



PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER  
Rua Cel. Miguel Silva Santana, nº 1036, Centro – Porto da Folha/SE  
E-mail: [semedportodafolha@outlook.com](mailto:semedportodafolha@outlook.com)



### CARDÁPIO MAIS EDUCAÇÃO / ANO:2017

<Cardápio espelho do oficial. Opção para melhor compreensão>

1ª e 3ª semana	DIAS DA SEMANA				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>REFEIÇÃO PRINCIPAL</b>  <b>Manhã</b> <b>(10h00min)</b>  <b>Tarde</b> <b>(15h00min)</b>	Arroz de leite acompanhado por carne bovina frita.	Cuscuz de milho com aveia acompanhado de frango ao molho.	Risoto de frango. Salada crua (pimentão, repolho, tomate).	Sopa de legumes com macarrão e carne bovina.	Arroz de feijão, acompanhado de carne bovina cozida ao molho com legumes.
	Suco de polpa		<u>Sobremesa</u> : Melancia	<u>Sobremesa</u> : Banana.	<u>Sobremesa</u> : Manga.
	Composição				
Água, arroz branco, carne bovina, leite integral em pó, óleo de soja, polpa de fruta, sal.	Alho, aveia em flocos, cebola, coentro, colorau, cominho, extrato de tomate, farinha de milho, frango coxa sobrecoxa, óleo, sal.	Alho, arroz parboilizado, cebola, cebolinha, cenoura, coentro, cominho, colorau, chuchu, filé de frango, melancia, óleo de soja, pimentão, repolho, sal, tomate.	Banana, batata, carne bovina, cebola, cenoura, coentro, cominho, colorau, chuchu, macarrão tipo argola, óleo de soja, sal, tomate.	Alho, arroz parboilizado, batata, carne bovina, cebola, cebolinha, coentro, cominho, chuchu, extrato de tomate, feijão carioca, manga, óleo de soja, sal, tomate.	

*Pamella Shayane Lima Melo*  
Nutricionista



PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER  
Rua Cel. Miguel Silva Santana, nº 1036, Centro – Porto da Folha/SE  
E-mail: [semedportodafolha@outlook.com](mailto:semedportodafolha@outlook.com)



<b>LANCHE</b>  <b>Manhã</b> <b>(10h00min)</b>  <b>Tarde</b> <b>(15h00min)</b>	Sopa de legumes com macarrão. Acompanhado por pão.	Biscoito maria acompanhado de iogurte	Arroz de leite	Bolinho acompanhado de laranja.	Cuscuz de milho com aveia acompanhado de carne bovina cozida.
	<b>Composição</b>				
	Batata, cebola, cenoura, coentro, cominho, colorau, chuchu, macarrão tipo argola, óleo de soja, pão, sal, tomate.	Biscoito tipo maria, iogurte.	Água, arroz branco, leite integral em pó, óleo de soja, sal.	Bolinho, laranja.	Alho, aveia em flocos, carne bovina, cebola, coentro, colorau, cominho, extrato de tomate, farinha de milho, óleo, sal.

**Observação:** Para os alunos do programa mais educação a refeição principal deve ser ofertada no turno em que o aluno esteja matriculado no ensino regular e o lanche no turno referente ao programa.

*[Assinatura]*  
Nutricionista  
CRMS 15.123



PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER  
Rua Cel. Miguel Silva Santana, nº 1036, Centro – Porto da Folha/SE  
E-mail: [semedportodafolha@outlook.com](mailto:semedportodafolha@outlook.com)



### CARDÁPIO MAIS EDUCAÇÃO / ANO:2017

<Cardápio espelho do oficial. Opção para melhor compreensão>

2ª e 4ª semana	DIAS DA SEMANA				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>REFEIÇÃO PRINCIPAL</b>  <b>Manhã</b> <b>(10h00min)</b>  <b>Tarde</b> <b>(15h00min)</b>	Bolinho acompanhado de iogurte.	Arroz acompanhado de feijão tropeiro.  Salada cozida ao vapor (batata e cenoura picadas). <u>Sobremesa:</u> Melancia	Macaxeira cozida.  Frango acebolado com tomate. <u>Sobremesa:</u> Manga.	Arroz cozido e feijão em caldo temperado, acompanhado de purê de abóbora.  Carne com quiabada. <u>Sobremesa:</u> Laranja	Macarronada ao molho de tomate com carne moída.  Salada crua de repolho e tomate picados.  Suco de polpa
	<b>Composição</b>				
	Bolinho, iogurte.	Arroz parboilizado, alho, batata, carne bovina, cebola, cenoura, cebolinha, coentro, cominho, farinha de mandioca, feijão carioca, melancia, óleo, ovo, sal.	Cebola, colorau, frango coxa sobrecoxa, macaxeira, manga, óleo, sal, tomate.	Abóbora, alho, arroz parboilizado, carne bovina, cebola, coentro, colorau, cominho, extrato de tomate, feijão carioca, laranja, leite integral em pó, margarina, óleo, pimentão, sal, tomate, quiabo.	Alho, carne bovina moída, cebola, coentro, colorau, cominho, extrato de tomate, macarrão espaguete, óleo de soja, repolho, sal, tomate.

*Pamella Shayane Lima Melo*  
Nutricionista  
CRNS - 9211



PREFEITURA DE PORTO DA FOLHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER  
Rua Cel. Miguel Silva Santana, nº 1036, Centro – Porto da Folha/SE  
E-mail: [semedportodafolha@outlook.com](mailto:semedportodafolha@outlook.com)



<b>LANCHE</b>  <b>Manhã</b> (10h00min)  <b>Tarde</b> (15h00min)	Arroz de leite	Biscoito Maria acompanhado de achocolatado.	Cuscuz de milho com aveia acompanhado de frango acebolado com tomate.	Vitamina de banana com mamão acompanhada de biscoito maria.	Macarronada ao molho de tomate com carne moída.
	<b>Composição</b>				
	Água, arroz branco, leite integral em pó, óleo de soja, sal.	Água, achocolatado, biscoito tipo maria.	Aveia, cebola, colorau, farinha de milho, frango coxa sobrecoxa, óleo, sal, tomate.	Água, açúcar, banana, biscoito maria, leite, mamão.	Alho, carne bovina moída, cebola, coentro, colorau, cominho, extrato de tomate, macarrão espaguete, óleo de soja, sal.

**Observação:** Para os alunos do programa mais educação a refeição principal deve ser ofertada no turno em que o aluno esteja matriculado no ensino regular e o lanche no turno referente ao programa.

*[Handwritten signature]*  
Luzia Maria de Jesus  
Secretaria Municipal de Educação  
1103-3216