.	NOME COMPLETO DO CANDIDATO	DATA DE NASC.	PONTUA ÇÃO	SITUAÇÃO	MOTIVO
3º	LINCOLN RODRIGUES MARTINS	29/08/1977	8	DESCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU



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

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

CONVOCAÇÃO PARA ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO – AGENTE SECRETARIA ESCOLAR

Vimos por meio deste trazer a público a desclassificação dos candidatos abaixo, por motivo de não comparecimento para entrega de documentação, para celebrar contratação temporária para o cargo de Agente Secretaria Escolar, na data de 28/06/2024 às 9h na Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia.

Armação dos Búzios, 01 de julho de 2024

AGENTE SECRETARIA ESCOLAR



BÚZIOS
PREFEITURA

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

Clas s.	NOME COMPLETO DO CANDIDATO	DATA DE NASC.	PCD	PONTUA ÇÃO	SITUAÇÃO	MOTIVO
103º	CELSO PEDRO DA SILVA FILHO	11/12/1993	NÃO	10	DESCCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
104º	DEBORA CORBAL NOGUEIRA	01/11/1994	NÃO	10	DESCCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
105º	JULIA SANTOS E SANTOS	20/11/1994	NÃO	10	DESCCLASSIFICADO	DESISTENTE
106º	RODRIGO CABRAL MACIEL	11/03/1995	NÃO	10	DESCCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
110º	LETICIA SILVA PINHEIRO GONÇALVES	16/03/1996	NÃO	10	DESCCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
111º	LEONARDO DE BARROS AZEREDO HONORATO	18/03/1996	NÃO	10	DESCCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU



BÚZIOS
PREFEITURA

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

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

CONVOCAÇÃO PARA ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO – INSPETOR DE ALUNOS

Vimos por meio deste trazer a público a desclassificação dos candidatos abaixo, por motivo de não comparecimento para entrega de documentação, para celebrar contratação temporária para o cargo de Inspetor de Alunos, na data de 28/06/2024 às 9h na Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia..

Armação dos Búzios, 01 de julho de 2024

INSPETOR DE ALUNOS



BÚZIOS
PREFEITURA

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

Clas s.	NOME COMPLETO DO CANDIDATO	DATA DE NASC.	PCD	PONTUA ÇÃO	SITUAÇÃO	MOTIVO
123º	ROSANA SILVA VIANA	27/02/2003	NÃO	10	DESCCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
125º	GIOVANA DE SOUZA GOMES	16/07/2004	NÃO	10	DESCCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
126º	AMANDA PINHEIRO COROA	06/10/2004	NÃO	10	DESCCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
127º	RENATA ABRAHAO DEOTTI	02/12/2005	NÃO	10	DESCCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
128º	ADRIANA BARBOSA	13/02/1970	NÃO	9	DESCCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
130º	RENATA QUINTANILHA DE AZEVEDO	29/08/1978	NÃO	9	DESCCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
131º	RENATA DA SILVA MARINHO	25/06/1980	NÃO	9	DESCCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU

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

Vimos por meio deste trazer a público a desclassificação dos candidatos abaixo, por motivo de não comparecimento para entrega de documentação, para celebrar contratação temporária para o cargo de Professor II - Artes, na data de 28/06/2024, na Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia.

Armação dos Búzios, 01 de julho de 2024

PROFESSOR II - ARTES**BÚZIOS**
PREFEITURASECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE PESSOAS

Clas s.	NOME COMPLETO DO CANDIDATO	DATA DE NASC.	PCD	PONTUA ÇÃO	SITUAÇÃO	MOTIVO
93º	WANESSA DO NASCIMENTO DA SILVA	17/08/1984	NÃO	9	DESCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
94º	IZABEL DE SOUSA A PEDROSO	05/07/1973	NÃO	8	DESCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
95º	BETANIA MARIA NASCIMENTO COSTA	16/08/1978	NÃO	8	DESCLASSIFICADO	DESISTENTE



BÚZIOS
PREFEITURA

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

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

CONVOCAÇÃO PARA ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO – PROFESSOR II - PORTUGUES

Vimos por meio deste trazer a público a desclassificação dos candidatos abaixo, por motivo de não comparecimento para entrega de documentação, para celebrar contratação temporária para o cargo de Professor II - Portugues, na data de 28/06/2024 às 9h na Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia.

Armação dos Búzios, 01 de julho de 2024

PROFESSOR II - PORTUGUES



BÚZIOS
PREFEITURA

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

Clas s.	NOME COMPLETO DO CANDIDATO	DATA DE NASC.	PCD	PONTUA ÇÃO	SITUAÇÃO	MOTIVO
50º	VALDINEA CHAVES P DOS SANTOS	08/04/1978	NÃO	18	DESCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
51º	MARISTELA DE OLIVEIRA	12/07/1978	NÃO	18	DESCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU

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

Vimos por meio deste trazer a público a desclassificação dos candidatos abaixo, por motivo de não comparecimento para entrega de documentação, para celebrar contratação temporária para o cargo de Mediador, na data de 28/06/2024, na Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia.

Armação dos Búzios, 01 de julho de 2024

MEDIADOR**BÚZIOS**
PREFEITURASECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE PESSOAS

Class.	NOME COMPLETO DO CANDIDATO	DATA DE NASC.	PONTUAÇÃO	SITUAÇÃO	MOTIVO
708º	BRUNA PAULA DE SOUZA SILVA	02/03/1989	2	DESCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
709º	MIRIAN RODRIGUES LEANDRO MARTIN	06/04/1990	2	DESCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
711º	ICARO DA COSTA MACHADO	10/02/1992	2	DESCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
713º	JULIA SANTOS E SANTOS	20/11/1994	2	DESCLASSIFICADO	DESISTENTE
714º	MARIANA COSTA ROSA	02/08/1995	2	DESCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
715º	THALISSA VIEIRA	03/08/1995	2	DESCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
716º	MARIA FERNANDA VILELA DO N FEITOSA	15/08/1996	2	DESCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU
717º	ARYANNE SOARES BARBOSA	04/09/1997	2	DESCLASSIFICADO	NÃO COMPARECEU



Relatório de Gestão Fiscal
Câmara de Vereadores de Armação dos Búzios - RJ (Poder Legislativo)
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
CNPJ:
Exercício: 2024
Período de referência: 1º quadrimestre

RGF-Anexo 01 | Tabela 1.0 - Demonstrativo da Despesa com Pessoal

Despesa com Pessoal	Despesa Executada com Pessoal											TOTAL (ÚLTIMOS 12 MESES) (a)	INSCRITAS EM RESTOS A PAGAR NÃO PROCESSADOS (b)		
	DESPESES EXECUTADAS (Últimos 12 Meses)														
	<MR-11>	<MR-10>	<MR-9>	<MR-8>	<MR-7>	<MR-6>	<MR-5>	<MR-4>	<MR-3>	<MR-2>	<MR-1>			<MR>	
Despesa com Pessoal (Últimos 12 Meses)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESPESA BRUTA COM PESSOAL (II)	590.890,65	612.827,86	583.751,93	597.429,68	604.057,66	636.490,75	1.145.383,71	798.734,32	615.932,10	683.455,10	647.620,30	689.578,70		8.209.141,77	0,00
Pessoal Ativo	586.876,01	608.813,21	579.737,28	593.415,03	600.043,01	633.468,77	1.141.369,06	794.719,67	611.917,45	679.440,45	643.594,65	683.556,73		8.156.951,32	0,00
Vencimentos, Vantagens e Outras Despesas Variáveis	497.121,87	515.836,58	489.395,19	502.592,21	528.780,77	538.358,61	964.449,93	704.140,99	518.212,26	588.330,55	555.712,18	585.413,14		6.988.344,28	0,00
Obrigações Patronais	89.754,14	92.976,63	90.342,09	90.822,82	71.262,24	95.110,16	176.919,13	90.578,68	93.705,19	91.109,90	87.882,47	98.143,59		1.168.607,04	0,00
Pessoal Inativo e Pensionistas	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	6.021,98	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	6.021,97		52.190,45	0,00
Aposentadorias, Reserva e Reformas	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	6.021,98	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	6.021,97		52.190,45	0,00
Pensões															
Outras Despesas de Pessoal decorrentes de Contratos de Terceirização ou de contratação de forma indireta (§ 1º do art. 18 da LRF)															
Despesa com Pessoal não Executada Orçamentariamente															
DESPESAS NÃO COMPUTADAS (§ 1º do art. 19 da LRF) (II)	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	6.021,98	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	6.021,97		52.190,45	0,00
Indenizações por Demissão e Incentivos à Demissão Voluntária															
Decorrentes de Decisão Judicial de Pênisio Anterior ao da Aposição															
Despesas de Exercícios Anteriores de Período Anterior ao da Aposição															
Inativos e Pensionistas com Recursos Vinculados	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	6.021,98	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	4.014,65	6.021,97		52.190,45	0,00
Agentes Comunitários de Saúde e de Combate às Endemias com Recursos Vinculados (CF, art. 198, §11)															
Parcela dedutível referente ao piso salarial do Enfermeiro, Técnico de Enfermagem, Auxiliar de Enfermagem e Parêntes (ADCT, art. 38, §7)															
Outras Deduções Constitucionais ou Legais															
DESPESA LIQUIDA COM PESSOAL (III) = (I - II)	586.876,01	608.813,21	579.737,28	593.415,03	600.043,01	633.468,77	1.141.369,06	794.719,67	611.917,45	679.440,45	643.594,65	683.556,73		8.156.951,32	0,00

 <p>Sistema de Informações Contábeis e Fiscais do Setor Público Brasileiro</p> <p>TESOURO NACIONAL</p>	Relatório de Gestão Fiscal
	Câmara de Vereadores de Armação dos Búzios - RJ (Poder Legislativo)
	Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
	CNPJ:
	Exercício: 2024
	Período de referência: 1º quadrimestre

RGF-Anexo 01 | Tabela 1.0 - Demonstrativo da Despesa com Pessoal

DTP e Apuração do Cumprimento do Limite Legal	DTP e Apuração do Cumprimento do Limite Legal	
	Valor	% sobre a RCL Ajustada
DTP e Apuração do Cumprimento do Limite Legal	-	-
RECEITA CORRENTE LIQUIDA - RCL (IV)	544.070.663,10	
(-) Transferências Obrigatórias da União relativas às Emendas Individuais (art. 166-A, §1º, da CF) (V)	4.438.836,00	
(-) Transferências obrigatórias da União relativas às emendas de bancada (art. 166, § 16, da CF) (VI)	2.800.000,00	
(-) Transferências da União relativas à remuneração dos agentes comunitários de saúde e de combate às endemias (CF, art. 198, §11) (VII)	0,00	
(-) Outras Deduções Constitucionais ou Legais	0,00	
= RECEITA CORRENTE LÍQUIDA AJUSTADA PARA CÁLCULO DOS LIMITES DA DESPESA COM PESSOAL (VII) = (IV - V - VI)	536.831.827,10	
DESPESA TOTAL COM PESSOAL - DTP (VIII) = (III a + III b)	8.156.951,32	1,52
LIMITE MÁXIMO (IX) (incisos I, II e III, art. 20 da LRF)	32.209.909,63	6,00
LIMITE PRUDENCIAL (X) = (0,95 x IX) (parágrafo único do art. 22 da LRF)	30.599.414,15	5,70
LIMITE DE ALERTA (XI) = (0,90 x IX) (inciso II do §1º do art. 59 da LRF)	28.988.918,67	5,40

RGF-Anexo 01 | Tabela 1.0 - Demonstrativo da Despesa com Pessoal

Notas Explicativas	Valores
	30/04/2024
Notas Explicativas	-
Notas Explicativas	-



Relatório de Gestão Fiscal
Câmara de Vereadores de Armação dos Búzios - RJ (Poder Legislativo)
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
CNPJ:
Exercício: 2024
Período de referência: 1º quadrimestre

RGF-Anexo 01 | Tabela 1.2 - Trajetória de Retorno ao Limite da Despesa Total com Pessoal

Trajetória de Retorno ao Limite da Despesa Total com Pessoal	Trajetória de Retorno ao Limite da Despesa Total com Pessoal								
	Exercício em que Excedeu o Limite			Exercício do Primeiro Período Seguinte			Exercício do Segundo Período Seguinte		
	No Quadrimestre/Semestre			Primeiro Período Seguinte			Segundo Período Seguinte		
	Limite Máximo (a)	% DTP (b)	% Excedente (c) = (b-a)	Redutor Mínimo de 1/3 do Excedente (d) = (1/3*c)	Limite (e) = (b-d)	% DTP (f)	Redutor Residual (g) = (f-e)	Limite (h) = (e)	% DTP (i)
Trajetória de Retorno ao Limite da Despesa Total com Pessoal	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Valores Percentuais									

 Sistema de Informações Contábeis e Fiscais do Setor Público Brasileiro TESOURO NACIONAL	Relatório de Gestão Fiscal
	Câmara de Vereadores de Armação dos Búzios - RJ (Poder Legislativo)
	Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
	CNPJ:
	Exercício: 2024
	Período de referência: 1º quadrimestre

RGF-Anexo 01 | Tabela 1.2 - Trajetória de Retorno ao Limite da Despesa Total com Pessoal

Parâmetros para Redução do Excedente de DTP (art. 15 da LC 178/2021)	Percentual
	Percentual
Parâmetros para Redução do Excedente de DTP (art. 15 da LC 178/2021)	-
Limite Máximo (IX) (%) (LRF, art. 20)	
DTP em 2021 (XII) (%)	
Excedente em 2021 (XIII) = (XII - IX) (%)	
Redutor anual (XIV) = (0,10 x XIII) (%)	



Relatório de Gestão Fiscal
Câmara de Vereadores de Armação dos Búzios - RJ (Poder Legislativo)
Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
CNPJ:
Exercício: 2024
Período de referência: 1º quadrimestre

RGF-Anexo 01 | Tabela 1.2 - Trajetória de Retorno ao Limite da Despesa Total com Pessoal

Trajetória de Retorno ao Limite da Despesa Total com Pessoal (art. 15 da LC 178/2021)	Apuração da Trajetória de Retorno ao Limite da DTP (art. 15 da LC 178/2021)											
	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032
Trajetória de Retorno ao Limite da Despesa Total com Pessoal (art. 15 da LC 178/2021)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
RECEITA CORRENTE LÍQUIDA AJUSTADA PARA CÁLCULO DOS LIMITES DA DESPESA COM PESSOAL (VII)												
DESPESA TOTAL COM PESSOAL - DTP (VIII)												
% DTP (VII/VIII)												
LIMITE CONFORME ART. 15 DA LC 178/2021 (%)												

 Sistema de Informações Contábeis e Fiscais do Setor Público Brasileiro TESOURO NACIONAL	Relatório de Gestão Fiscal
	Câmara de Vereadores de Armação dos Búzios - RJ (Poder Legislativo)
	Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social
	CNPJ:
	Exercício: 2024
	Período de referência: 1º quadrimestre

RGF-Anexo 01 | Tabela 1.2 - Trajetória de Retorno ao Limite da Despesa Total com Pessoal

Notas Explicativas	Valores
	30/04/2024
Notas Explicativas	-
Identificação do Quadrimestre em que Excedeu o Limite e dos Períodos de Retorno	
Notas Explicativas	

Lista de Assinaturas

Assinatura: 1
Digitally signed by RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA:13898394786 Date: 2024.06.28 15:00:43 BRT Reason: Perfil: Titular do Poder Legislativo Location: Instituição: Câmara de Vereadores de Armação dos Búzios - RJ
Assinatura: 2
Assinatura: 3
Assinatura: 4
Assinatura: 5
Assinatura: 6

As assinaturas digitais podem ser verificadas no arquivo PDF.