

# DIÁRIO



# OFICIAL

Nº 410 | 04 de setembro de 2024 e 05 de setembro de 2024

PODER EXECUTIVO

MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

PODER LEGISLATIVO

[www.buzios.rj.gov.br](http://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)**

KAREN COUTINHO PEREIRA

**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**

**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 2.600, DE 30 DE AGOSTO DE 2024.

\* Republicado nesta data por incorreções

Abre às Unidades Orçamentárias, Crédito Adicional Suplementar na importância de R\$ 893.987,69 (Oitocentos e noventa e três mil, novecentos e oitenta e sete reais e sessenta e nove 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 art. 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\$ 893.987,69 (Oitocentos e noventa e três mil, novecentos e oitenta e sete reais e sessenta e nove centavos) na forma a seguir:

ORGÃO	03	FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
UNIDADE	03.0101	FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNÇÃO	10	SAÚDE
SUBFUNÇÃO	301	ATENÇÃO BÁSICA
PROGRAMA	0163	GESTÃO DA ATENÇÃO PRIMÁRIA EM SAÚDE
ATIVIDADE	2.323	MANUTENÇÃO DA ATENÇÃO PRIMÁRIA EM SAÚDE
ELEMENTO	33903900	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA
Fonte de Recursos		
2601 – Recursos de Exercícios Anteriores – SUS-FNS- Bloco de Estruturação		R\$ 180.929,00

ORGÃO	03	FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
UNIDADE	03.0101	FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
FUNÇÃO	10	SAÚDE
SUBFUNÇÃO	302	ASSISTENCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL
PROGRAMA	0162	GESTÃO DA ATENÇÃO ESPECIALIZADA AMBULATORIAL E HOSPITALAR
ATIVIDADE	2.319	MANUTENÇÃO DA ATENÇÃO ESPECIALIZADA AMBULATORIAL E HOSPITALAR
ELEMENTO	33903900	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA
Fonte de Recursos		
2601 – Recursos de Exercícios Anteriores – SUS-FNS- Bloco de Estruturação		R\$ 713.058,69

Art. 2º Os recursos, para atendimento ao artigo anterior, são provenientes de Superávit Financeiro, em conformidade com o disposto no § I do inciso I, do art. 43, da Lei Federal 4.320 de 17 de março de 1964, conforme demonstrativo abaixo:

DEMONSTRATIVO SUPERÁVIT FINANCEIRO				
ABERTURA DE CRÉDITO				
POR FONTE DE RECURSO				
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE				
Município: Armação dos Búzios				Exercício: 2023
FONTE	SUPERÁVIT FINANCEIRO APURADO NA FONTE (EXERCÍCIO ANTERIOR)			SUPERÁVIT 31/12/2023
	ATIVO FINANCEIRO (A)	PASSIVO Financeiro (B)		
1601 – SUS FNS Bloco de Estruturação	R\$ 1.911.057,49	R\$ 1.017.069,80	R\$ 893.987,69	
TOTAL	R\$ 1.911.057,49	R\$ 1.017.069,80	R\$ 893.987,69	

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

Armação dos Búzios, 30 de agosto de 2024.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS  
*Prefeito*



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 2.606, DE 5 DE SETEMBRO DE 2024

Dispõe sobre alterar os membros da Comissão de Inserção Urbanística, e dá outras providências.

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

*CONSIDERANDO* o disposto no art. 111, da Lei Complementar nº 13, de 22 de maio de 2006 – Plano Diretor;

*CONSIDERANDO* o disposto no Decreto nº 358, de 7 de maio de 2015, que instituiu a Comissão de Inserção Urbanística.

DECRETA:

Art. 1º Fica alterada a composição da COMISSÃO DE INSERÇÃO URBANÍSTICA, com a atribuição de prestar assessoria técnica ao órgão municipal responsável pelo controle urbano, com base no Decreto Municipal nº 358, de 7 de maio de 2015.

Art. 2º Ficam designados para comporem a referida Comissão, em substituição à nomeação anterior, os seguintes membros:

I- DO ÓRGÃO MUNICIPAL RESPONSÁVEL PELO CONTROLE URBANO:

a) Representante do setor de Licenciamento de Obras e Edificações:

RAFAELA CLARO MEIRELLES - Titular

LÚCIO HELDER HENRIQUES TEIXEIRA – Suplente

b) Representante do setor de Regularização Urbanística:

DANIEL GONÇALVES AZEVEDO – Titular

MELYNA GONÇALVES ARANGIO - Suplente

II-DOS DEMAIS ÓRGÃOS MUNICIPAIS:

a) Gabinete do Prefeito:

LUCYARA CARDOSO TEIXEIRA - Titular

GRACYANNE DE SOUZA PEREIRA – Suplente

- b) Representante do órgão municipal responsável pelo Planejamento e Projetos:  
LEONARDO MAFFIA ALVES  
LEONARDO HILSEN RATH KOTAKI – Suplente
- c) Representante do órgão municipal responsável pelo Meio Ambiente:  
EDUARDO RODRIGUES MOREIRA – Titular  
DIANA DIÓGENES DA SILVA LUIZ – Suplente
- d) Representante do órgão municipal responsável pela Cultura:  
CLAUDIA RODRIGUES DE OLIVEIRA – Titular
- e) Representante do órgão municipal responsável por Obras:  
RODRIGO VIANNA – Titular  
SIMONE GUIMARÃES - Suplente
- f) Representante da Procuradoria-Geral do Município:  
SANTIAGO DA SILVEIRA – Titular  
PEDRO HENRIQUE DIAS - Suplente

III- DAS ENTIDADES CIVIS:

- a) Representante do Instituto de Arquitetos do Brasil – IAB Búzios:  
ABSTEVE-SE DE NOMEAR REPRESENTANTE
- b) Representante de entidade civil vinculada ao Meio Ambiente:  
RICARDO DE JESUS MONTEIRO (AMA Aretê) – Titular  
CARLOS REGINALDO DE SOUZA CORDEIRO (AITucuns) – Suplente

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

Armação dos Búzios, 5 de setembro de 2024.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS  
*Prefeito*



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
GABINETE DO PREFEITO

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

PORTARIA Nº 1.601, DE 4 DE SETEMBRO DE 2024

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

RESOLVE:

EXONERAR, a pedido, com efeito desde 31 de agosto de 2024, LEANDRO DE OLIVEIRA MENDONÇA do cargo em comissão de Coordenador da Unidade de Drenagem, para o qual foi nomeado pela Portaria nº 1.258, de 9 de maio de 2024.

Armação dos Búzios, 4 de setembro de 2024.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS  
*Prefeito*



**BÚZIOS**  
PREFEITURA

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

## AUTORIZAÇÃO E RATIFICAÇÃO INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO 036/2024

Dada a instrução nos autos do processo 5883/2024 do que resta acostada estimativa de despesa; justificativa de preço; demonstração da compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido; razão da escolha do contratado; comprovação de que o contratado preenche os requisitos de habilitação e qualificação mínima necessária; parecer jurídico e pareceres técnicos AUTORIZO E RATIFICO a consecução do presente, sob a hipótese INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO fulcrada com base na Lei 14.133/2021 - Art. 74-I para Locação de espaço para o evento/feira WEDDING PLUS CONGRESSO INTERNACIONAL DE DESTINATION WEDDING de modo a Promover o destino Búzios para organizadores de casamentos internacionais tendo por executante as empresas qualificadas e seus correspondentes valores abaixo indicados:

- ACE DIGITAL LTDA.  
CPF/CNPJ: 00.997.250/0001-48  
Valor global: R\$ 22.000,00 (vinte e dois mil reais)

Totalizando o valor R\$ 22.000,00 (vinte e dois mil reais), encaminhe-se à Secretaria Municipal de Governança e Compliance para a devida publicidade, na forma do art- Art. 72-VIII e parágrafo único da Lei Federal 14.133/21, e informação junto ao SIGFIS e demais comunicações pertinentes.

Armação dos Búzios, 04 de setembro de 2024

PATRÍCIA MORAES BURLAMAQUI DE FREITAS CHAVES  
Secretária Municipal de Turismo

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



**BÚZIOS**  
PREFEITURA

Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura da Cidade de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio Histórico

**AVISO**  
CHAMADA PÚBLICA

**PROCESSO:** 13404/2023

**OBJETO:** O objeto deste edital é a seleção de agentes culturais dos POVOS TRADICIONAIS que tenham prestado relevante contribuição para a preservação da memória, da ancestralidade e do patrimônio cultural do município de Armação dos Búzios, através de ações artísticas ou culturais.

**PRAZO PARA SE INSCREVER:** O agente cultural deve encaminhar toda documentação obrigatória relatada no item 7 do edital entre os dias 09 de setembro de 2024 a 13 de outubro de 2024.

**REQUISITANTE:** SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E PATRIMÔNIO HISTÓRICO

**VALOR GLOBAL:** R\$ 42.900,00 (quarenta e dois mil e novecentos reais) onde serão selecionados 10 projetos que receberão cada um o valor de R\$ 4.290,00 (quatro mil duzentos e noventa reais).

**LOCAL:** O proponente deve encaminhar a documentação obrigatória de que trata o item 7.2 do edital por meio do site: <https://cultura.buzios.rj.gov.br> na aba editais.

**INFORMÇÕES:** O edital encontra-se disponível no Portal Oficial da Prefeitura (<https://buzios.rj.gov.br>), podendo, também, ser consultado no <https://cultura.buzios.rj.gov.br> na aba editais. **RECOMENDAMOS ATENTA E CUIDADOSA LEITURA DO EDITAL.**

Armação dos Búzios, 04 de setembro de 2024

ALAN MARTINS CÂMARA  
SECRETÁRIO

**BÚZIOS**  
PREFEITURAEstado do Rio de Janeiro  
Prefeitura da Cidade de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio Histórico**AVISO**  
CHAMADA PÚBLICA**PROCESSO:** 13405/2023**OBJETO:** O objeto deste edital é a seleção de projetos culturais das "DEMAIS ÁREAS CULTURAIS" para receberem apoio financeiro, por meio da celebração de Termo de Execução Cultural, com o objetivo de incentivar as diversas formas de manifestações culturais do Município de Armação dos Búzios.**PRAZO PARA SE INSCREVER:** O proponente deve encaminhar toda documentação obrigatória relatada no item 7 do edital entre os dias 09 de setembro de 2024 a 13 de outubro de 2024.**REQUISITANTE:** SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E PATRIMÔNIO HISTÓRICO**VALOR GLOBAL:** R\$ 42.900,00 (quarenta e dois mil e novecentos reais), onde serão selecionados 10 projetos que receberão cada um o valor de R\$ 4.290,00 (quatro mil duzentos e noventa reais).**LOCAL:** O proponente deve encaminhar a documentação obrigatória de que trata o item 7.2 do edital por meio do site: <https://cultura.buzios.rj.gov.br> na aba editais.**INFORMÇÕES:** O edital encontra-se disponível no Portal Oficial da Prefeitura (<https://buzios.rj.gov.br>), podendo, também, ser consultado no <https://cultura.buzios.rj.gov.br> na aba editais. **RECOMENDAMOS ATENTA E CUIDADOSA LEITURA DO EDITAL.**

Armação dos Búzios, 04 de setembro de 2024

ALAN MARTINS CÂMARA  
SECRETÁRIO



**BÚZIOS**  
PREFEITURA

Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura da Cidade de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio Histórico

**AVISO**  
CHAMADA PÚBLICA

**PROCESSO:** 13406/2023

**OBJETO:** O objeto deste edital é a seleção de projetos culturais de AUDIOVISUAL para receberem apoio financeiro nas categorias descritas no ANEXO I, por meio da celebração de Termo de Execução Cultural, com o objetivo de incentivar as diversas formas de manifestações culturais do município de Armação dos Búzios.

**PRAZO PARA SE INSCREVER:** O proponente deve encaminhar toda documentação obrigatória relatada no item 7 do edital entre os dias 09 de setembro de 2024 a 13 de outubro de 2024.

**REQUISITANTE:** SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E PATRIMÔNIO HISTÓRICO

**VALOR GLOBAL:** R\$ 210.400,00 (duzentos e dez mil e quatrocentos reais) dividido entre as categorias de apoio descritas no Anexo I deste edital.

**LOCAL:** O proponente deve encaminhar a documentação obrigatória de que trata o item 7.2 do edital por meio do site: <https://cultura.buzios.rj.gov.br> na aba editais.

**INFORMÇÕES:** O edital encontra-se disponível no Portal Oficial da Prefeitura (<https://buzios.rj.gov.br>), podendo, também, ser consultado no <https://cultura.buzios.rj.gov.br> na aba editais. **RECOMENDAMOS ATENTA E CUIDADOSA LEITURA DO EDITAL.**

Armação dos Búzios, 04 de setembro de 2024

ALAN MARTINS CÂMARA  
SECRETÁRIO

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

123

**Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios****Extrato de Contrato**Contrato nº **129/2024**Processo nº **5883/2024****CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS** representado pela Secretaria Municipal de Turismo**CONTRATADA: ACE DIGITAL LTDA**

Objeto: Constitui objeto da presente contratação de empresa especializada para locação de espaço/stand de área de 6m<sup>2</sup> e montagem completa de stand junto a realizadora do **EVENTO/FEIRA WEDDING PLUS CONGRESSO INTERNACIONAL DE DESTINATION WEDDING**, a ser realizado nos dias 09 de setembro de 2024 à 11 de setembro de 2024, no Fairmont, Rio de Janeiro Copacabana, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Turismo de Armação dos Búzios, conforme especificações contidas no Documento de Formalização de Demanda, Estudo técnico preliminar e Termo de Referência, parte integrante deste instrumento, em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Turismo.

Prazo de Vigência: 03 (três) dias, período compreendido de 09 de setembro de 2024 à 11 de setembro de 2024.

Fundamentação legal: **art. 94, da Lei Federal nº 14.133/2021.**

Valor: **R\$ 22.000,00** (vinte e dois mil reais).

**Armação dos Búzios/RJ, 04 de setembro de 2024.**

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** PATRICIA MORAES BURLAMAQUI DE FREITAS CI  
Data: 04/09/2024 14:08:25-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

**MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS**  
**Patrícia Moraes Burlamaqui de Freitas Chaves**  
**Secretária Municipal de Turismo**



**BÚZIOS**  
PREFEITURA

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

### Extrato de Contrato

**Contrato nº 126/2024**

**Processo nº 6722/2024**

**CONTRATANTE:** MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, representado pela Secretaria Municipal de Administração

**CONTRATADA:** CONFIANTE ANDRADE COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

**Objeto:** Aquisição de pasta de protocolo; formato 48 x 32,50 cm em cartolina 350g, laminada, na cor amarela, impresso em offset com acabamento em corte dobra e faca especial – capa para processos administrativos.

**Prazo de Vigência:** O prazo de vigência da contratação é de 06 (seis) meses, podendo ser prorrogado, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

**Valor:** R\$ 10.434,00 (dez mil, quatrocentos e trinta e quatro reais)

**Fundamentação legal:** na Forma do art. 94 da Lei Federal nº 14.133/21.

Armação dos Búzios, 23 de agosto de 2024.

---

**MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS**  
Messias Carvalho da Silva  
Secretário Municipal de Administração

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

1094

## Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios

EXTRATO DE TERMO ADITIVO nº 03/2024

CONTRATO 061/2021

Processo nº 9.499/2020

Contratante: **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS**, representado pelo seu gestor.Contratada: **LACO EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS LTDA**

Objeto: Constitui objeto do presente instrumento o acréscimo de 25% no valor global do Contrato nº **061/2021**, relativo à contratação de empresa especializada para prestação de serviços de higienização de roupa hospitalar, nas dependências da contratante no local do HMRP/LAVANDERIA, compreendendo a coleta, lavagem, desinfecção, distribuição, locação de roupa/enxoval, recuperação e reposição de roupas para atender as necessidades do HMRP - Hospital Municipal Rodolfo Perissé e P.U da Rasa.

Do Acréscimo: Fica aditado o valor do Contrato nº **061/2021**, firmado nos autos do processo administrativo nº **9499/2020**, a quantia de **R\$ 92.895,73 (noventa e dois mil, oitocentos e noventa e cinco reais e setenta e três centavos)**, perfazendo o percentual de 25%, totalizando o valor anual de **R\$ 464.478,65 (quatrocentos e sessenta e quatro mil, quatrocentos e setenta e oito reais e sessenta e cinco centavos)**.

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

Prazo: 12(doze) meses

Armação dos Búzios, 10 de julho de 2024.

LEONIDAS HERINGER  
FERNANDES:07952281712Assinado de forma digital por LEONIDAS  
HERINGER FERNANDES:07952281712  
Dados: 2024.07.11 15:49:55 -03'00'**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - FMS**

Leonidas Heringer Fernandes

Gestor do Fundo



**PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS**  
Secretaria Municipal de Administração

**PORTARIA SECAD Nº. 275, DE 04 DE SETEMBRO DE 2024.**

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso das atribuições que lhe confere a legislação em vigor, e de acordo com o disposto no art. 10, da Lei nº 1059, de 30 de outubro de 2014,

RESOLVE:

Art. 1º Homologar o resultado final da avaliação de desempenho do servidor nomeado para o exercício do cargo de provimento efetivo em estágio probatório, a seguir identificado:

NOME DO SERVIDOR	MAT.	CARGO	RESULTADO
Nayane Mothe de Souza Motta	24343	Agente Defesa Civil	Aprovado

Armação dos Búzios, 04 de setembro de 2024.

**MESSIAS CARVALHO DA SILVA**  
*Secretário Municipal de Administração*



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
*Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo*

## **EDITAL DE COMUNICAÇÃO**

**O SECRETÁRIO MUNICIPAL DO AMBIENTE E URBANISMO**, no uso das suas atribuições, pelo presente Edital, **TORNA PÚBLICA** e **INFORMA** a todos para a devida ciência, que por motivos da não indicação por parte do IAB-Búzios (abstendo-se de nomear seu representante), que por obrigatoriedade da lei compõe a COMISSÃO DE INSERÇÃO URBANÍSTICA, o IAB condicionou que a participação do Núcleo Búzios, só se dará com à reativação do Conselho Municipal de Planejamento, paralisado desde 2015, e, em tramitação para reativação desde 2023, decide o seguinte:

A Comissão de Inserção Urbanística, será nomeada, respeitando-se a **ABSTENÇÃO** da IAB que não nomeou seus representantes, noticiando sua decisão através de comunicado, podendo-o realizar sua representação a qualquer tempo.

Esta medida se faz necessária para cumprir os devidos prazos legais de licenciamento e para que os requerentes não sejam penalizados.

Armação dos Búzios, 04 de setembro de 2024.

EVANILDO CARDOSO NASCIMENTO  
*Secretário Municipal do Ambiente e Urbanismo*



**PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DO AMBIENTE E URBANISMO**

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DO AMBIENTE E URBANISMO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso das suas atribuições que lhe confere a legislação, vem da publicidade aos dos respectivos atos de expedição das Licenças Ambientais, referentes ao **mês de agosto do ano de 2024** em atendimento a **RESOLUÇÃO SEAPUR nº 02 de 02 de março de 2021**.

**LICENÇAS AMBIENTAIS EMITIDAS PELA SEMAUR-2024**

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**OPPORTUNITY FUNDO DE INVESTIMENTO IMOBILIÁRIO**, inscrito no **CNPJ nº 01.235.622/0001-61** torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 13212/2023** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 102 DE 2024** com **validade de 02/08/2024 à 02/08/2027** para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, no Lote de Terreno nº 08 (oito), da quadra “E”, do loteamento denominado “BÚZIOS GOLF RESORT I”, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**HELEN DA SILVA LIMA**, inscrita no **CPF nº 128.114.857-16** torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 8724/2022** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 103/2024 DE 2024** com **validade de 02/08/2024 à 02/08/2027** para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, no Lote de Terreno nº 06 (seis), do Desmembramento denominado “CAMINHO DA FERRADURA”, Marina, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**OPPORTUNITY FUNDO DE INVESTIMENTO IMOBILIÁRIO**, inscrito no **CNPJ nº 01.235.622/0001-61**, torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 13210/2023** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 104 DE 2024** com **validade de 02/08/2024 à 02/08/2027** para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, no Lote de Terreno nº 06 (seis), da quadra “E”, do loteamento denominado “BÚZIOS GOLF RESORT I”, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**OPPORTUNITY FUNDO DE INVESTIMENTO IMOBILIÁRIO**, inscrito no CNPJ nº **01.235.622/0001-61**, torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 13211/2023** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 105 DE 2024** com validade de **02/08/2024 à 02/08/2027** para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, no Lote de Terreno nº 07 (sete), da quadra “E”, do loteamento denominado “BÚZIOS GOLF RESORT I”, zona Urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**RONALDO ANTONUCCI VELOSO**, inscrito no CPF nº **665.478.737-49**, torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEMAUR, através do **processo nº 4185/2024** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 106 DE 2024** com validade de **06/08/2024 à 06/08/2027** para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, na Unidade Autônoma (casa) nº 03 (três) da quadra 19 (dezenove), do empreendimento denominado “CONDOMÍNIO BÚZIOS GREEN VILLE I”, situado no local denominado Baía Formosa, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**NELSON LUIZ SANTOS DA COSTA**, inscrito no CPF nº **086.475.437-00**, torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEMAUR, através do **processo nº 14442/2023** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 107 DE 2024** com validade de **06/08/2024 à 06/08/2027** para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, na Unidade Autônoma nº 125 (cento e vinte e cinco) do Condomínio Caravelas – Gleba “C”, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**LÍGIA DO AMARAL LUCIO**, inscrita no CPF nº **082.392.947-74**, torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 523/2024** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 108 DE 2024** com validade de **06/08/2024 à 06/08/2027** para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, no Lote de Terreno nº 58 (cinquenta e oito) da quadra “D”, do loteamento denominado “BÚZIOS Golf Resort I”, situado no local denominado Baía Formosa, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SANEAMENTO E DRENAGEM**, inscrito no **CNPJ nº 01.616.171/0001-02**, torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 8137/2024** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 109 DE 2024** com validade de **07/08/2024 à 07/08/2027** para **PAVIMENTAÇÃO E DRENAGEM E URBANIZAÇÃO**, na Rua Zebina Antunes dos Santos, Quilombo Núcleo Zebina - Bairro Baia Formosa, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**A SANTA MARIA EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA**, inscrito no **CNPJ nº 03.968.446/0001-00**, torna que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 10830/2014** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 110 DE 2024** com validade de **13/08/2024 à 13/08/2027** para construção de um **CONDOMÍNIO RESIDENCIAL**, no Lote de Terreno nº 01-A (Um - A) da quadra “N”, do Loteamento denominado “Centro Hípico de Búzios”, situado no local denominado Baia Formosa, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**GLAUCIA MARIA ALMEIDA DE MELLO**, inscrita no **CPF nº 544.502.257-91**, torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 8047/2022** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 111 DE 2024** com validade de **13/08/2024 à 13/08/2027** para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, no Lote de Terreno nº 42 (quarenta e dois), da Quadra “N” do loteamento denominado “Área 1”, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**FÁBIO RICARDO DE ARAUJO CURI**, inscrito no **CPF nº 899.435.037-34**, torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 2343/2024** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 112 DE 2024** com validade de **13/08/2024 à 13/08/2027** para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, no Lote de Terreno nº 48 (quarenta e oito), da Quadra 13 (treze) do Loteamento denominado Enseada Azul, no local denominado Baia Blanca, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**LUIZ CARLOS DE PAIVA E OUTRA**, inscrito no CPF nº **490.373.827-20**, torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 10715/2023** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 113 DE 2024** com validade de **13/08/2024 à 13/08/2027** para construção de uma **EDIFICAÇÃO COMERCIAL**, no Lote de Terreno nº 09 (nove), da Quadra “B”, do Loteamento denominado “PORTAL DA FERRADURA”, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**FERNANDO GUSTAVO MARISSI E OUTRA**, inscrito no CPF nº **065.787.147-82**, torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 15581/2023** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 114 DE 2024** com validade de **15/08/2024 à 15/08/2027** para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, no Lote de Terreno nº 18 (dezoito) da Quadra 03 (três) do Loteamento denominado “ENSEADA AZUL”, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**IZAQUIEL DE SOUZA VIANA E OUTRA**, inscrito no CPF nº **090.688.087-45**, torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 8948/2023** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 115 DE 2024** com validade de **19/08/2024 à 19/08/2027** para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, na Unidade Autônoma nº 11 (onze) do Condomínio “Caravelas – Gleba “A”, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**EVANDRO FERREIRA BARTHOLAZZI**, inscrito no CPF nº **022.304.277-33**, torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 14878/2023** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 116 DE 2024** com validade de **19/08/2024 à 19/08/2027** para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, no Lote de Terreno nº 50 (cinquenta) da Quadra “C” do Loteamento denominado “Búzios Golf Resort I”, no local denominado Baía Formosa, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**CAIO GONÇALVES PICANÇO**, inscrito no CPF nº 140.889.357-64, torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do processo nº 603/2024 a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 117 DE 2024** com validade de 21/08/2024 à 21/08/2027 para **REFORMA COM ACRÉSCIMO DE UMA RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, na Unidade Autônoma nº 16 (dezesseis) da quadra nº 12 (doze) do Loteamento denominado “Praia Baía Formosa”, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**SR. PAULO VICTOR GONÇALVES DRUMOND**, inscrito no CPF nº 107.374.677-11, torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do processo nº 13891/2021 a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 118 DE 2024** com validade de 23/08/2024 à 23/08/2027 para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, na Rua Vieira Câmara nº 70, Manguinhos, zona urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**SRA. JOSANA DE PAULA SALES**, inscrita no CPF nº 030.798.167-30, torna público que recebeu da Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do processo nº 5858/2024 a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 119 DE 2024** com validade de 27/08/2024 à 27/08/2027 para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, no Lote nº 07 (sete) da Quadra “K” do Loteamento denominado “ILHAS DE BÚZIOS”, zona Urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**FERNANDO AUGUSTO DE BARROS**, inscrito no CPF nº 305.750.957-68, torna público que recebeu a Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do processo nº 821/2024 a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 120 DE 2024** com validade de 29/08/2024 à 29/08/2027 para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, na Unidade Autônoma nº 05 (cinco) do condomínio “Âncora”, situado no lugar denominado Saco Fora, zona Urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**MANUEL RAMOS LOIS**, inscrito no CPF nº **002.245.077-70**, torna público que recebeu a Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 7909/2022** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 121 DE 2024** com validade de **28/08/2024 à 28/08/2027** para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, no Lote de Terreno nº 23 (vinte e três) da Quadra nº 01 (um) do Loteamento denominado “Baia Blanca/Enseada Azul”, zona Urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**MARCO AURÉLIO VENTURA MARQUES**, inscrito no CPF nº **879.992.187-15**, torna público que recebeu a Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 9957/2022** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 122 DE 2024** com validade de **29/08/2024 à 29/08/2027** para construção de uma **RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR**, na Unidade Autônoma nº 06 (seis) da Quadra 02 (dois) do condomínio “Green Ville II”, situado no lugar denominado Vila Verde, Atual Elídio Gonçalves nº 60, zona Urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E PROJETOS**, inscrito no CNPJ nº **01.616.171/0001-02**, torna público que recebeu a Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 8715/2024** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE INSTALAÇÃO Nº 123 DE 2024** com validade de **29/07/2024 à 29/07/2027** para construção da **ARENA BÚZIOS**, no Loteamento Balneário Búzios, zona Urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS, SANEAMENTO E DRENAGEM**, inscrito no CNPJ nº **01.616.171/0001-02**, torna público que recebeu a Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do **processo nº 2152/2024** a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE OPERAÇÃO Nº 007 DE 2024** com validade de **15/08/2024 à 15/08/2027** para **OPERAÇÃO DA OBRA DO CAÍIS DA PRAIA DE MANGUINHOS**, na Praia de Manguinhos, zona Urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS, SANEAMENTO E DRENAGEM**, inscrito no CNPJ nº 01.616.171/0001-02, torna público que recebeu a Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do processo nº 2322/2024 a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE OPERAÇÃO Nº 008 DE 2024** com validade de 15/08/2024 à 15/08/2027 para **OPERAÇÃO DA OBRA DO CAÍS DO GOLFINHO PRAIA DE ARMAÇÃO**, na Praia de Manguinhos, zona Urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA AMBIENTAL**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS, SANEAMENTO E DRENAGEM**, inscrito no CNPJ nº 01.616.171/0001-02, torna público que recebeu a Secretaria Municipal do Ambiente e Urbanismo – SEAMUR, através do processo nº 2150/2024 a **LICENÇA AMBIENTAL MUNICIPAL DE OPERAÇÃO Nº 009 DE 2024** com validade de 15/08/2024 à 15/08/2027 para **OPERAÇÃO DA OBRA DO PÍER DOS PESCADORES**, na Praia de Manguinhos, zona Urbana deste Município de Armação dos Búzios – RJ.

Armação dos Búzios, 02 de setembro de 2024.

---

**Evanildo Cardoso Nascimento**  
Secretário do Ambiente e Urbanismo  
Port. nº 758 de 19 de abril de 2024

**BÚZIOS**  
PREFEITURASECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
*Conselho Municipal de Educação (CMEAB)***EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 009/2024**

A Presidente do Conselho Municipal de Educação - CMEAB, no uso de suas atribuições que lhe confere o Art. 18, § 4º da Lei Federal nº 11.947/2009, convoca os Membros do Conselho Municipal de Educação e demais interessados para a **8º Reunião Ordinária**, que acontecerá no dia **17/09/2024** às **14h** de forma presencial, na Sede dos Conselhos, situada à Av. José Bento Ribeiro Dantas, 1785 - Manginhos, Búzios – RJ.

Pauta:

1. Leitura de Ata
2. Revisão da Deliberação nº 20/2022
3. Visitas às unidades escolares
4. Assuntos Gerais

Armação dos Búzios, 03 de setembro de 2024.

Cássia de Oliveira Quintanilha  
Presidente do CME-AB



**PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA**  
**CONSELHO MUNICIPAL DE ACOMPANHAMENTO E CONTROLE**  
**SOCIAL DO FUNDO DE MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA**  
**EDUCAÇÃO BÁSICA E DE VALORIZAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DA**  
**EDUCAÇÃO – CACS - FUNDEB**

**CACS**  
**FUNDEB** Conselho de Acompanhamento  
e Controle Social do Fundo de  
Manutenção e Desenvolvimento  
da Educação Básica Armação dos Búzios - RJ

## **EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 11/2024**

**A Presidente do Conselho Municipal de Acompanhamento e Controle Social do Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação – CACS-FUNDEB, no uso de suas atribuições, CONVOCA os membros do CACS-FUNDEB e demais interessados, para a 10º Reunião - Ordinária, que acontecerá de forma presencial, na Sede dos Conselhos, situado à Rua Jose Bento Ribeiro Dantas nº 1785 - Manguinhos – Armação dos Búzios, às 13h30min, no dia 12 de setembro de 2024.**

### **PAUTA**

1. Leitura da ata
2. Emails e Ofícios enviados/recebidos
3. Ofício do MP
4. Análise da folha de pagamento
5. Assuntos gerais

Armação dos Búzios, 03 de setembro de 2024.



Documento assinado digitalmente  
**MONICA ALMEIDA GAMA**  
Data: 03/09/2024 12:16:36-0300  
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

**Mônica Almeida Gama**  
Presidente do CACS-FUNDEB



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 5/ 2024  
1ª SEMANA

REFEIÇÃO	14/10/2024 A 18/10/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Brownie de cacau com banana Suco de maracujá

\* 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.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 5/ 2024  
2ª SEMANA

REFEIÇÃO	21/10/2024 A 25/10/2024
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.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 5/ 2024  
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	28/10/2024 A 01/11/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Torta de legumes com frango (cenoura, tomate, cebola, frango) 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 5/ 2024  
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	04/11/2024 A 08/11/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Canjica

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 5/ 2024  
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	11/11/2024 A 15/11/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Vitamina de maçã com banana prata Biscoito salgado

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 5/ 2024  
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	18/11/2024 A 22/11/2024
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 5/ 2024  
7ª SEMANA

REFEIÇÃO	25/11/2024 A 29/11/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Bolo de cenoura Suco de manga

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

\* Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 5/ 2024  
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	02/12/2024 A 06/12/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Quibe de forno de abóbora (carne moída) Suco de uva

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

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

**Cardápio 5/ 2024  
9ª SEMANA**

REFEIÇÃO	09/12/2024 A 13/12/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Brownie de cacau com banana Suco de maracujá

\* 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.

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 5/ 2024  
1ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 14/10/2024	TERÇA-FEIRA 15/10/2024	QUARTA-FEIRA 16/10/2024	QUINTA-FEIRA 17/10/2024	SEXTA-FEIRA 18/10/2024
LANCHE (8H)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito de polvilho	Polpa de açaí batida com banana prata	Torta de liquidificador (queijo, tomate, cebola, frango desfiado) Suco de uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja pera) Milkshake de uva (Leite e suco concentrado)	Brownie de cacau com banana d'água Suco de laranja lima (fruta)
ALMOÇO (10H)	Peixe ao forno (Batata, tomate, pimentão, cebola) Pirão Arroz Feijão -	Hambúrguer de carne moída assada Chuchu cozido Polenta Arroz Feijão carioca Maçã	Isca de frango ensopado com quiabo (peito de frango) Arroz Feijão Laranja pêra	Carne (patinho) assada 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 Tangerina
LANCHE (13H)	Creminho de inhame com Maracujá (polpa) e manga (fruta)	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 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**  
**Cardápio 5/ 2024**  
**2ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 21/10/2024	TERÇA-FEIRA 22/10/2024	QUARTA-FEIRA 23/10/2024	QUINTA-FEIRA 24/10/2024	SEXTA-FEIRA 25/10/2024
LANCHE (8h)	Mingau de tapioca com coco	Bolo de banana d'água Leite	Aipim cozido e ovo mexido Suco de Uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera)	Bolo de aipim Suco de melancia
ALMOÇO (10h)	Bolinhas de peixe Repolho refogado Arroz Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa sautee Arroz Feijão Maçã	Frango assado (drumet) Agridão e tomate Milho cozido Arroz Feijão Melancia	Carne (patinho) assada ao molho Chicória Lasanha de berinjela (molho branco) Arroz Feijão Mamão	Isclas de figado 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 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**  
**Cardápio 5/ 2024**  
**3ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 28/10/2024	TERÇA-FEIRA 29/10/2024	QUARTA-FEIRA 30/10/2024	QUINTA-FEIRA 31/10/2024	SEXTA-FEIRA 01/11/2024
LANCHE (8h)	Vitamina de abacate com banana prata Milho cozido	Torta de legumes (cenoura, tomate, cebola, queijo minas) Suco de manga (fruta)	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga) Leite	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva (Leite e suco integral)	Milho cozido Ovo mexido
ALMOÇO (10h)	Carne moída Polenta Abobrinha e Cenoura cozidas Arroz Feijão -	Carne assada Creme de Inhame Arroz com cenoura Feijão Maçã	Isca de lombo suíno acebolado Agridão 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
LANCHE (13h)	Panqueca de banana prata com calda de cacau (cacau e leite) Leite	Banana prata picada com aveia	Batata doce cozida e queijo minas Manga (fruta)	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 5/ 2024**  
**4ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 04/11/2024	TERÇA-FEIRA 05/11/2024	QUARTA-FEIRA 06/11/2024	QUINTA-FEIRA 07/11/2024	SEXTA-FEIRA 08/11/2024
LANCHE (8H)	Mingau de tapioca com coco	Milkshake de uva (Leite e suco integral) Banana prata picada	Salada de fruta com avelã (banana prata, mamão e laranja pera) Leite	Quadrado de banana d'água Milkshake de mamão (Leite e fruta)	Bolo de maçã Suco de 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 assada ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce) Arroz Feijão carioca Manga
LANCHE (13H)	Vitamina de banana prata	Milho cozido Maçã picada	Bolo de banana d'água, avelã e passas Leite	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 a lactose:** o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- **Doença celíaca:** O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- **Diabetes:** Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

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 5/ 2024**  
**5ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 11/11/2024	TERÇA-FEIRA 12/11/2024	QUARTA-FEIRA 13/11/2024	QUINTA-FEIRA 14/11/2024	SEXTA-FEIRA 15/11/2024
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, mamão, tangerina) Milkshake de uva integral (Leite e suco)	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 cozidas 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 Mamão	Isca de lombo suino 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 avelã	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.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

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

**CRECHE**  
**Cardápio 5/ 2024**  
**6ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 18/11/2024	TERÇA-FEIRA 19/11/2024	QUARTA-FEIRA 20/11/2024	QUINTA-FEIRA 21/11/2024	SEXTA-FEIRA 22/11/2024
LANCHE (8H)	Mingau de aveia com banana	Bolo de fubá com laranja lima Vitamina de banana	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera) iogurte natural	Banana prata picada e aveia Leite	Torta de liquidificador (queijo minas, tomate, frango desfiado) Suco de melancia (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 maçã	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 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. Nobeline Alves de Almeida.

**CRECHE**  
**Cardápio 5/ 2024**  
**7ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 25/11/2024	TERÇA-FEIRA 26/11/2024	QUARTA-FEIRA 27/11/2024	QUINTA-FEIRA 28/11/2024	SEXTA-FEIRA 29/11/2024
LANCHE (8H)	Leite batido com banana prata Biscoito polvilho	Quadrado de banana prata e aveia Leite	Aipim cozido e queijo minas picado Suco de laranja lima	Bolo de cenoura Manga (fruta)	Salada de fruta (banana prata, mamão, abacaxi) com aveia Milkshake de uva (Leite e suco concentrado)
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 Abacaxi	Carne picadinha Alface e pepino Lasanha de berinjela (molho de tomate) Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Agrião Beterraba cozida Farofa Arroz Feijão Mamão
LANCHE (13H)	Milho cozido Suco de maçã	Leite batido com mamão, banana prata e maçã	Salada de frutas (banana prata, mamão e tangerina)	Banana prata picada com aveia	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 5/ 2024**  
**8ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 02/12/2024	TERÇA-FEIRA 03/12/2024	QUARTA-FEIRA 04/12/2024	QUINTA-FEIRA 05/12/2024	SEXTA-FEIRA 06/12/2024
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)	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja lima) Suco de maçã
ALMOÇO (10h)	Quibe de forno de abóbora (carne moída) Repolho refogado Arroz Feijão carioca	Moqueijinha 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 uva (Leite e suco integral)	Leite batido com banana prata e maçã	Mamão e maçã picados	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 (Integral):** C. M. Marly Quintanilha / C. M. Maria Rita / C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves de Almeida.

**CRECHE**  
**Cardápio 5/ 2024**  
**9ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 09/12/2024	TERÇA-FEIRA 10/12/2024	QUARTA-FEIRA 11/12/2024	QUINTA-FEIRA 12/12/2024	SEXTA-FEIRA 13/12/2024
LANCHE (8h)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito de polvilho	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja pêra) Leite	Torta de liquidificador (queijo minas, tomate, frango desfiado) Suco de uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja pera)	Brownie de cacau com banana d'água Suco de 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 Melancia
LANCHE (13h)	Creminho de inhame com banana e manga (fruta)	Banana prata picada com aveia Leite	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão)	Bolo pão de queijo (tapioca) Milkshake de uva (Leite e suco integral)	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 carne (patinho)	Caldo de abóbora com carne (patinho)	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 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 5/ 2024**  
**1ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 14/10/2024	TERÇA-FEIRA 15/10/2024	QUARTA-FEIRA 16/10/2024	QUINTA-FEIRA 17/10/2024	SEXTA-FEIRA 18/10/2024
LANCHE (8h)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito de polvilho	Polpa de açaí batida com banana prata	Torta de liquidificador (queijo, tomate, cebola, frango desfiado) Suco de uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja pera) Milkshake de uva (Leite e suco concentrado)	Brownie de cacau com banana d'água Suco de laranja lima (fruta)
ALMOÇO (10h)	Peixe ao forno (Batata, tomate, pimentão, cebola) Pirão Arroz Feijão -	Hambúrguer de carne moída assada Chuchu cozido Polenta Arroz Feijão carioca Maçã	Isca de frango ensopado com quiabo (peito de frango) Arroz Feijão Laranja pêra	Carne (patinho) assada 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 Tangerina

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.

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 5/ 2024**  
**2ª SEMANA**

REFEIÇÃO CONSISTÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 21/10/2024	TERÇA-FEIRA 22/10/2024	QUARTA-FEIRA 23/10/2024	QUINTA-FEIRA 24/10/2024	SEXTA-FEIRA 25/10/2024
LANCHE (8h)	Mingau de tapioca com coco	Bolo de banana d'água Leite	Aipim cozido e ovo mexido Suco de uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera) Leite	Bolo de aipim Suco de Melancia (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 (patinho) assada 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)	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 5/ 2024**  
**3ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CONSISTÊNCIA: BRANDA	28/10/2024	29/10/2024	30/10/2024	31/10/2024	01/11/2024
LANCHE (8h)	Vitamina de abacate com banana prata Milho cozido	Torta de legumes (cenoura, tomate, cebola, queijo minas) Suco de manga (fruta)	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga) Leite	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva (Leite e suco integral)	Milho cozido Ovo mexido
ALMOÇO (10h)	Carne moída Polenta Abobrinha e Cenoura cozidas Arroz Feijão -	Carne assada Creme de Inhame Arroz com cenoura Feijão Maçã	Isca de lombo suíno acebolado Agridão 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)	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 5/ 2024**  
**4ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CONSISTÊNCIA: BRANDA	04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
LANCHE (8h)	Mingau de tapioca com coco	Milkshake de uva (Leite e suco integral) Banana prata picada	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão e laranja pera) Leite	Quadrado de banana d'água Milkshake de mamão (Leite e fruta)	Bolo de maçã Suco de 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 pêra	Estrogonofe de frango (peito de frango) Alface e Tomate Batata inglesa sautee Arroz Feijão Melancia	Carne assada ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce) Arroz Feijão carioca Manga

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

\*Creche: 1 a 3 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

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

**Cardápio 5/ 2024**  
**5ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 11/11/2024	TERÇA-FEIRA 12/11/2024	QUARTA-FEIRA 13/11/2024	QUINTA-FEIRA 14/11/2024	SEXTA-FEIRA 15/11/2024
<b>CONSIÊNCIA: BRANDA</b>					
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, mamão, tangerina) Milkshake de uva integral (Leite e suco)	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 cozidas 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 Mamão	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)
<b>CRECHE</b>	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 5/ 2024**  
**6ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 18/11/2024	TERÇA-FEIRA 19/11/2024	QUARTA-FEIRA 20/11/2024	QUINTA-FEIRA 21/11/2024	SEXTA-FEIRA 22/11/2024
<b>CONSIÊNCIA: BRANDA</b>					
LANCHE (8H)	Mingau de aveia com banana	Bolo de fubá com laranja lima Vitamina de banana	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja-pera) Iogurte natural	Banana prata picada e aveia Leite	Torta de liquidificador (queijo minas, tomate, frango desfiado) Suco de melancia (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)
<b>CRECHE</b>	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 5/ 2024**  
**7ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 25/11/2024	TERÇA-FEIRA 26/11/2024	QUARTA-FEIRA 27/11/2024	QUINTA-FEIRA 28/11/2024	SEXTA-FEIRA 29/11/2024
LANCHE (8H)	Leite batido de banana prata com morango (polpa) Biscoito polvilho	Quadrado de banana prata e aveia Leite	Aipim cozido e queijo minas picado Suco de laranja lima	Bolo de cenoura Manga (fruta)	Salada de fruta (banana prata, mamão, abacaxi) com aveia Milkshake de uva (Leite e suco integral)
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 Abacaxi	Carne picadinha Alface e pepino Lasanha de berinjela (molho de tomate) Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Agrião Beterraba cozida Farofa Arroz Feijão Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
<b>CRECHE</b>	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 5/ 2024**  
**8ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 02/12/2024	TERÇA-FEIRA 03/12/2024	QUARTA-FEIRA 04/12/2024	QUINTA-FEIRA 05/12/2024	SEXTA-FEIRA 06/12/2024
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) Leite	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja lima) Suco de maçã
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 pera	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)
<b>CRECHE</b>	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

**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 5/ 2024  
9ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 09/12/2024	TERÇA-FEIRA 10/12/2024	QUARTA-FEIRA 11/12/2024	QUINTA-FEIRA 12/12/2024	SEXTA-FEIRA 13/12/2024
LANCHE (8H)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito de polvilho	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja pêra) Leite	Torta de liquidificador (queijo minas, tomate, frango desfiado) Suco de uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja pera)	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 Melancia

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.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

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

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

**Cardápio 5/ 2024  
1ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 14/10/2024	TERÇA-FEIRA 15/10/2024	QUARTA-FEIRA 16/10/2024	QUINTA-FEIRA 17/10/2024	SEXTA-FEIRA 18/10/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito salgado	Polpa de açaí batida com banana prata Granola	Torta de liquidificador (queijo, tomate, cebola, frango desfiado) Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja picados) Milkshake de uva (Leite congelado e suco concentrado)	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 (patinho) assada 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 Tangerina

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

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

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

**Cardápio 5/ 2024**  
**2ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 21/10/2024	TERÇA-FEIRA 22/10/2024	QUARTA-FEIRA 23/10/2024	QUINTA-FEIRA 24/10/2024	SEXTA-FEIRA 25/10/2024
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 pera picados) iogurte de morango	Bolo de aipim Milkshake de manga (Leite e suco)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Bolinhas de peixe Repolho refogado Arroz Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa sautee Arroz Feijão Maça	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Agridão e tomate Milho cozido Arroz Feijão Melancia	Carne (patinho) assada 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.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

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

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

**Cardápio 5/ 2024**  
**3ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 28/10/2024	TERÇA-FEIRA 29/10/2024	QUARTA-FEIRA 30/10/2024	QUINTA-FEIRA 31/10/2024	SEXTA-FEIRA 01/11/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Vitamina de abacate com banana-prata Milho-cozido	Torta de legumes (cenoura, tomate, cebola, queijo) Suco de maracujá	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga picados) Leite	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva (leite e suco)	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 assada Creme de Inhame Arroz com cenoura Feijão Maça	Isca de lombo suíno acebolado Agridão 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 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.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

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

**Cardápio 5/ 2024  
4ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 04/11/2024	TERÇA-FEIRA 05/11/2024	QUARTA-FEIRA 06/11/2024	QUINTA-FEIRA 07/11/2024	SEXTA-FEIRA 08/11/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Mingau de tapioca com coco	Quadrado de banana prata Milkshake de uva (leite e suco)	Canjica	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, maçã picadas) Leite	Bolo de maçã e canela Suco 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) Polenta Arroz Feijão Laranja pêra	Estrogonofe de frango (peito de frango) Alface e Tomate Batata inglesa sautee Arroz Feijão Melancia	Carne assada ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce) Arroz Feijão carioca Manga

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 5/ 2024  
5ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 11/11/2024	TERÇA-FEIRA 12/11/2024	QUARTA-FEIRA 13/11/2024	QUINTA-FEIRA 14/11/2024	SEXTA-FEIRA 15/11/2024
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 (leite e suco)	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 cozidas 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 Mamão	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.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

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

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

**Cardápio 5/ 2024**  
**6ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 18/11/2024	TERÇA-FEIRA 19/11/2024	QUARTA-FEIRA 20/11/2024	QUINTA-FEIRA 21/11/2024	SEXTA-FEIRA 22/11/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de aveia com canela	Bolo de fubá (feito com suco de laranja) Suco de maracujá	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja péra picados) iogurte de morango	Cuscuz com coco Suco de caju	Torta de liquidificador (queijo minas, tomate, frango desfiado) Suco de maracujá
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 Arroz Feijão carioca Abacaxi	Carne seca desfiada com Abóbora cozida Couve refogada Salada de pepino Arroz Feijão Laranja péra	Isca de fígado acebolado Chicória e Tomate Purê de batata inglesa Arroz com brócolis Feijão Melancia

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

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

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

**Cardápio 5/ 2024**  
**7ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 25/11/2024	TERÇA-FEIRA 26/11/2024	QUARTA-FEIRA 27/11/2024	QUINTA-FEIRA 28/11/2024	SEXTA-FEIRA 29/11/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Leite batido de banana prata com morango (polpa) Biscoito doce	Quadrado de banana prata e aveia iogurte de morango	Pão tipo broa com queijo minas Leite com café	Bolo de cenoura Suco de manga	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, abacaxi picados) Milkshake de manga (leite e suco)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe assado com banana d'água Pirão Chuchu cozido Arroz Feijão -	Espaguete ao molho bolonhesa (carne moída) Abobrinha refogada Feijão Maçã	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Inhame cozido Arroz com cenoura Feijão carioca Abacaxi	Carne (patinho) assada 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)
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 de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

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

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

**Cardápio 5/ 2024  
8ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 02/12/2024	TERÇA-FEIRA 03/12/2024	QUARTA-FEIRA 04/12/2024	QUINTA-FEIRA 05/12/2024	SEXTA-FEIRA 06/12/2024
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 Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja pêra, maçã picados) Ovo mexido	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja pêra) Suco de uva
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Quibe de forno de abóbora (carne moída) Repolho refogado Arroz Feijão carioca	Moquequinha de peixe (cenoura, batata inglesa, pimentão, cebola e tomate) Arroz Pirão Feijão Maçã	Estrogonofe de frango (peito de frango) Beterraba e Brócolis cozidos Arroz Feijão Laranja pêra	Carne picadinha ao molho com Cenoura e Vagem Couve flor cozida Arroz Feijão Maçã	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Alface, Cenoura e Tomate Inhamo 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 a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.
- Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.
- Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

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

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

**Cardápio 5/ 2024  
9ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 09/12/2024	TERÇA-FEIRA 10/12/2024	QUARTA-FEIRA 11/12/2024	QUINTA-FEIRA 12/12/2024	SEXTA-FEIRA 13/12/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito salgado	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja pêra) Leite	Torta de liquidificador (queijo minas, tomate, frango desfiado) Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja picados) Milkshake de uva (Leite e suco)	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) Arroz com brócolis Feijão Melancia

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 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 - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição

**Cardápio Quilombola 5/ 2024**  
**1ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 14/10/2024	TERÇA-FEIRA 15/10/2024	QUARTA-FEIRA 16/10/2024	QUINTA-FEIRA 17/10/2024	SEXTA-FEIRA 18/10/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Vitamina de banana-prata com mamão Biscoito-salgado	Polpa de açaí batida com banana-prata Granola	Torta de liquidificador (queijo, tomate, cebola, frango desfiado) Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja picados) Milkshake de uva (Leite congelado e suco concentrado)	Bolo de banana prata Leite com café
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Peixe ao forno (Batata, tomate, pimentão, eebola) 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 (patinho) assada ao molho Cenoura, espinafre refogado e tomate Espagete ao alho e óleo Feijão Maçã	Lombo suíno ensopado Jardineira de legumes (batata inglesa, cenoura e vagem) Arroz com brócolis Feijão Tangerina

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 - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição

**Cardápio Quilombola 5/ 2024**  
**2ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 21/10/2024	TERÇA-FEIRA 22/10/2024	QUARTA-FEIRA 23/10/2024	QUINTA-FEIRA 24/10/2024	SEXTA-FEIRA 25/10/2024
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 pera picados) logurte de morango	Bolo de aipim Milkshake de manga (Leite e suco)
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Bolinhas de peixe Repolho refogado Arroz Feijão -	Estrogonofe de carne Batata inglesa sautee Arroz Feijão Maçã	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Agrião e tomate Milho cozido Arroz Feijão Melancia	Carne (patinho) assada 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

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.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição

**Cardápio Quilombola 5/ 2024**  
**3ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 28/10/2024	TERÇA-FEIRA 29/10/2024	QUARTA-FEIRA 30/10/2024	QUINTA-FEIRA 31/10/2024	SEXTA-FEIRA 01/11/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Vitamina de abacate com banana prata Milho cozido	Torta de legumes (cenoura, tomate, cebola, queijo) Suco de maracujá	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga picados) Leite	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 cozidas Arroz Feijão -	Carne assada Creme de Inhame Arroz com cenoura 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)
PRÉ	741,2	192,1	36,9	24,5
E. F. I	815,3	195,5	41,3	24,5

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição

**Cardápio Quilombola 5/ 2024**  
**4ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 04/11/2024	TERÇA-FEIRA 05/11/2024	QUARTA-FEIRA 06/11/2024	QUINTA-FEIRA 07/11/2024	SEXTA-FEIRA 08/11/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Mingau de tapioca com coco	Quadrado de banana prata Milkshake de uva (leite e suco)	Canjica	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, maçã picados) Leite	Bolo de maçã e canela Suco 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) Polenta Arroz Feijão Laranja péra	Estrogonofe de frango (peito de frango) Alface e Tomate Batata inglesa sautee Arroz Feijão Melancia	Carne assada ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce) Arroz Feijão carioca Manga

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

**PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição**

**Cardápio Quilombola 5/ 2024**  
**5ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 11/11/2024	TERÇA-FEIRA 12/11/2024	QUARTA-FEIRA 13/11/2024	QUINTA-FEIRA 14/11/2024	SEXTA-FEIRA 15/11/2024
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 Mamão	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 - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição**

**Cardápio Quilombola 5/ 2024**  
**6ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 18/11/2024	TERÇA-FEIRA 19/11/2024	QUARTA-FEIRA 20/11/2024	QUINTA-FEIRA 21/11/2024	SEXTA-FEIRA 22/11/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	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 picadas) Iogurte de morango	Cuscuz com coco Suco de caju	Torta de liquidificador (queijo minas, tomate, frango desfiado) Suco de maracujá
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	Hambúrguer de forno (carne moída) Alface Arroz Feijão carioca Abacaxi	Carne seca desfiada com Abóbora cozida Couve refogada Salada de pepino Arroz Feijão Laranja pêra	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 - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria da

**Cardápio Quilombola 5/ 2024**  
**7ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 25/11/2024	TERÇA-FEIRA 26/11/2024	QUARTA-FEIRA 27/11/2024	QUINTA-FEIRA 28/11/2024	SEXTA-FEIRA 29/11/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Leite batido de banana prata com morango (polpa) Biscoito doce	Quadrado de banana prata e aveia logurte de morango	Pão tipo broa com queijo minas Leite com café	Bolo de cenoura Suco de manga	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, abacaxi picados) Milkshake de manga (leite e suco)
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 Abacaxi	Carne picadinha Alface Berinjela refogada com tomate e pimentão Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Salada de 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 - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição

**Cardápio Quilombola 5/ 2024**  
**8ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 02/12/2024	TERÇA-FEIRA 03/12/2024	QUARTA-FEIRA 04/12/2024	QUINTA-FEIRA 05/12/2024	SEXTA-FEIRA 06/12/2024
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 Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja pêra, maçã 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)	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

**PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidade Escolar:** E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição

**Cardápio Quilombola 5/ 2024**  
**9ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 09/12/2024	TERÇA-FEIRA 10/12/2024	QUARTA-FEIRA 11/12/2024	QUINTA-FEIRA 12/12/2024	SEXTA-FEIRA 13/12/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito salgado	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja pêra) Leite	Torta de liquidificador (queijo minas, tomate, frango desfiado) Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja picados) Milkshake de uva (Leite e suco)	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) Arroz com brócolis Feijão Melancia

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.

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

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

**Cardápio 5/ 2024**  
**1ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 14/10/2024	TERÇA-FEIRA 15/10/2024	QUARTA-FEIRA 16/10/2024	QUINTA-FEIRA 17/10/2024	SEXTA-FEIRA 18/10/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito salgado	Polpa de açaí batida com banana prata Granola	Torta de liquidificador (queijo, tomate, cebola, frango desfiado) Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja picados) Milkshake de uva (Leite congelado e suco concentrado)	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 (patinho) assada 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 Tangerina

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

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

**Cardápio 5/ 2024**  
**2ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 21/10/2024	TERÇA-FEIRA 22/10/2024	QUARTA-FEIRA 23/10/2024	QUINTA-FEIRA 24/10/2024	SEXTA-FEIRA 25/10/2024
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 pera picados) logurte de morango	Bolo de aipim Milkshake de manga (Leite e suco)
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) Agrão e tomate Milho cozido Arroz Feijão Melancia	Carne (patinho) assada ao molho Chicória Lasanha de berinjela (molho branco) Arroz Feijão Mamão	Isclas de fígado ao molho Alface Purê de batata doce Arroz Feijão carioca Laranja pêra

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

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

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

CS

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

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

**Cardápio 5/ 2024**  
**3ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 28/10/2024	TERÇA-FEIRA 29/10/2024	QUARTA-FEIRA 30/10/2024	QUINTA-FEIRA 31/10/2024	SEXTA-FEIRA 01/11/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Vitamina de abacate com banana prata Milho cozido	Torta de legumes de liquidificador (cenoura, tomate, cebola, queijo) Suco de maracujá	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga picados) Leite	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva (leite e suco concentrado)	Pão de batata com queijo minas Suco de maracujá
ALMOÇO (11h:30MIN/ 12h:30MIN)	Carne moída Polenta Abobrinha e Cenoura cozidos Arroz Feijão -	Carne assada Creme de Inhamé Arroz com cenoura 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) 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.

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 Emílgio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.  
**Região Quilombola:** E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição/ E.M. João José de Carvalho / E.M. Manoel Antônio da Costa/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

**Cardápio 5/ 2024**  
**4ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 04/11/2024	TERÇA-FEIRA 05/11/2024	QUARTA-FEIRA 06/11/2024	QUINTA-FEIRA 07/11/2024	SEXTA-FEIRA 08/11/2024
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de tapioca com coco	Quadrado de banana prata com avelã Milkshake de uva	Canjica	Salada de fruta com avelã (banana prata, mamão, maçã picadas) Leite	Bolo de maçã e canela Suco 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) Polenta Arroz Feijão Laranja péra	Estrogonofe de frango (peito de frango) Alface e Tomate Batata inglesa sautee Arroz Feijão Melancia	Carne assada ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce) Arroz Feijão carioca Manga

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 Emílgio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.  
**Região Quilombola:** E. M. Quilombola Eva Maria da Conceição/ E.M. João José de Carvalho / E.M. Manoel Antônio da Costa/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

**Cardápio 5/ 2024**  
**5ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 11/11/2024	TERÇA-FEIRA 12/11/2024	QUARTA-FEIRA 13/11/2024	QUINTA-FEIRA 14/11/2024	SEXTA-FEIRA 15/11/2024
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 Mamão	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.

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 5/ 2024  
6ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 18/11/2024	TERÇA-FEIRA 19/11/2024	QUARTA-FEIRA 20/11/2024	QUINTA-FEIRA 21/11/2024	SEXTA-FEIRA 22/11/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Mingau de aveia com canela	Bolo de fubá (com suco de laranja) Suco de maracujá	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja, pêra picadas) Iogurte de morango	Cuscuz com coco Suco de caju	Torta de liquidificador (queijo minas, tomate, frango desfiado) Suco de maracujá
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	Hambúrguer de forno (carne moída) Alface Arroz Feijão carioca Abacaxi	Carne seca desfiada com Abóbora cozida Couve refogada Salada de pepino Arroz Feijão Laranja pêra	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.

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 5/ 2024  
7ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 25/11/2024	TERÇA-FEIRA 26/11/2024	QUARTA-FEIRA 27/11/2024	QUINTA-FEIRA 28/11/2024	SEXTA-FEIRA 29/11/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Leite batido de banana prata com morango (polpa) Biscoito doce	Quadrado de banana prata e aveia Iogurte de morango	Pão tipo broa com queijo minas Leite com café	Bolo de cenoura Suco de manga	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, abacaxi 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 Abacaxi	Carne picadinha Alface Berinjela refogada com tomate e pimentão Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Salada de 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.

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

**Cardápio 5/ 2024**  
**8ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 02/12/2024	TERÇA-FEIRA 03/12/2024	QUARTA-FEIRA 04/12/2024	QUINTA-FEIRA 05/12/2024	SEXTA-FEIRA 06/12/2024
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 Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja pêra, maçã 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	Moqueijinha 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/sobrecosta) Alface, Cenoura e Tomate Inham 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

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

**Cardápio 5/ 2024**  
**9ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 09/12/2024	TERÇA-FEIRA 10/12/2024	QUARTA-FEIRA 11/12/2024	QUINTA-FEIRA 12/12/2024	SEXTA-FEIRA 13/12/2024
LANCHE DE TODOS (9h/ 15h)	Vitamina de banana prata com mamão Biscoito salgado	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja pêra) Leite	Torta de liquidificador (queijo minas, tomate, frango desfiado) Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja picados) Milkshake de uva (Leite e suco)	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) Arroz com brócolis Feijão Melancia

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

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

Cardápio Quilombola 5/ 2024

1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 14/10/2024	TERÇA-FEIRA 15/10/2024	QUARTA-FEIRA 16/10/2024	QUINTA-FEIRA 17/10/2024	SEXTA-FEIRA 18/10/2024
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	Torta de liquidificador (queijo, tomate, cebola, frango desfiado) Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja picados) Milkshake de uva (Leite congelado e suco concentrado)	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 (patinho) assada 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 Tangerina
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 Prof.ª Lydia Sherman.

Cardápio Quilombola 5/ 2024

2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 21/10/2024	TERÇA-FEIRA 22/10/2024	QUARTA-FEIRA 23/10/2024	QUINTA-FEIRA 24/10/2024	SEXTA-FEIRA 25/10/2024
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 (Leite e suco concentrado)
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de tapioca com coco	Bolo de banana prata Leite com café	Pão careca com ovo mexido Suco de caju	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera picados) Iogurte de morango	Bolo de aipim Milkshake de manga (Leite e suco)
ALMOÇO (12H)	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 (patinho) assada 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 Prof.ª Lydia Sherman.

**Cardápio Quilombola 5/ 2024**  
**3ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 28/10/2024	TERÇA-FEIRA 29/10/2024	QUARTA-FEIRA 30/10/2024	QUINTA-FEIRA 31/10/2024	SEXTA-FEIRA 01/11/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Milkshake de maracujá (Leite e suco concentrado)	Leite com café	Mingau de aveia	Milkshake de maracujá (Leite e suco concentrado)	Leite batido com banana prata
LANCHE (9H:10MIN)	Vitamina de abacate com banana-prata Milho cozido	Torta de legumes (cenoura, tomate, cebola, queijo) Suco de maracujá	Salada de fruta (abacaxi, banana prata e manga picados) Leite	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva (leite e suco)	Pão de batata com queijo minas Suco de maracujá
ALMOÇO (12H)	Carne moída Polenta Abobrinha e Cenoura cozidas Arroz Feijão -	Carne assada Creme de Inhame Arroz com cenoura 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
JANTAR (16H)	Sopa de legumes com macarrão e frango	Caldo de inhame com carne picada	Carne moída Polenta	Sopa de feijão com couve	Risoto de frango Feijão

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

\*Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

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

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

Clarice Siqueira Silva  
Nutricionista/Mat 14790  
CRN 11100553



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

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

**Cardápio Quilombola 5/ 2024**  
**4ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 04/11/2024	TERÇA-FEIRA 05/11/2024	QUARTA-FEIRA 06/11/2024	QUINTA-FEIRA 07/11/2024	SEXTA-FEIRA 08/11/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Milkshake de uva (Leite e suco concentrado)	Leite batido com banana e maçã	logurte de morango	Milkshake de manga (Leite e suco concentrado)	Leite com café
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de tapioca com coco	Quadrado de banana prata Milkshake de uva (leite e suco)	Canjica	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, maçã picados) Leite	Bolo de maçã e canela Suco manga
ALMOÇO (12H)	Peixe ao molho (pimentão, tomate e cebola) Pirão Cenoura cozida Arroz Feijão -	Quiabe 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 assada ao molho Jardineira de legumes (vagem, cenoura e batata doce) Arroz Feijão carioca Manga
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 Prof.ª Lydia Sherman.

**Cardápio Quilombola 5/ 2024**  
**5ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 11/11/2024	TERÇA-FEIRA 12/11/2024	QUARTA-FEIRA 13/11/2024	QUINTA-FEIRA 14/11/2024	SEXTA-FEIRA 15/11/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Leite com café	Leite batido com banana	Milkshake de uva (Leite e suco concentrado)	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 cozidas 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 Mamão	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 Prof.ª Lydia Sherman.

**Cardápio Quilombola 5/ 2024**  
**6ª SEMANA**

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 18/11/2024	TERÇA-FEIRA 19/11/2024	QUARTA-FEIRA 20/11/2024	QUINTA-FEIRA 21/11/2024	SEXTA-FEIRA 22/11/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Milkshake de uva (Leite e suco concentrado)	Leite com café	Mingau de fubá com coco e canela	Leite batido com banana prata	Milkshake de goiaba (Leite e suco concentrado)
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 picadas) Iogurte de morango	Cuscuz com coco Suco de caju	Torta de liquidificador (queijo minas, tomate, frango desfiado) Suco de maracujá
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 Arroz Feijão carioca Abacaxi	Carne seca desfiada com Abóbora cozida Couve refogada Salada de pepino 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 Prof.ª Lydia Sherman.

Cardápio Quilombola 5/ 2024

7ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 25/11/2024	TERÇA-FEIRA 26/11/2024	QUARTA-FEIRA 27/11/2024	QUINTA-FEIRA 28/11/2024	SEXTA-FEIRA 29/11/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Milkshake de manga (Leite e suco concentrado)	Leite com café	Biscoito salgado Suco de caju	Leite batido com banana prata e mamão	Mingau de aveia
LANCHE (9H:10MIN)	Leite batido de banana prata com morango (polpa) Biscoito doce	Quadrado de banana prata e aveia logurte de morango	Pão tipo broa com queijo minas Leite com café	Bolo de cenoura Suco de manga	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, abacaxi 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 Maça	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Inhame cozido Arroz com cenoura Feijão carioca Abacaxi	Carne picadinha Alface Berinjela refogada com tomate e pimentão Arroz Feijão Tangerina	Lombo suíno assado Salada de 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 Prof.ª Lydia Sherman.

Cardápio Quilombola 5/ 2024

8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 02/12/2024	TERÇA-FEIRA 03/12/2024	QUARTA-FEIRA 04/12/2024	QUINTA-FEIRA 05/12/2024	SEXTA-FEIRA 06/12/2024
DESJEJUM (7H30MIN)	Milkshake de uva (Leite e suco concentrado)	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, maçã 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	Moqueijinha 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 Feijão Maça	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  
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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

Cardápio Quilombola 5/ 2024

9ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 09/12/2024	TERÇA-FEIRA 10/12/2024	QUARTA-FEIRA 11/12/2024	QUINTA-FEIRA 12/12/2024	SEXTA-FEIRA 13/12/2024
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	Bolo nutritivo (beterraba, cenoura, laranja pêra) Leite	Torta de liquidificador (queijo minas, tomate, frango desfiado) Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã, mamão, laranja picados) Milkshake de uva (Leite e suco)	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 Melancia
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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PESCA, AGRICULTURA E ESPORTES NÁUTICOS

## CONSELHO MUNICIPAL DE PESCA DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS - CMP

### Ata Extraordinária do Conselho Municipal de Pesca

Aos vinte dias do mês de agosto de dois mil e vinte e quatro, às dez horas e doze minutos, reuniu-se extraordinariamente, na sede da Secretaria de Pesca, Agricultura e Esportes Náuticos de Armação dos Búzios, estiveram presentes como representantes titulares da Administração Pública Municipal, Genilson Drumond de Pina, secretário de Pesca, Agricultura e Esportes Náuticos e Presidente do Conselho Municipal de Pesca, André Rodrigo Gouvêa, secretário do Conselho Municipal do Fundo de Pesca, e Bruno Linhares da Silva, como suplente. Como representantes das Entidades Cívis Organizadas Sarah da Silva Gonçalves presidente titular da Associação de Mulheres Caiçaras Buzianas; Cristiano Chaves Quintanilha, presidente titular da Associação de Pescadores do Porto dos Pescadores; Selma de Oliveira Gonçalves, presidente da Associação de Marisqueiras Quilombolas da Rasa. Genilson abriu a reunião com a leitura da convocação para a reunião ordinária, que tinha como pauta única, a aprovação das prestações de contas do Fundo Municipal de Pesca do exercício 2023, fazendo a leitura das entradas e gastos, e logo em seguida abrindo para perguntas e discussões, sendo em seguida aprovada por unanimidade. Na sequência, foi aprovada por unanimidade, e assinada a ata da reunião ordinária do dia quatorze de agosto do ano em curso. Na sequência, Genilson trouxe a baila a possibilidade do Fundo de Pesca pagar a obra de reforma do Píer do Canto, expondo mais uma vez as razões que demandam tal possibilidade, sendo entendida e aceita por unanimidade pelos membros presentes, e acordado de trazer o assunto para a próxima reunião ordinária do CMP. Selma pediu a palavra para dizer que como o poder público municipal até o momento não trouxe uma solução para a reforma do barracão da Rasa, esta disse que irá procurar ajuda de algum deputado. Não tendo mais nada a tratar, Genilson encerrou a reunião, às 10 horas e 31 minutos. Deste modo, eu, André Rodrigo Gouvêa, lavrei a presente Ata, que tem duas páginas, para que depois de lida e aprovada pelos membros do Conselho Municipal de Pesca de Armação dos Búzios (CMP), produza seus efeitos legais.

**Genilson Drumond de Pina**

Presidente do Conselho Municipal do Fundo de Pesca  
e Representante Titular da  
Administração Pública Municipal como  
Secretário Municipal de Pesca, Agricultura e Esportes Náuticos

**André Rodrigo Gouvêa**

Representante Titular da Administração  
Pública Municipal

**Bruno Linhares da Silveira**

Representante Suplente da Administração  
Pública Municipal

**Sarah da Silva Gonçalves**

Representante Titular da Associação de  
Mulheres Caiçaras Buzianas

**Cristiano Chaves Quintanilha**

Titular Representante da Associação de  
Pescadores do Porto dos Pescadores

**Selma de Oliveira Gonçalves**

Representante Titular da Associação de  
Marisqueiras Quilombolas da Rasa



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 177/23 da empresa CARMO E MACIEL LTDA (CNPJ: 02.146.969/0001-09) referente ao processo nº 3771/2023, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de apoio diagnóstico e terapêutico do aparelho digestivo e serviços de diagnóstico por registro gráfico para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

  
LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

  
Geisa Ferreira Gomes do Monte  
F. Ferreira  
COREX 292063

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 074/24 da empresa CDI – CENTRO DE DIAGNÓSTICO POR IMAGEM DOS LAGOS LTDA (CNPJ: 23.380.457/0001-74) referente ao processo nº 215/2024, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de diagnóstico por imagem para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### **DESIGNAÇÃO FISCAL**

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de contrato nº 07/24 da empresa CENTRO DE HEMODIÁLISE E IMAGEM DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS LTDA (CNPJ: 43.215.548/0001-61) referente ao processo nº 209/2024, que tem como objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Terapia Renal Substitutiva, composta por hemodiálise I e hemodiálise em pacientes com sorologia positiva, e/ou HIV, hepatite B e/ou hepatite C para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

**LEONIDAS HERINGER FERNANDÊS**  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

**GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047**  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de contrato nº 009/23 da empresa CENTRO DE QUALIDADE DE VIDA SERVIÇOS MÉDICOS E ESTÉTICOS LTDA (CNPJ: 01.301.791/0001-52) referente ao processo nº 5399/2022, que tem como objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços na prevenção e tratamento de lesões cutâneas para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cluete Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 088/24 da empresa CEMUS – CENTRO MÉDICO DR. SÉRGIO HELENO LTDA (CNPJ: 13.204.614/0001-37) referente ao processo nº 439/2024, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de apoio diagnóstico e terapêutico por imagem (ultrassonografia) para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

*Geisa Ferreira G. do Monte*  
Enfermeira  
REN 292063

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 166/23 da empresa CENTRO DE SERVIÇOS E EXAMES OFTALMOLÓGICOS DA REGIÃO DOS LAGOS LTDA (CNPJ: 11.375.362/0001-83) referente ao processo nº 3310/2023, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de assistência à saúde de oftalmologia diagnóstica, terapêutica e cirúrgica para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

  
LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

*Geisa Ferreira G. do Monte*  
Enfermeira  
LJREN RJ 292063

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 171/23 da empresa CLINAD – DIAGNÓSTICO E TRATAMENTO ESPECIALIZADOS LTDA (CNPJ: 14.567.974/0001-66) referente ao processo nº 3297/2023, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de apoio diagnóstico e terapêutico do aparelho digestivo para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

*Geisa Ferreira G. do Monte*  
Enfermeira  
COREN-RJ 292063

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 188/22 da empresa CLINESP JARDIM CENTRO MÉDICO EIRELI (CNPJ: 29.298.824/0001-71) referente ao processo nº 11961/2021, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviços de ultrassonografia e cardiologia diagnóstica para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

*Geisa Ferreira G. do Monte*  
Enfermeira  
COREN/RJ 282063

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 144/23 da empresa HOSPITAL DO OLHO LAGOS LTDA (CNPJ: 35.578.560/0001-02) referente ao processo nº 4258/2023, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de assistência à saúde de oftalmologia diagnóstica, terapêutica e cirúrgica para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 044/24 da empresa ILAGOS DIAGNÓSTICOS POR IMAGEM LTDA (CNPJ: 07.291.841/0001-44) referente ao processo nº 15766/2023, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de apoio diagnóstico e terapêutico por imagem para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

  
LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

  
Geisa Ferreira Gomes do Monte  
Enfermeira  
COREN RJ 292063

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 143/23 da empresa IOL INSTITUTO DE OLHOS DOS LAGOS LTDA (CNPJ: 35.623.335/0001-40) referente ao processo nº 3916/2023, que tem como objeto a contratação de empresa em serviço de assistência à saúde de oftalmologia diagnóstica, terapêutica e cirúrgica para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.



LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

*Geisa Ferreira G. do Monte*  
Ente...  
C... 292063

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

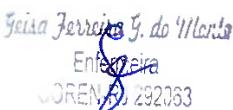
### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 167/23 da empresa L&S SERVIÇOS DE DIAGNÓSTICO POR IMAGEM LTDA (CNPJ: 05.614.541/0002-04) referente ao processo nº 4401/2023, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de apoio diagnóstico e terapêutico do aparelho digestivo para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.



LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,



Geisa Ferreira G. do Monte  
Emprego  
COREN RJ 292063

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### **DESIGNAÇÃO FISCAL**

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 052/24 da empresa L&S SERVIÇOS DE DIAGNÓSTICO POR IMAGEM LTDA (CNPJ: 05.614.541/0001-23) referente ao processo nº 289/2024, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de diagnóstico por imagem para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

**LEONIDAS HERINGER FERNANDES**  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

**GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE** - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### **DESIGNAÇÃO FISCAL**

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 011/24 da empresa NOVO TEMPO LABORATÓRIO LTDA (CNPJ: 38.216.090/0001-25) referente ao processo nº 15809/2023, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de apoio diagnóstico e terapêutico em anatomia patológica e citopatologia para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

  
LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,



GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

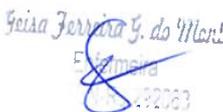
Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 referente ao contrato nº 088/22 da empresa ECO – EMPRESA DE CONSULTORIA E ORGANIZAÇÃO EM SISTEMAS E EDITORAÇÃO LTDA (CNPJ: 39.185.269/0001-25) oriundo do processo nº 7315/2021, que tem como objeto a contratação de empresa especializada para fornecimento de serviços de solução unificada em tecnologia para implantação, suporte local e utilização de sistemas integrados para a gestão da saúde pública do município de Armação dos Búzios.

  
LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

  
Geisa Ferreira G. do Monte  
E. Armação dos Búzios  
26047

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 110/23 da empresa CLÍNICA VISION LTDA (CNPJ: 02.877.153/0002-28) referente ao processo nº 3395/2023, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de assistência à saúde de oftalmologia diagnóstica, terapêutica e cirúrgica para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

  
LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

*Geisa Ferreira G. do Monte*

Geisa Ferreira

292063

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### **DESIGNAÇÃO FISCAL**

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 051/24 da empresa VIRGOLINO JOSÉ DA SILVA NETO - EPP (CNPJ: 08.508.696/0001-73) referente ao processo nº 216/2024, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de diagnóstico por imagem para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 215/23 da empresa SANTA ÚRSULA SERVIÇOS MÉDICOS LTDA (CNPJ: 24.205.657/0001-53) referente ao processo nº 4257/2023, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de apoio diagnóstico e terapêutico na especialidade de urologia para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 091/24 da empresa ROCHA E FONSECA – DIAGNÓSTICOS LABORATORIAIS LTDA (CNPJ: 07.727.439/0011-31) referente ao processo nº 15462/2023, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de diagnóstico por imagem para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

*Geisa Ferreira G. do Monte*  
Ferreira  
293063

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 012/24 da empresa RAIO X LAGOS DIAGNÓSTICO POR IMAGEM LTDA (CNPJ: 24.118.745/0002-07) referente ao processo nº 105/2024, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço radiológicos, ultrassonografias, tomografias, diagnóstico em neurologia e diagnóstico em Cardiologia para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

  
LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

  
Geisa Ferreira G. do Monte  
Fiscal  
JORENARJ 292063

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 082/22 da empresa SPA IMAGENS ODONTOLÓGICAS EIRELI-ME (CNPJ: 27.843.132/0001-31) referente ao processo nº 11916/2021, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de apoio diagnóstico e terapêutico por imagem odontológica para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

  
LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

  
Geisa Ferreira Gomes do Monte  
Ferreira  
COREN-RJ 292063

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 do termo de credenciamento nº 197/23 da empresa PP SILVA FISIOTERAPIA E TERAPIA LTDA (CNPJ: 49.570.929/0001-45) referente ao processo nº 4488/2023, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em serviço de assistência à saúde na especialidade de fisioterapia para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

  
LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

  
Geisa Ferreira G. do Monte  
Enfermeira  
COREN-RJ 292063

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios  
Secretaria Municipal de Saúde – FMS

Armação dos Búzios, 01 de agosto de 2024.

### DESIGNAÇÃO FISCAL

Venho por meio deste, designar a servidora GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula - 26047, para exercer a função de Suplente de Fiscal de Contrato em substituição a servidora Cleude Correa Cordeiro de Oliveira - matrícula: 11458 referente ao contrato nº 026/23 da empresa GERENCIAR SAUDE M&M (CNPJ: 24.178.728/0001-76) oriundo do processo nº 240/2022, que tem como objeto a contratação de empresa especializada em prestação de serviços de saúde para atenção domiciliar – home care, para pacientes oriundos de mandados judiciais, visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Armação dos Búzios.

LEONIDAS HERINGER FERNANDES  
Secretário Municipal de Saúde

Ciente,

GEISA FERREIRA GOMES DO MONTE - matrícula: 26047  
Fiscal de Contrato



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

Armação dos Búzios, 04 de setembro de 2024.

**DESIGNAÇÃO DE FISCAL**

Venho através deste, DESIGNAR as servidoras **NICOLLI BARRAZA DA COSTA** - Subgerente, matrícula 27.192 e **KARLA DE SOUZA VIOLA**, Gerente - matrícula 22.963, para exercerem a função de fiscais do processo nº **2985/2024**, que tem como objeto a Aquisição de materiais permanentes como Frigobar, Geladeira, Micro-ondas, Cafeteira, Aspirador de pó, Lavadora de alta pressão, Purificador de água e Ventiladores, afim de suprir as necessidades da Secretaria de Turismo.

**PATRÍCIA MORAES BURLAMAQUI DE FREITAS CHAVES**  
*Secretária Municipal de Turismo*  
*Matrícula 845*

Cientes,

**NICOLLI BARRAZA DA COSTA**

**KARLA DE SOUZA VIOLA**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO**

Endereço: Rua Manoel Turíbio de Farias 256, Centro, Armação dos Búzios  
CEP: 28.950-825 / Telefone: (22) 2350-6062  
E-mail: [admturismo@buzios.rj.gov.br](mailto:admturismo@buzios.rj.gov.br) / Site: <https://turismo.buzios.rj.gov.br>



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

Armação dos Búzios, 04 de Setembro de 2024.

**DESIGNAÇÃO FISCAL**

Ficam designadas os servidores **CAMILA DE SOUZA SILVA ROCHA**, supervisor, inscrita no CPF: 170.375.947-84, mat: 29239 e **KARLA DE SOUZA VIOLA**, gerente, inscrita no CPF: 080.391.397-40, mat: 22963, para exercerem a função de fiscais no Processo Administrativo nº 5883/2024, referente à contratação da empresa ACE DIGITAL LTDA, inscrita no CNPJ: 13.167.851/0001-75 para participação do município no evento WEEDING PLUS que será realizada no Rio de Janeiro, no período de 09 de setembro até 11 de outubro/24, em atendimento da Secretaria Municipal de Turismo.

---

**CAMILA DE SOUZA SILVA ROCHA**  
*Fiscal do Contrato*

---

**KARLA DE SOUZA VIOLA**  
*Fiscal do Contrato*

---

**PATRICIA MORAES BURLAMAQUI DE  
FREITAS CHAVES**  
*Secretária Municipal de Turismo*

**COMTUR**  
CONSELHO MUNICIPAL  
DE TURISMO

## ATA 007/2024 REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO MUNICIPAL DE TURISMO

Às quatorze horas do dia vinte e dois de julho de dois mil e vinte e quatro, às 14h., em primeira convocação, na Sede da Secretaria Municipal de Turismo de Armação dos Búzios, localizado na Rua Manoel Turíbio de Farias, n.º 256, Centro, estava prevista a Reunião do Conselho Municipal de Turismo de Armação dos Búzios. Estavam presentes na sessão os conselheiros que assinaram a lista de presença em anexo a esta ata, bem assim a presença do Sr. César Fernandes, representante da empresa TourShop. Constavam na pauta os seguintes itens: aprovação das atas das reuniões anteriores; Plano Verão; Situação relativa à Vice-presidência, Substituição de Órgão Governamental na composição do Conselho e Assuntos Gerais. Após a devida verificação do quórum regimental, deu início a reunião, sendo concedida a palavra ao Sr. César Fernandes para expor o projeto do novo píer da cidade. Após longa exposição, foram apresentados questionamentos por parte dos Conselheiros presentes, quanto a questão do ordenamento público, devido ao impacto que aquele novo píer acarretará no Centro da cidade, em especial, Rua das Pedras, bem assim da não arrecadação pública com então uso do píer municipal, existente nas proximidades do píer privado que será construído e que vem sendo utilizado pelas operadoras dos referidos navios, MSC e Costa Vitória. Foi ponderado que caberá ao Poder Público tal ordenamento e que caberia a sociedade civil cobrar providências neste sentido. Em seguida, dando continuidade à reunião, passou a discussão das Atas n.ºs 004, 005 e 006, sendo todas aprovadas por unanimidade. Devido ao avançar da hora, a discussão do Plano Verão ficou para a próxima reunião, visto a necessidade de ampla discussão sobre o tema. Em relação a situação da Vice-Presidência, após a devida e pertinente discussão, foram eleitos, por unanimidade, a Sra. Carine Porto Schwenck para ocupar a Vice-Presidência do Conselho e o Sr. Marcelo Augusto J. dos Santos, para ocupar a Secretaria Geral do Conselho, diante da assunção da Sra. Carine a Vice-Presidência. Quanto a Substituição de Órgão Governamental na composição do Conselho, diante da extinção da Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Urbano, passando a ser Secretaria de Ambiente e Urbanismo, com intuito de evitar a concentração de dois conselheiros em uma só secretaria, foi proposta a substituição daquele extinta secretaria pela Secretaria Municipal de Pesca, Agricultura e Esportes Náuticos, diante do papel que esta vem desenvolvendo com a reforma dos piers da cidade, pela administração do Mercado do Pescador e pela representação dos esportes náuticos para o turismo da cidade, sendo, por unanimidade, aprovada tal substituição, com a adoção dos procedimentos de praxe. Já em assuntos gerais, foi posto em discussão o aumento das vagas no Conselho Municipal de Turismo, observada a paridade entre Poder Público e da Sociedade Civil, com o aumento para 16 (dezesseis) membros do Conselho, com a inserção da Secretaria Municipal de Serviços Públicos e da Secretaria Municipal de Saneamento e Drenagem, como representantes do Poder Público, e Associação Cultural de Turismo Étnico Ecológico do Quilombo de Baía

**COMTUR**  
CONSELHO MUNICIPAL  
DE TURISMO



Formosa (CNPJ: 51.815.659/0001-37) e da Associação das Mulheres Caiçaras Buzianas (CNPJ: 47.945.474/0001-70), como representantes da Sociedade Civil, diante do grande papel que tais associações vem desempenhando para o turismo cultural, étnico e ecológico da cidade, sendo, após a devida discussão, aprovada, por unanimidade, com a adoção dos procedimentos de praxe. Ainda em assuntos gerais, foi sugerido, para a reunião seguinte, convocação dos Conselheiros para discussão e aprovação da alteração do artigo 13, do Regimento Interno do Conselho, quanto do quórum mínimo para abertura dos trabalhos do Conselho, o que foi devidamente aprovado por unanimidade. A reunião foi finalizada às 16:35 (dezesesseis horas e trinta e cinco minutos).

*Patricia Moraes B. de F. Chaves*

PATRICIA MORAES BURLAMAQUI DE FREITAS CHAVES  
Presidente do COMTUR

*Carine Porto Schwenck*  
CARINE PORTO SCHWENCK  
Vice-presidente do COMTUR

*Marcelo Augusto J. dos Santos*  
MARCELO AUGUSTO J. DOS SANTOS  
Secretário do COMTUR



**CÂMARA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS -RJ**  
Mesa Diretora

**ATO DA MESA DIRETORA DE Nº. 106, DE 2 DE SETEMBRO DE 2024.**

A MESA DIRETORA DA CÂMARA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso de suas atribuições regimentais que lhe confere o art. 27, XXIII, do Regimento Interno da Câmara Municipal.

**RESOLVE:**

Art. 1º. Exonerar, a partir de 2 de setembro de 2024, o sr. TIAGO FRIAS NETO SCOTELARO, do cargo em comissão de Assistente Parlamentar da Câmara Municipal de Armação dos Búzios, para o qual foi nomeado pelo Ato da Mesa Diretora de nº. 98, de 17 de junho de 2024.

Art. 2º Este ato entra em vigor na data da sua publicação, produzindo efeitos a partir do dia 2 de setembro de 2024.

Armação dos Búzios, 2 de setembro de 2024.

RAFAEL AGUIAR PEREIRA DE SOUZA  
Presidente

VICTOR DE ALMEIDA DOS SANTOS  
1º Secretário

ADIEL DA SILVA VIEIRA  
2º Secretário