



**ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MALHADA DOS BOIS  
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

---

**Ata de Aprovação do Cardápio Escolar  
para o ano de 2023**

Aos vinte e seis dias do mês de novembro de dois mil e vinte e dois, às nove horas da manhã, estiveram reunidos na Secretaria de Educação e Cultura de Malhada dos Bois-SE, situada na rua São José, número vinte e sete. Os representantes do Conselho de Alimentação Escolar para tratar da seguinte pauta: Aprovação do Cardápio Escolar para o ano de 2023. Dando início a reunião, à Sra. Presidente Tamires Gabriela dos Santos, saudou a todos com boas vindas, e ressaltou que a presente reunião foi solicitada pela nutricionista do município à Sra. Ediuges Santos Brito que elaborou o cardápio conforme a resolução nº 6 de 08/05/2020, a resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Respeitando o direito à alimentação garantindo a segurança nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças entre idades e condições de saúde que necessitam de atenção específica. Em seguida, à Sra. Secretária Mônica Almeida Santos, enfatiza que os números relevam o trabalho que temos feito para garantir alimentos de qualidade aos nossos estudantes, pois sabemos que muitos alunos vêm de situações vulneráveis e a alimentação escolar se mostra, nesta ocasião, como uma das mais importantes. Dessa forma, entregar alimentos frescos e nutritivos é uma busca constante, sendo assim seguimos todos os protocolos de saúde e nutricionais para que esta alimentação auxilie no desenvolvimento dos nossos estudantes. Este cardápio que está sendo distribuído aos senhores conselheiros será mensal e para todas as modalidades de ensino, exceto creche, segundo o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. A presidente do Conselho de Alimentação, à Sra. Tamires Gabriela dos Santos, agradeceu a explicação da secretária na reunião e perguntou aos conselheiros se todos estavam de acordo com a programação da merenda escolar para as redes municipais de ensino. Todos ficaram de acordo e aprovaram por unanimidade o cardápio, e sem mais nada a tratar, eu GERINALDO GOMES – SECRETARIO – lavrei a presente ATA que depois de lida e aprovada, será assinada por mim e por todos.



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO  
MUNICÍPIO MALHADA DOS BOIS

Lista de Presença



I- Representante do Poder Executivo		ASSINATURA
Tit.	Maria José Aguiar Moura	x Maria José Aguiar Moura
Supl.	Carlos Roberto Gomes	Carlos Roberto Gomes
II- Representante dos trabalhadores em educação		
Tit.	Lucineide Ferreira Barbosa	Lucineide Ferreira Barbosa
Supl.	Antônio Barros dos Santos	Antônio Barros dos Santos
Supl.	Gerinaldo Gomes	
III- Representantes da Sociedade Civil		
Tit.	Suiane Silva Gama	x Suiane Silva Gama
	Tamires Gabriela dos Santos	Tamires Gabriela dos Santos
Supl.	André Eliel dos Santos Lima	André Eliel dos Santos Lima
Supl.	Maria de Fatima Santana	
IV- Representantes de Pais de Alunos		
Tit.	Eliane de Santana	Eliane de Santana



ESTADO DE SERGIPE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO Creche (1 ano a 2 anos)

MODALIDADE DE ENSINO: Creche

ZONA (urbana) e (rural)

PERÍODO (integral)

Março de 2023 – 2ª e 4ª SEMANA

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA	Sábado
café da manhã	Vitamina de Banana Banana, Leite em Pó Integral e Água. SEM AÇÚCAR	Mingau de Aveia Aveia, Leite em Pó Integral, Água e Canela em Pó.	Banana Amassada c/Leite em Pó e Aveia.	Melancia sem Carçoço	Mingau de Aveia Aveia, Leite em Pó Integral, Água e Canela em Pó.	-
lanche	Macarrão com Carne Moída Bovina, Cenoura Ralada e Temperos Naturais.	Sopa de Legumes com Frango Cortado em Cubos pequenos, Batata Inglesa, Cenoura, Chuchu e Temperos Naturais. (Amassar)	Arroz Feijão Batido Cenoura cozida com peito de Frango e Temperos Naturais. (Amassar)	Arroz Feijão Batido Sopa de Batata Inglesa, Cenoura e Carne Bovina e Temperos Naturais (Amassar)	Batata Doce Feijão c/ Cenoura Ralada Carne Bovina Moída e Temperos Naturais.	-
lanche	Suco de Fruta sem açúcar (laranja, manga, melancia)	Melancia sem Carçoço	Suco de Fruta sem açúcar (laranja, manga, melancia)	Banana Amassada c/Leite em Pó e Aveia.	Suco de Fruta sem açúcar (laranja, manga, melancia)	-

O Café da Manhã é a principal refeição do dia. No berçário a forma como as frutas são oferecidas podem variar em pedaços, amassadas ou na forma de suco, considerando a evolução do processo de mastigação, deglutição, aceitação da criança e sugestão dos pais e pediatras.

FL Nº 05  
Ass:

EDIUGES SANTOS BRITO  
NUTRICIONISTA-RT  
CRN-5/16463



ESTADO DE SERGIPE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO Creche (1 ano a 2 anos)

MODALIDADE DE ENSINO: Creche

ZONA (urbana) e (rural)

PERÍODO (integral)

Março de 2023 – 1ª e 3ª SEMANA

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA	Sábado
<b>café da manhã</b>	Bolo de Cenoura c/Laranja: Ovos, Cenoura, Manteiga. Farinha de Trigo e Suco de Laranja (colocar na massa) e Suco de Polpa.	Melancia sem Carroço e cortada em Cubos.	Arroz de Leite: Arroz Branco e Leite em Pó Integral.	Vitamina de Banana com Manga: Banana, Leite em Pó Integral, Manga e Água. SEM AÇÚCAR	Mingau de Aveia Aveia, Leite em Pó Integral, Água e Canela em Pó.	Banana Amassada c/Leite em Pó e Aveia.
<b>lanche</b>	Arroz Feijão Peito de Frango cozido com Cenoura (Amassar)	Arroz Feijão Caldo de Macaxeira com Carne Bovina (Amassar)	Arroz Feijão Peito de Frango, Batata Inglesa, Chuchu e Cenoura. (Amassar)	Arroz Feijão Sopa de Batata Inglesa, Cenoura e Charque (Amassar)	Arroz Feijão Caldo de Macaxeira com Couve e Carne Bovina (Amassar)	Arroz Feijão Cenoura cozida com peito de Frango (Amassar)
<b>almoço</b>	Suco de fruta sem açúcar (laranja, maçã, melancia)	Melancia sem Carroço	Suco de fruta sem açúcar (laranja, maçã, melancia)	Arroz de Leite: Arroz Branco e Leite em Pó Integral.	Suco de fruta sem açúcar (laranja, maçã, melancia)	Frutas Cortadas em Pedaçinhos pequenos (banana, manga e Laranja)

O Café da Manhã é a principal refeição do dia. No berçário a forma como as frutas são oferecidas podem variar em pedaços, amassadas ou na forma de suco, considerando a evolução do processo de mastigação, deglutição, aceitação da criança e sugestão dos pais e pediatras.

FL Nº 06  
Ass.:

EDIJUGES SANTOS BRITO  
NUTRICIONISTA-RT  
CRN-5/16463



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DE MALHADA DOS BOIS-SE  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

**CARDÁPIO MENSAL - ENSINO INTEGRAL / CRECHE 3, 4 E 5 ANOS – ANO LETIVO: 2023**

**LANCHE DA TARDE (15:00h á 15:30h)**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	<b>Cuscuz com Ovos Mexidos e Temperados:</b> Farinha de Milho Flocada, Ovos, Tomate e Tempero Naturais.  <b>MELANCIA SEM CAROÇO</b>	<b>Salada de Alface c/Manga:</b> Alface Picadinha, Manga Cortada em Cubos e Tomate Picadinho.	<b>Torta Salgada de Frango com Legumes:</b> Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Peito de Frango, Chuchu, Cenoura, Batata Inglesa, Tomate e Temperos Naturais.  <b>SUCO DE POLPAS</b>	<b>Arroz de Leite:</b> Arroz Branco, Leite em Pó Integral e Sal.	<b>Melancia Sem Caroço</b>
2	<b>Bolo de Cenoura:</b> Cenoura, Farinha de Trigo, Ovos, Leite em Pó Integral e Manteiga.  <b>SUCO DE POLPAS(SABORES VARIADOS)</b>	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite em Pó Integral, Leite de Coco e Canela Polvilhada.	<b>Cuscuz com Leite:</b> Farinha de Milho Flocada e Leite em Pó Integral.	<b>Cacau 100% com Leite e Canela:</b> Cacau em Pó, Leite em Pó Integral e Canela.  SEM AÇUCAR	<b>Sopa de Feijão:</b> Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Cenoura, Chuchu, Couve Folha, Tomate e Temperos Naturais.
3	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó e Leite de Coco e Canela Polvilhada.  SEM AÇUCAR	<b>Torta Salgada de Carne Moída c/Legumes:</b> Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Carne Moída, Chuchu, Cenoura, Batata Inglesa, Tomate e Temperos Naturais.  <b>MANGA CORTADA EM CUBOS</b>	<b>Macaxeira c/Carne Moída:</b> Macaxeixa, Carne Bovina Moída e Temperos Naturais.	<b>Salada de Alface c/Manga:</b> Alface Picadinha, Manga Cortada em Cubos e Tomate Picadinho.	<b>Melancia Sem Caroço</b>
4	<b>Arroz Doce com canela:</b> Arroz Branco, Leite Integral em Pó, Leite de Coco Fresco e Canela Polvilhada.  SEM AÇUCAR	<b>Macarronada com Carne Bovina Moída:</b> Macarrão Parafuso, Carne Bovina Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde e Temperos Naturais.	<b>Salada de Frutas:</b> Banana, Manga e Abacaxi.	<b>Salada de Frutas com Leite em Pó:</b> Banana, Manga, Abacaxi cortados em Cubos e Leite em Pó.	<b>Bolo de Ovos:</b> Farinha de Trigo, Ovos, Leite em Pó e Manteiga.  <b>SUCO DE POLPA</b>

Obs: No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

Composição nutricional (Média semanal)		
ENERGIA Kcal	CHO (g)	LIP (g)
208g	39,98g	3,77g
	86%	8%
Fe	Ca	Vit. A
1,05mg	32,15mg	4,25mcg
		Vit. C
		62,84mg

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

*(Handwritten signature)*

**EDIUGES SANTOS BRITO**  
NUTRICIONISTA-RT  
CRN-5/16463





SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DE MALHADA DOS BOIS-SE  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE  
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

**CARDÁPIO MENSAL - ENSINO INTEGRAL/ CRECHE 3, 4 E 5 ANOS – ANO LETIVO: 2023**  
**ALMOCO (11:30h à 12:00h)**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	Arribação, Omelete e Salada de Alface: Arroz Branco, Feijão Carioca, Ovos, Tomate e Temperos Naturais.  LARANJA	Feijão Fradinho c/Vinagrete, Arroz e Frango: Feijão Fradinho, Arroz Branco, Filé de Frango, Tomate e Temperos Naturais.	Macarronada de Carne Moída e Salada: Macarrão espaguete, Carne Moída, Extrato de Tomate, Repolho Branco e Temperos Naturais.  ABACAXI CORTADO EM CUBOS.	Risoto de Frango com Cenoura: Arroz Branco, Peito de Frango, Cenoura em Cubos, Milho Verde, Tomate e Temperos Naturais.	Purê de Batata Inglesa com Carne Bovina Cozida: Batata Inglesa, Arroz Branco, Leite em Pó Integral, Carne Cortada em Tiras, Óleo, Tomate e Temperos Naturais.  MELANCIA
2	Arroz, Feijão, Frango, Salada de Cenoura Ralada: Arroz Branco, Feijão Carioca, Peito de Frango em Cubos Cozido, Cenoura Ralada, Tomate e Temperos Naturais.	Macarrão c/Ovo, Suco de Goiaba. Macarrão Espaguete, Ovo Cozido, Tomate e Temperos Naturais.  MANGA CORTADO EM CUBOS	Arroz c/Cenoura, Feijão e Frango: Arroz Branco c/Cenoura, Feijão Carioca, Frango Cozido em Cubos, Batata Inglesa, Tomate e Temperos Naturais.	Arribação, Omelete e Salada de Alface: Arroz Branco, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais.  LARANJA	Risoto de Frango com Legumes: Arroz Branco Tipo I, Peito de Frango, Cenoura em Cubos, Milho Verde, Ervilha, Tomate e Temperos Naturais.
3	Arroz, Feijão, Carne com Vinagrete. Arroz Branco, Feijão Fradinho misturado c/Vinagrete (sem o caldo), Carne Frita e Temperos naturais.  MELANCIA	Arroz, Feijão, Carne com Legumes: Arroz Branco, Feijão Carioca, Carne Cozida, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu, Tomate e Temperos Naturais.	Arroz, Feijão, Macarrão, Frango Cozido. Arroz Branco, Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Tomate e Temperos Naturais.  ABACAXI CORTADO EM CUBOS	Purê de Batata Inglesa com Carne Bovina Cozida: Batata Inglesa, Arroz Branco, Leite em Pó Integral, Carne Cortada em Tiras, Óleo, Tomate e Temperos Naturais.	Feijão Fradinho c/Vinagrete, Arroz e Frango: Feijão Fradinho, Arroz Branco, Peito de Frango, Tomate e Temperos Naturais.  LARANJA
4	Macarrão c/Ovo, Suco de Polpa. Macarrão Espaguete, Ovo Cozido, Tomate e Temperos Naturais.  ABACAXI CORTADO EM CUBOS.	Feijão Fradinho c/Vinagrete, Arroz e Frango: Feijão Fradinho, Arroz Branco, Peito de Frango Frito, Tomate e Temperos Naturais.	Arribação, Omelete e Salada de Alface: Arroz Branco, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Manteiga, Tomate e Temperos Naturais.  LARANJA	Arroz c/Cenoura, Feijão e Frango: Arroz Branco c/Cenoura, Feijão Carioca, Frango Cozido em Cubos, Batata Inglesa e Temperos Naturais.	Arroz, Feijão, Frango, Salada de Cenoura Ralada e Suco de Polpa: Arroz Branco, Feijão Carioca, Peito de Frango em Cubos Cozido, Cenoura Ralada, Tomate e Temperos Naturais..

S: No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.



**EDIUGES SANTOS BRITO**  
NUTRICIONISTA-RT  
CRN-5/16463

Composição nutricional (Média semanal)			
ENERGIA Kcal	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
124,40g	16,52g	4,96g	4,33g
Fe	53%	16%	31%
Ca	Vit. A	Vit. C	
1,19mg	33,97mg	34,57mcg	6,7mg



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DE MALHADA DOS BOIS-SE  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE  
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

**CARDÁPIO MENSAL - ENSINO INTEGRAL / CRECHE 3, 4 e 5 ANOS - ANO LETIVO: 2023**  
**DESEJEJUM (7:30h à 8:00h)**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	Arroz Doce com canela: Arroz Branco, Leite Integral em Pó, Leite de Coco Fresco e Canela Polvilhada. SEM AÇUCAR	Salada de Frutas com Leite em Pó: Banana, Manga, Abacaxi cortados em Cubos e Leite em Pó.	Sopa de Charque: Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Charque, Batata Inglesa, Cenoura Chuchu, Tomate e Temperos Naturais	Mingau de Aveia/Banana e Cacau: Leite em Pó Integral, Aveia em Flocos, Banana e Cacau. <b>Obs:</b> Bater tudo no liquidificador e levar ao fogo para engrossar.	Batata Doce com Ovos: Batata doce, Ovos e Temperos Naturais.
2	Vitamina de Banana com Cacau 100%: Banana, Leite em Pó Integral, Cacau em Pó 100% e Água. SEM AÇUCAR	Cuscuz com Leite: Farinha de Milho Flocada e Leite em Pó Integral.	Cuscuz com Ovos Mexidos e Temperados: Flocos de Milho, Ovos, Tomate e Temperos Naturais.	Mingau de aveia e Cacau 100%: Leite em Pó Integral, Amido de Milho, Banana e Cacau.	Mugunzá: Milho de Mugunzá, Leite em Pó Integral, Leite de Coco e Canela Polvilhada.
3	Batata Doce com Ovos: Batata doce, Ovos, Manteiga, Tomate e Temperos Naturais.	Mingau de Aveia/Banana e Cacau 100%: Leite em Pó Integral, Aveia em Flocos, Banana e Cacau. <b>Obs:</b> Bater tudo no liquidificador e levar ao fogo para engrossar.	Sopa de Frango: Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Chuchu, Tomate e Temperos Naturais.	Frutas: Banana, Melancia e Laranja.	Arroz de Leite: Arroz Branco, Leite em Pó Integral e Sal.
4	Cacau 100% com Leite e Canela: Cacau em Pó, Leite em Pó Integral e Canela. SEM AÇUCAR	Cuscuz com Ovos Mexidos e Temperados: Flocos de Milho, Ovos, Tomate e Temperos Naturais.	Caldinho de Feijão com Frango Desfiado : Feijão Carioca e Peito de Frango e Temperos Naturais.	Mugunzá: Milho de Mugunzá, Leite em Pó Integral, Leite de Coco e Canela Polvilhada.	Vitamina de Banana: Banana, Leite em Pó Integral, e Água. SEM AÇUCAR

Obs: No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

Composição nutricional (Média semanal)			
ENERGIA (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
150,16g	16,04g	15,48g	2,46g
Fe	43%	15%	15%
1,42mg	Ca	Vit. A	Vit. C
	26,01mg	4,54mcg	4,23mg

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.



**EDIUGES SANTOS BRITO**  
NUTRICIONISTA-RT  
CRN-5/16463



**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**  
**CARDÁPIO MENSAL – ENSINO INTEGRAL / PRÉ-ESCOLA / FUNDAMENTAL I e II LETIVO: 2023**  
**ESCOLA MUNICIPAL SANTA MARIA**  
**LANCHE DA TARDE**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	<b>Arroz com Frango Cozido:</b> Arroz Parbolizado, Filé de Peito de Frango e Temperos Naturais, Laranja.	<b>Cuscuz com Ovos Mexidos e Temperados:</b> Farinha de Milho Flocada, Tomate, Ovos e Temperos Naturais. <b>Melancia.</b>	<b>Sopa de Frango:</b> Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Chuchu e Temperos Naturais.	<b>Arroz de Leite:</b> Arroz Branco, Leite em Pó Integral e Sal.	<b>Cachorro Quente e Suco de Polpa:</b> Salsicha Escaldada, Extrato de Tomate, Batata Inglesa, Cenouras e Temperos Naturais
2	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó Integral, Leite de Coco e Açúcar.	<b>Salada de Frutas:</b> Banana, Manga e Abacaxi	<b>Torta Salgada de Frango com Legumes:</b> Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Peito de Frango, Batata Inglesa, Cenoura, Milho Verde, Ervilha e Temperos Naturais. <b>Suco de Manga</b>	<b>Salada de Frutas:</b> Banana, Manga e Abacaxi	<b>Arroz, Feijão, Carne Moída e Salada de Repolho Refogado:</b> Arroz, Feijão Carioca, Carne Moída Refogada com Ovo, Repolho e Temperos Naturais. <b>Laranja</b>
3	<b>Biscoito Tipo Maisena e Bebida Láctea.</b>	<b>Farofa de Cuscuz com Charque, Temperos Naturais:</b> Farinha de Milho Flocada, Charque em Cubos envolvidos com Temperos Naturais. <b>Laranja</b>	<b>Mingau de Chocolate:</b> Amido de Milho, Cacau em Pó 100%, Leite em Pó Integral, Água e Açúcar.	<b>Macarronada com Carne Moída:</b> Macarrão Espaguete, Carne Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde e Temperos Naturais. <b>Laranja.</b>	<b>Bolo de Ovos ou Chocolate c/ Suco de Polpa:</b> Farinha de Trigo, Ovos, Leite em Pó Integral Diluído, Manteiga. Usar Cacau quando fizer de Chocolate.
4	<b>Arroz Doce c/ Canela:</b> Arroz Branco, Leite Integral em Pó Integral, Coco Fresco e Açúcar, Canela Polvilhada.	<b>Torta Salgada de Carne Moída com Legumes:</b> Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Carne Moída, Cenoura, Milho Verde, Ervilha e Temperos Naturais. <b>Suco de Manga</b>	<b>Purê de Batata c/ Carne Bovina Cozida :</b> Batata Inglesa, Leite em Pó Integral, Carne Bovina Cortada em Tiras e Temperos Naturais. <b>Melancia</b>	<b>Salada de Frutas:</b> Banana, Manga e Abacaxi	<b>Arroz, Feijoada com Legumes, Charque e Carne Bovina.</b> Arroz Branco, Feijoada c/ feijão Carioca, Charque Cortada em cubos Médio, Carne Bovina Cortada em Cubos Médio, Couve, Cenoura, Batata Inglesa e Temperos Naturais. <b>Abacaxi em Rodelas</b>

**S:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

FL Nº

Ass.:

**EDIUGES SANTOS BRITO**  
**NUTRICIONISTA-RT**  
 CRN-5/16463

Composição nutricional (Média semanal)			
KCAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
994g	142g	43,13g	28g





**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**  
**CARDÁPIO MENSAL – ENSINO INTEGRAL / PRÉ-ESCOLA / FUNDAMENTAL I e II ANO LETIVO: 2023**  
**ESCOLA MUNICIPAL SANTA MARIA**  
**ALMOÇO**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	Arribação, Omelete e Salada de Alface com Vinagrete: Arroz, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais. Laranja.	Arroz, Feijão, Carne com Legumes: Arroz branco, Feijão Carioca, Carne Cozida, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais.	Torta Salgada de Frango com Legumes e Arroz: Arroz, Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Peito de Frango Desfiado, Batata Inglesa, Cenoura, Milho Verde e Temperos Naturais. Suco de Polpa	Risoto de Frango com Salada: Arroz Branco, Peito de Frango Milho Verde, Ervilha, Salada de Alface e Temperos Naturais.	Arroz com Cenoura e Frango Cozido: Arroz Parbolizado, Cenoura ralada, Coxa e Sobrecoxa de Frango e Temperos Naturais. Suco de Polpa
2	Arroz, Feijão, Frango, Salada de Repolho e Suco de Polpa: Branco, Feijão Carioca, Peito de Frango em Cubos Frito, Óleo, Repolho refogado e Temperos Naturais. Banana.	Macarrão c/Ovo, Suco de Polpa. Macarrão Espaguete, Ovo Cozido, Temperos Naturais e Suco de Polpa.	Arroz, Feijão, Fígado: Arroz c/cenoura, Feijão Carioca em Caldo, Fígado de Boi, Salada de Vinagrete e Temperos Naturais. Manga.	Macarronada de Carne Moída: Macarrão Espaguete, Carne Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde e Temperos Naturais. Laranja.	Galinhada com Legumes e Salada de Repolho Refogado c/Cenoura: Arroz, Coxa e Sobrecoxa de Frango, Repolho, Cenoura, Tomate e Temperos Naturais. (Cozinha tudo junto)
3	Arroz, Feijão Fradinho, Carne Bovina com Vinagrete. Arroz Branco, Feijão Fradinho c/Vinagrete, Carne Frita e Temperos Naturais.	Arroz, Feijoada com Legumes, Charque e Carne Bovina. Arroz Branco, Feijoada c/feijão Carioca, Charque Cortada em cubos Médio, Carne Bovina Cortada em Cubos Médio, Couve, Cenoura, Batata Inglesa. Temperos Naturais. Abacaxi em Rodelas	Arroz, Feijão, Macarrão, Frango Cozido. Arroz Branco, Macarrão Espaguete, Coxa e Sobrecoxa de Frango, e Temperos Naturais.	Purê de Batata c/Carne Bovina Cozida : Batata Inglesa, Leite em Pó Integral, Carne Bovina Cortada em Tiras e Temperos Naturais. Melancia	Arroz, Feijão, Carne Moída e Salada de Repolho Refogado: Arroz, Feijão Carioca, Carne Moída Refogada com Ovo, Repolho e Temperos Naturais. Laranja
4	Macarrão c/Ovo, Suco de Polpa. Macarrão Espaguete, Ovo Cozido, Temperos Naturais e Suco de Polpa.	Galinhada com Legumes e Salada de Repolho Refogado c/Cenoura: Arroz, Coxa e Sobrecoxa de Frango, Repolho, Cenoura, Tomate e Temperos Naturais. (Cozinha tudo junto)	Arribação, Omelete e Salada de Alface: Arroz, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais. Laranja.	Risoto de Frango com Salada: Arroz Branco, Peito de Frango Milho Verde, Salada de Alface e Temperos Naturais. Melancia	Arroz, Feijão, Fígado: Arroz c/cenoura, Feijão Carioca em Caldo, Fígado de Boi, Salada de Vinagrete e Temperos Naturais. Manga.

**S:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

FL Nº \_\_\_\_\_  
Ass.: \_\_\_\_\_

**EDIUGES SANTOS BRITO**  
NUTRICIONISTA-RT  
CRN-5/16463

Composição nutricional (Média semanal)			
KCAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
994g	142g	43,13g	28g



**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**  
**CARDÁPIO MENSAL, ENSINO INTEGRAL / PRÉ-ESCOLA / FUNDAMENTAL I e II – ANO LETIVO: 2023**  
**ESCOLA MUNICIPAL SANTA MARIA**  
**LANCHE DA MANHÃ**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	<b>Arroz Doce com Canela:</b> Arroz Branco, Leite Integral em Pó, Coco e Açúcar, Canela Polvilhada.	<b>Macaxeira com Frango Cozido:</b> Macaxeira, Coxa e Sobrecoxa de Frango e Temperos Naturais.	<b>Galinhada com Legumes e Salada de Repolho Refogado c/Cenoura:</b> Arroz, Coxa e Sobrecoxa de Frango, Repolho, Cenoura, Tomate e Temperos Naturais. (Cozinhar junto frango, arroz e legumes)	<b>Cuscuz com Carne Bovina Acebolada.</b> Farinha de Milho Flocada, Carne Bovina, Oleo e Cebola.	<b>Purê de Batata c/Carne Bovina Moída :</b> Batata Inglesa, Leite em Pó Integral, Carne Bovina Cortada em Tiras e Temperos Naturais. <b>Melancia</b>
2	<b>Biscoito Cream Cracker c/ Cacau em Pó 100%:</b> Biscoito Cream Cracker, Cacau em Pó 100%, Leite em Pó Integral, Água e Açúcar.	<b>Sopa de Charque:</b> Feijão Carioca, Macarrão, Espaguete, Charque, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó, Leite de Coco e Açúcar.	<b>Pão Francês com Ovo Mexido e Suco de Polpa:</b> Pão francês, Ovo, Margarina e Polpa de Fruta.	<b>Bolo de Cenoura c/Laranja:</b> Ovos, Cenoura, Manteiga, Farinha de Trigo e Suco de Laranja (colocar na massa) e Suco de Polpa.
3	<b>Batata Doce com Carne Moída e Cenoura:</b> Batata doce, Carne moída, Cenoura Ralada (misturar junto a carne após preparada) e Temperos Naturais.	<b>Arroz com Frango Cozido:</b> Arroz Parbolizado, Filé de Peito de Frango e Temperos Naturais, <b>Laranja.</b>	<b>Creme de Macaxeira com Frango e Couve:</b> Macaxeira Cozida e Batida no Liquidificador com a Água do Cozimento, Frango em cubos Refogado c/Temperos Naturais.	<b>Salada de Frutas:</b> Banana, Manga e Abacaxi	<b>Pão Hot Dog com Carne Moída e Melancia:</b> Carne Bovina Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde, Batata Inglesa, Cenoura e Temperos Naturais <b>Melancia.</b>
4	<b>Arribação, Omelete e Salada de Alface com Vinagrete:</b> Arroz, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais. <b>Laranja.</b>	<b>Cuscuz com Ovos Mexidos e Temperados.</b> Farinha de Milho Flocada, Ovos, Tomate e Temperos Naturais. <b>Melancia.</b>	<b>Sopa de Frango:</b> Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais.	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó, Leite de Coco e Açúcar.	<b>Bolo de Ovos ou Chocolate e Suco de Polpa:</b> Farinha de Trigo, Ovos, Leite em Pó Integral diluído, Manteiga e Cacau quando fizer de Chocolate.

**S:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

FL Nº \_\_\_\_\_  
Ass.: \_\_\_\_\_

**EDIUGES SANTOS BRITO**  
NUTRICIONISTA-RT  
CRN-5/16463

Composição nutricional (Média semanal)			
KCAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
9994g	142g	43,13g	28g



**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**  
**CARDÁPIO MENSAL – ENSINO INTEGRAL / PRÉ-ESCOLA / FUNDAMENTAL I e II LETIVO: 2023**  
**ESCOLA MUNICIPAL ROMEU DE AGUIAR**  
**LANCHE DA TARDE**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	<b>Arroz com Frango Cozido:</b> Arroz Parbolizado, Filé de Peito de Frango e Temperos Naturais, Laranja.	<b>Cuscuz com Ovos Mexidos e Temperados:</b> Farinha de Milho Flocada, Tomate, Ovos e Temperos Naturais. <b>Melancia.</b>	<b>Sopa de Frango:</b> Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Chuchu e Temperos Naturais.	<b>Arroz de Leite:</b> Arroz Branco, Leite em Pó Integral e Sal.	<b>Bolo de Ovos ou Chocolate c/ Suco de Polpa:</b> Farinha de Trigo, Ovos, Leite em Pó Integral Diluído, Manteiga. Usar Cacao quando fizer de Chocolate.
2	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó Integral, Leite de Coco e Açúcar.	<b>Feijão Fradinho c/Vinagrete, Arroz e Frango:</b> Feijão Fradinho, Arroz Branco, Peito de Frango Frito, Tomate e Temperos Naturais.	<b>Torta Salgada de Frango com Legumes:</b> Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Carne Moída,, Chuchu, Cenoura, Milho Verde e Temperos Naturais. <b>Suco de Manga</b>	<b>Salada de Frutas:</b> Banana, Manga e Abacaxi	<b>Arroz, Feijão, Carne Moída e Salada de Repolho Refogado:</b> Arroz, Feijão Carioca, Carne Moída Refogada com Ovo, Repolho e Temperos Naturais. <b>Laranja</b>
3	<b>Biscoito Tipo Maisena e Bebida Láctea.</b>	<b>Torta Salgada de Carne Moída com Legumes:</b> Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Carne Moída,, Chuchu, Cenoura, Milho Verde, Ervilha e Temperos Naturais. <b>Suco de Manga</b>	<b>Mingau de Chocolate:</b> Amido de Milho, Cacao em Pó 100%, Leite em Pó Integral, Água e Açúcar.	<b>Macarronada de Carne Moída:</b> Macarrão Espaguete, Carne Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde e Temperos Naturais. <b>Laranja.</b>	<b>Sopa de Frango:</b> Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Chuchu e Temperos Naturais.
4	<b>Arroz Doce c/ Canela:</b> Arroz Branco, Leite Integral em Pó Integral, Coco Fresco e Açúcar, Canela Polvilhada.	<b>Farofa de Cuscuz com Charque, Temperos Naturais:</b> Farinha de Milho Flocada, Charque em Cubos envolvidos com Temperos Naturais. <b>Laranja</b>	<b>Purê de Batata c/Carne Bovina Cozida :</b> Batata Inglesa, Leite em Pó Integral, Carne Bovina Cortada em Tiras e Temperos Naturais. <b>Melancia</b>	<b>Salada de Frutas:</b> Banana, Manga e Abacaxi	<b>Arroz, Feijoada com Legumes, Charque e Carne Bovina.</b> Arroz Branco, Feijoada c/feijão Carioca, Charque Cortada em cubos Médio, Carne Bovina Cortada em Cubos Médio, Couve, Cenoura, Batata Inglesa e Temperos Naturais. <b>Abacaxi em Rodelas</b>

**S:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo

Sector Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

FL Nº

Ass.:

*(Handwritten signature and number 3)*

**EDIUGES SANTOS BRITO**  
**NUTRICIONISTA-RT**  
 CRN-5/16463

Composição nutricional (Média semanal)			
KCAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
994g	142g	43,13g	28g



**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**  
**CARDÁPIO MENSAL – ENSINO INTEGRAL / PRÉ-ESCOLA / FUNDAMENTAL I e II ANO LETIVO: 2023**  
**ESCOLA MUNICIPAL ROMEU DE AGUIAR**  
**ALMOÇO**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	Arribação, Omelete e Salada de Alface com Vinagrete: Arroz, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais. Laranja.	Arroz, Feijão, Carne com Legumes: Arroz branco, Feijão Carioca, Carne Cozida, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais.	Arroz, Feijão e Isca de Fígado: Arroz c/Cenoura, Feijão Carioca em Caldo, Oleo, Isca de Fígado Frito com Temperos Naturais. Abacaxi em Rodelas	Risoto de Frango com Salada: Arroz Branco, Peito de Frango Milho Verde, Ervilha, Salada de Alface e Temperos Naturais.	Purê de Batata c/Carne Bovina Cozida : Batata Inglesa, Leite em Pó Integral, Carne Bovina Cortada em Tiras e Temperos Naturais. Melancia
2	Arroz, Feijão, Frango, Salada de Repolho e Suco de Polpa: Branco, Feijão Carioca, Peito de Frango em Cubos Frito, Óleo, Repolho refogado e Temperos Naturais. Banana.	Macarrão c/Ovo, Suco de Polpa. Macarrão Espaguete, Ovo Cozido, Temperos Naturais e Suco de Polpa.	Arroz, Feijão, Fígado: Arroz c/cenoura, Feijão Carioca em Caldo, Fígado de Boi, Salada de Vinagrete e Temperos Naturais. Manga.	Macarronada de Carne Moída: Macarrão Espaguete, Carne Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde e Temperos Naturais. Laranja.	Galinhada com Legumes e Salada de Repolho Refogado c/Cenoura: Arroz, Coxa e Sobrecoxa de Frango, Repolho, Cenoura, Tomate e Temperos Naturais. (Cozinha tudo junto)
3	Arroz, Feijão Fradinho, Carne Bovina com Vinagrete. Arroz Branco, Feijão Fradinho c/Vinagrete, Carne Frita e Temperos Naturais.	Arroz, Feijoada com Legumes, Charque e Carne Bovina. Arroz Branco, Feijoada c/feijão Carioca, Charque Cortada em cubos Médio, Carne Bovina Cortada em Cubos Médio, Couve, Cenoura, Batata Inglesa. Temperos Naturais. Abacaxi em Rodelas	Arroz, Feijão, Macarrão, Frango Cozido. Arroz Branco, Macarrão Espaguete, Coxa e Sobrecoxa de Frango, e Temperos Naturais.	Purê de Batata c/Carne Bovina Cozida : Batata Inglesa, Leite em Pó Integral, Carne Bovina Cortada em Tiras e Temperos Naturais. Melancia	Arroz, Feijão, Carne Moída e Salada de Repolho Refogado: Arroz, Feijão Carioca, Carne Moída Refogada com Ovo, Repolho e Temperos Naturais. Laranja
4	Macarrão c/Ovo, Suco de Polpa. Macarrão Espaguete, Ovo Cozido, Temperos Naturais e Suco de Polpa.	Galinhada com Legumes e Salada de Repolho Refogado c/Cenoura: Arroz, Coxa e Sobrecoxa de Frango, Repolho, Cenoura, Tomate e Temperos Naturais. (Cozinha tudo junto)	Arribação, Omelete e Salada de Alface: Arroz, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais. Laranja.	Risoto de Frango com Salada: Arroz Branco, Peito de Frango Milho Verde, Salada de Alface e Temperos Naturais. Melancia	Arroz, Feijão, Fígado: Arroz c/cenoura, Feijão Carioca em Caldo, Fígado de Boi, Salada de Vinagrete e Temperos Naturais. Manga.

**S:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

Composição nutricional (Média semanal)			
KCAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
994g	142g	43,13g	28g

FL Nº \_\_\_\_\_  
 Ass.: \_\_\_\_\_

**EDIJES SANTOS BRITO**  
 NUTRICIONISTA-RT  
 CRN-5/16463



**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**  
**CARDÁPIO MENSAL, ENSINO INTEGRAL / PRÉ-ESCOLA / FUNDAMENTAL I e II – ANO LETIVO: 2023**  
**ESCOLA MUNICIPAL ROMEU DE AGUIAR**  
**LANCHE DA MANHÃ**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	<b>Arroz Doce com Canela:</b> Arroz Branco, Leite Integral em Pó, Coco e Açúcar, Canela Polvilhada.	<b>Torta Salgada de Frango com Legumes:</b> Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Peito de Frango Desfiado, Batata Inglesa, Cenoura, Milho Verde e Temperos Naturais. <b>Suco de Polpa</b>	<b>Macaxeira com Frango Cozido:</b> Macaxeira, Coxa e Sobrecoxa de Frango e Temperos Naturais.	<b>Cuscuz com Carne Bovina Acebolada.</b> Farinha de Milho Flocada, Carne Bovina, Oleo e Cebola.	<b>Cachorro Quente e Melancia:</b> Salsicha Escaldada, Extrato de Tomate, Batata Inglesa, Cenoura e Temperos Naturais  <b>Melancia.</b>
2	<b>Biscoito Tipo Maisena com Cacau 100%, Leite em Pó e Açúcar.</b>	<b>Sopa de Charque:</b> Feijão Carioca, Macarrão, Espaguete, Charque, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó, Leite de Coco e Açúcar.	<b>Pão Francês com Ovo Mexido, Suco de Polpa:</b> Pão francês, Ovo, Margarina e Polpa de Fruta.	<b>Bolo de Cenoura c/Laranja:</b> Ovos, Cenoura, Manteiga, Farinha de Trigo e Suco de Laranja (colocar na massa) e Suco de Polpa.
3	<b>Batata Doce com Carne Moída e Cenoura:</b> Batata doce, Carne moída, Cenoura Ralada (misturar junto a carne após preparada) e Temperos Naturais.	<b>Arroz com Frango Cozido:</b> Arroz Parbolizado, Filé de Peito de Frango e Temperos Naturais, <b>Laranja.</b>	<b>Creme de Macaxeira com Frango e Couve:</b> Macaxeira Cozida e Batida no Liquidificador com a Água do Cozimento, Frango em cubos Refogado c/Temperos Naturais.	<b>Salada de Frutas:</b> Banana, Manga e Abacaxi	<b>Pão Hot Dog c/ Carne Moída e Melancia:</b> Carne Bovina Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde, Batata Inglesa, Cenoura e Temperos Naturais <b>Melancia.</b>
4	<b>Arribação, Omelete e Salada de Alface com Vinagrete:</b> Arroz, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais. <b>Laranja.</b>	<b>Cuscuz com Ovos Mexidos e Temperados.</b> Farinha de Milho Flocada, Ovos, Tomate e Temperos Naturais. <b>Melancia.</b>	<b>Sopa de Frango:</b> Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais.	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó, Leite de Coco e Açúcar.	<b>Bolo de Ovos ou Chocolate:</b> Farinha de Trigo, Ovos, Leite em Pó Integral diluído, Manteiga e Cacau quando fizer de Chocolate.

**S:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho,

que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

Composição nutricional (Média semanal)			
KCAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
9994g	142g	43,13g	28g

FL Nº  
Ass.:

**EDIUGES SANTOS BRITO**  
**NUTRICIONISTA-RT**  
 CRN-5/16463



**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**  
**CARDÁPIO MENSAL – ENSINO INTEGRAL / PRÉ-ESCOLA / FUNDAMENTAL I e II LETIVO: 2023**  
**ESCOLA MUNICIPAL MENINO JESUS**  
**LANCHE DA TARDE**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	Arroz com Frango Cozido: Arroz Parbolizado, Filé de Peito de Frango e Temperos Naturais, Laranja.	Cuscuz com Ovos Mexidos e Temperos: Farinha de Milho Flocada, Tomate, Ovos e Temperos Naturais. Melancia.	Sopa de Frango: Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Chuchu e Temperos Naturais.	Arroz de Leite: Arroz Branco, Leite em Pó Integral e Sal.	Bolo de Ovos ou Chocolate c/ Suco de Polpa: Farinha de Trigo, Ovos, Leite em Pó Integral Diluído, Manteiga. Usar Cacau quando fizer de Chocolate.
2	Mugunzá: Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó Integral, Leite de Coco e Açúcar.	Feijão Fradinho c/Vinagrete, Arroz e Frango: Feijão Fradinho, Arroz Branco, Peito de Frango Frito, Tomate e Temperos Naturais.	Torta Salgada de Frango com Legumes: Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Carne Moída,, Chuchu, Cenoura, Milho Verde e Temperos Naturais. Suco de Manga	Salada de Frutas: Banana, Manga e Abacaxi	Arroz, Feijão, Carne Moída e Salada de Repolho Refogado: Arroz, Feijão Carioca, Carne Moída Refogada com Ovo, Repolho e Temperos Naturais. Laranja
3	Biscoito Tipo Maisena e Bebida Láctea.	Torta Salgada de Carne Moída com Legumes: Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Carne Moída,, Chuchu, Cenoura, Milho Verde, Ervilha e Temperos Naturais. Suco de Manga	Mingau de Chocolate: Amido de Milho, Cacau em Pó 100%, Leite em Pó Integral, Água e Açúcar.	Macarronada de Carne Moída: Macarrão Espaguete, Carne Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde e Temperos Naturais. Laranja.	Sopa de Frango: Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Chuchu e Temperos Naturais.
4	Arroz Doce c/ Canela: Arroz Branco, Leite Integral em Pó Integral, Coco Fresco e Açúcar, Canela Polvilhada.	Farofa de Cuscuz com Charque, Temperos Naturais: Farinha de Milho Flocada, Charque em Cubos envolvidos com Temperos Naturais. Laranja	Purê de Batata c/ Carne Bovina Cozida : Batata Inglesa, Leite em Pó Integral, Carne Bovina Cortada em Tiras e Temperos Naturais. Melancia	Salada de Frutas: Banana, Manga e Abacaxi	Arroz, Feijoada com Legumes, Charque e Carne Bovina. Arroz Branco, Feijoada c/ feijão Carioca, Charque Cortada em cubos Médio, Carne Bovina Cortada em Cubos Médio, Couve, Cenoura, Batata Inglesa e Temperos Naturais. Abacaxi em Rodelãs

**S:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada. ;

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo

Sector Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.



9

**EDIJORGES SANTOS BRITO**  
**NUTRICIONISTA-RT**  
 CRN-5/16463

Composição nutricional (Média semanal)			
KCAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
9994g	142g	43,13g	28g



**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**  
**CARDÁPIO MENSAL – ENSINO INTEGRAL / PRÉ-ESCOLA / FUNDAMENTAL I e II ANO LETIVO: 2023**  
**ESCOLA MUNICIPAL MENINO JESUS**  
**ALMOÇO**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	Arribação, Omelete e Salada de Alface com Vinagrete: Arroz, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais. Laranja.	Arroz, Feijão, Carne com Legumes: Arroz branco, Feijão Carioca, Carne Cozida, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais.	Arroz, Feijão e Isca de Fígado: Arroz c/cenoura, Feijão Carioca em Caldo, Oleo, Isca de Fígado Frito com Temperos Naturais. Abacaxi em Rodelas	Risoto de Frango com Salada: Arroz Branco, Peito de Frango Milho Verde, Ervilha, Salada de Alface e Temperos Naturais.	Purê de Batata c/Carne Bovina Cozida : Batata Inglesa, Leite em Pó Integral, Carne Bovina Cortada em Tiras e Temperos Naturais. Melancia
2	Arroz, Feijão, Frango, Salada de Repolho e Suco de Polpa: Branco, Feijão Carioca, Peito de Frango em Cubos Frito, Óleo, Repolho refogado e Temperos Naturais. Banana.	Macarrão c/Ovo, Suco de Polpa. Macarrão Espaguete, Ovo Cozido, Temperos Naturais e Suco de Polpa.	Arroz, Feijão, Fígado: Arroz c/cenoura, Feijão Carioca em Caldo, Fígado de Boi, Salada de Vinagrete e Temperos Naturais. Manga.	Macarronada de Carne Moída: Macarrão Espaguete, Carne Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde e Temperos Naturais. Laranja.	Galinhada com Legumes e Salada de Repolho Refogado c/Cenoura: Arroz, Coxa e Sobrecoxa de Frango, Repolho, Cenoura, Tomate e Temperos Naturais. (Cozinha tudo junto)
3	Arroz, Feijão Fradinho, Carne Bovina com Vinagrete. Arroz Branco, Feijão Fradinho c/Vinagrete, Carne Frita e Temperos Naturais.	Arroz, Feijoada com Legumes, Charque e Carne Bovina. Arroz Branco, Feijoada c/feijão Carioca, Charque Cortada em cubos Médio, Carne Bovina Cortada em Cubos Médio, Couve, Cenoura, Batata Inglesa. Temperos Naturais. Abacaxi em Rodelas	Arroz, Feijão, Macarrão, Frango Cozido. Arroz Branco, Macarrão Espaguete, Arroz Branco, Sobrecoxa de Frango, e Temperos Naturais.	Purê de Batata c/Carne Bovina Cozida : Batata Inglesa, Leite em Pó Integral, Carne Bovina Cortada em Tiras e Temperos Naturais. Melancia	Arroz, Feijão, Carne Moída e Salada de Repolho Refogado: Arroz, Feijão Carioca, Carne Moída Refogada com Ovo, Repolho e Temperos Naturais. Laranja
4	Macarrão c/Ovo, Suco de Polpa. Macarrão Espaguete, Ovo Cozido, Temperos Naturais e Suco de Polpa.	Galinhada com Legumes e Salada de Repolho Refogado c/Cenoura: Arroz, Coxa e Sobrecoxa de Frango, Repolho, Cenoura, Tomate e Temperos Naturais. (Cozinha tudo junto)	Arribação, Omelete e Salada de Alface: Arroz, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais. Laranja.	Risoto de Frango com Salada: Arroz Branco, Peito de Frango Milho Verde, Salada de Alface e Temperos Naturais. Melancia	Arroz, Feijão, Fígado: Arroz c/cenoura, Feijão Carioca em Caldo, Fígado de Boi, Salada de Vinagrete e Temperos Naturais. Manga.

**S:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

Composição nutricional (Média semanal)			
KCAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
994g	142g	43,13g	28g

FL Nº \_\_\_\_\_  
 Ass.: \_\_\_\_\_

**EDIUGES SANTOS BRITO**  
 NUTRICIONISTA-RT  
 CRN-5/16463



**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**  
**CARDÁPIO MENSAL, ENSINO INTEGRAL / PRÉ-ESCOLA / FUNDAMENTAL I e II – ANO LETIVO: 2023**  
**ESCOLA MUNICIPAL MENINO JESUS**  
**LANCHE DA MANHÃ**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	<b>Arroz Doce com Canela:</b> Arroz Branco, Leite Integral em Pó, Coco e Açúcar, Canela Polvilhada.	<b>Torta Salgada de Frango com Legumes:</b> Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Peito de Frango Desfiado, Batata Inglesa, Cenoura, Milho Verde e Temperos Naturais. <b>Suco de Polpa</b>	<b>Macaxeira com Frango Cozido:</b> Macaxeira, Coxa e Sobrecoxa de Frango e Temperos Naturais.	<b>Cuscuz com Carne Bovina Acebolada.</b> Farinha de Milho Flocada, Carne Bovina, Oleo e Cebola.	<b>Cachorro Quente e Melancia:</b> Salsicha Escaldada, Extrato de Tomate, Batata Inglesa, Cenoura e Temperos Naturais  <b>Melancia.</b>
2	<b>Biscoito Tipo Maisena com Cacao 100%, Leite em Pó e Açúcar.</b>	<b>Sopa de Charque:</b> Feijão Carioca, Macarrão, Espaguete, Charque, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó, Leite de Coco e Açúcar.	<b>Pão Francês com Ovo Mexido, Suco de Polpa:</b> Pão francês, Ovo, Margarina e Polpa de Fruta.	<b>Bolo de Cenoura c/Laranja:</b> Ovos, Cenoura, Manteiga, Farinha de Trigo e Suco de Laranja (colocar na massa) e Suco de Polpa.
3	<b>Batata Doce com Carne Moída e Cenoura:</b> Batata doce, Carne moída, Cenoura Ralada (misturar junto a carne após preparada) e Temperos Naturais.	<b>Arroz com Frango Cozido:</b> Arroz Parbolizado, Filé de Peito de Frango e Temperos Naturais, <b>Laranja.</b>	<b>Crene de Macaxeira com Frango e Couve:</b> Macaxeira Cozida e Batida no Liquidificador com a Água do Cozimento, Frango em cubos Refogado c/Temperos Naturais.	<b>Salada de Frutas:</b> Banana, Manga e Abacaxi	<b>Pão Hot Dog c/ Carne Moída e Melancia:</b> Carne Bovina Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde, Batata Inglesa, Cenoura e Temperos Naturais <b>Melancia.</b>
4	<b>Arribação, Omelete e Salada de Alface com Vinagrete:</b> Arroz, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais. <b>Laranja.</b>	<b>Cuscuz com Ovos Mexidos e Temperados.</b> Farinha de Milho Flocada, Ovos, Tomate e Temperos Naturais. <b>Melancia.</b>	<b>Sopa de Frango:</b> Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais.	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó, Leite de Coco e Açúcar.	<b>Bolo de Ovos ou Chocolate:</b> Farinha de Trigo, Ovos, Leite em Pó Integral diluído, Manteiga e Cacao quando fizer de Chocolate.

**Obs:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

FL Nº \_\_\_\_\_  
Ass.: \_\_\_\_\_

**EDIUGES SANTOS BRITO**  
NUTRICIONISTA-RT  
CRN-5/16463

Composição nutricional (Média semanal)			
CAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
994g	142g	43,13g	28g





**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**  
**CARDÁPIO MENSAL – ENSINO INTEGRAL / PRÉ-ESCOLA / FUNDAMENTAL I e II LETIVO: 2023**  
**ESCOLA MUNICIPAL GETÚLIO VARGAS**  
**LANCHE DA TARDE**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	Arroz com Frango Cozido: Arroz Parbolizado, Filé de Peito de Frango e Temperos Naturais, Laranja.	Cuscuz com Ovos Mexidos e Temperados: Farinha de Milho Flocada, Tomate, Ovos e Temperos Naturais. Melancia.	Sopa de Frango: Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Chuchu e Temperos Naturais.	Arroz de Leite: Arroz Branco, Leite em Pó Integral e Sal.	Bolo de Ovos ou Chocolate c/ Suco de Polpa: Farinha de Trigo, Ovos, Leite em Pó Integral, Diluído, Manteiga. Usar Cacau quando fizer de Chocolate.
2	Mugunzá: Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó Integral, Leite de Coco e Açúcar.	Feijão Fradinho c/ Vinagrete, Arroz e Frango: Feijão Fradinho, Arroz Branco, Peito de Frango Frito, Tomate e Temperos Naturais.	Torta Salgada de Frango com Legumes: Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Carne Moída, Chuchu, Cenoura, Milho Verde e Temperos Naturais. Suco de Manga	Salada de Frutas: Banana, Manga e Abacaxi	Arroz, Feijão, Carne Moída e Salada de Repolho Refogado: Arroz, Feijão Carioca, Carne Moída Refogada com Ovo, Repolho e Temperos Naturais. Laranja
3	Biscoito Tipo Maisena e Bebida Láctea.	Torta Salgada de Carne Moída com Legumes: Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Carne Moída, Chuchu, Cenoura, Milho Verde, Ervilha e Temperos Naturais. Suco de Manga	Mingau de Chocolate: Amido de Milho, Cacau em Pó 100%, Leite em Pó Integral, Água e Açúcar.	Macarronada de Carne Moída: Macarrão Espaguete, Carne Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde e Temperos Naturais. Laranja.	Sopa de Frango: Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Chuchu e Temperos Naturais.
4	Arroz Doce c/ Canela: Arroz Branco, Leite Integral em Pó Integral, Coco Fresco e Açúcar, Canela Polvilhada.	Farofa de Cuscuz com Charque, Temperos Naturais: Farinha de Milho Flocada, Charque em Cubos envolvidos com Temperos Naturais. Laranja	Purê de Batata c/ Carne Bovina Cozida: Batata Inglesa, Leite em Pó Integral, Carne Bovina Cortada em Tiras e Temperos Naturais. Melancia	Salada de Frutas: Banana, Manga e Abacaxi	Arroz, Feijoada com Legumes, Charque e Carne Bovina. Arroz Branco, Feijoada c/ feijão Carioca, Charque Cortada em cubos Médio, Carne Bovina Cortada em Cubos Médio, Couve, Cenoura, Batata Inglesa e Temperos Naturais. Abacaxi em Rodelas

**S:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo

Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

FL Nº  
Ass.:

**EDIUGES SANTOS BRITO**  
NUTRICIONISTA-RT  
CRN-5/15463

Composição nutricional (Média semanal)			
KCAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
994g	142g	43,13g	28g



**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**  
**CARDÁPIO MENSAL – ENSINO INTEGRAL / PRÉ-ESCOLA/ FUNDAMENTAL I e II ANO LETIVO: 2023**  
**ESCOLA MUNICIPAL GETULIO VARGAS**  
**ALMOÇO**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	Arribação, Omelete e Salada de Alface com Vinagrete: Arroz, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais. Laranja.	Arroz, Feijão, Carne com Legumes: Arroz branco, Feijão Carioca, Carne Cozida, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais.	Arroz, Feijão e Isca de Fígado: Arroz c/Cenoura, Feijão Carioca em Caldo, Oleo, Isca de Fígado Frito com Temperos Naturais. Abacaxi em Rodelas	Risoto de Frango com Salada: Arroz Branco, Peito de Frango Milho Verde, Ervilha, Salada de Alface e Temperos Naturais.	Purê de Batata c/Carne Bovina Cozida : Batata Inglesa, Leite em Pó Integral, Carne Bovina Cortada em Tiras e Temperos Naturais. Melancia
2	Arroz, Feijão, Frango, Salada de Repolho e Suco de Polpa: Branco, Feijão Carioca, Peito de Frango em Cubos Frito, Óleo, Repolho refogado e Temperos Naturais. Banana.	Macarrão c/Ovo, Suco de Polpa. Macarrão Espaguete, Ovo Cozido, Temperos Naturais e Suco de Polpa.	Arroz, Feijão, Fígado: Arroz c/cenoura, Feijão Carioca em Caldo, Fígado de Boi, Salada de Vinagrete e Temperos Naturais. Manga.	Macarronada de Carne Moída: Macarrão Espaguete, Carne Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde e Temperos Naturais. Laranja.	Galinhada com Legumes e Salada de Repolho Refogado c/Cenoura: Arroz, Coxa e Sobrecoxa de Frango, Repolho, Cenoura, Tomate e Temperos Naturais. (Cozinha tudo junto)
3	Arroz, Feijão Fradinho, Carne Bovina com Vinagrete. Arroz Branco, Feijão Fradinho c/Vinagrete, Carne Frita e Temperos Naturais.	Arroz, Feijoada com Legumes, Charque e Carne Bovina. Arroz Branco, Feijoada c/feijão Carioca, Charque Cortada em cubos Médio, Carne Bovina Cortada em Cubos Médio, Couve, Cenoura, Batata Inglesa. Temperos Naturais. Abacaxi em Rodelas	Arroz, Feijão, Macarrão, Frango Cozido. Arroz Branco, Macarrão Espaguete, Arroz Branco, Sobrecoxa de Frango, e Coxa e Sobrecoxa de Frango, e Temperos Naturais.	Purê de Batata c/Carne Bovina Cozida : Batata Inglesa, Leite em Pó Integral, Carne Bovina Cortada em Tiras e Temperos Naturais. Melancia	Arroz, Feijão, Carne Moída e Salada de Repolho Refogado: Arroz, Feijão Carioca, Carne Moída Refogada com Ovo, Repolho e Temperos Naturais. Laranja
4	Macarrão c/Ovo, Suco de Polpa. Macarrão Espaguete, Ovo Cozido, Temperos Naturais e Suco de Polpa.	Galinhada com Legumes e Salada de Repolho Refogado c/Cenoura: Arroz, Coxa e Sobrecoxa de Frango, Repolho, Cenoura, Tomate e Temperos Naturais. (Cozinha tudo junto)	Arribação, Omelete e Salada de Alface: Arroz, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais. Laranja.	Risoto de Frango com Salada: Arroz Branco, Peito de Frango Milho Verde, Salada de Alface e Temperos Naturais. Melancia	Arroz, Feijão, Fígado: Arroz c/cenoura, Feijão Carioca em Caldo, Fígado de Boi, Salada de Vinagrete e Temperos Naturais. Manga.

**S:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

Composição nutricional (Média semanal)			
KCAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
994g	142g	43,13g	28g



**EDIUGES SANTOS BRITO**  
**NUTRICIONISTA-RT**  
 CRN-5/16463



**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**  
**CARDÁPIO MENSAL, ENSINO INTEGRAL / PRÉ-ESCOLA / FUNDAMENTAL I e II – ANO LETIVO: 2023**  
**ESCOLA MUNICIPAL GETÚLIO VARGAS**  
**LANCHE DA MANHÃ**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	<b>Arroz Doce com Canela:</b> Arroz Branco, Leite Integral em Pó, Coco e Açúcar, Canela Polvilhada.	<b>Torta Salgada de Frango com Legumes:</b> Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Peito de Frango Desfiado, Batata Inglesa, Cenoura, Milho Verde e Temperos Naturais. <b>Suco de Polpa</b>	<b>Macaxeira com Frango Cozido:</b> Macaxeira, Coxa e Sobrecoxa de Frango e Temperos Naturais.	<b>Cuscuz com Carne Bovina Acebolada.</b> Farinha de Milho Flocada, Carne Bovina, Oleo e Cebola.	<b>Cachorro Quente e Melancia:</b> Salsicha Escaldada, Extrato de Tomate, Batata Inglesa, Cenoura e Temperos Naturais  <b>Melancia.</b>
2	<b>Biscoito Tipo Maisena com Cacao 100%, Leite em Pó e Açúcar.</b>	<b>Sopa de Charque:</b> Feijão Carioca, Macarrão, Espaguete, Charque, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó, Leite de Coco e Açúcar.	<b>Pão Francês com Ovo Mexido, Suco de Polpa:</b> Pão francês, Ovo, Margarina e Polpa de Fruta.	<b>Bolo de Cenoura c/Laranja:</b> Ovos, Cenoura, Manteiga, Farinha de Trigo e Suco de Laranja (colocar na massa) e Suco de Polpa.
3	<b>Batata Doce com Carne Moída e Cenoura:</b> Batata doce, Carne moída, Cenoura Ralada (misturar junto a carne após preparada) e Temperos Naturais.	<b>Arroz com Frango Cozido:</b> Arroz Parbolizado, Filé de Peito de Frango e Temperos Naturais, <b>Laranja.</b>	<b>Creme de Macaxeira com Frango e Couve:</b> Macaxeira Cozida e Batida no Liquidificador com a Água do Cozimento, Frango em cubos Refogado c/Temperos Naturais.	<b>Salada de Frutas:</b> Banana, Manga e Abacaxi	<b>Pão Hot Dog c/ Carne Moída e Melancia:</b> Carne Bovina Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde, Batata Inglesa, Cenoura e Temperos Naturais <b>Melancia.</b>
4	<b>Arribação, Omelete e Salada de Alface com Vinagrete:</b> Arroz, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais. <b>Laranja.</b>	<b>Cuscuz com Ovos Mexidos e Temperados.</b> Farinha de Milho Flocada, Ovos, Tomate e Temperos Naturais. <b>Melancia.</b>	<b>Sopa de Frango:</b> Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais.	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó, Leite de Coco e Açúcar.	<b>Bolo de Ovos ou Chocolate:</b> Farinha de Trigo, Ovos, Leite em Pó Integral diluído, Manteiga e Cacao quando fizer de Chocolate.

**S:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

FL N<sup>o</sup> Ass.:

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

Composição nutricional (Média semanal)			
KCAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
9994g	142g	43,13g	28g

**EDIUQUES SANTOS BRITO**  
 NUTRICIONISTA-RT  
 CRN-5/16463



**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**  
**CARDÁPIO MENSAL – ENSINO INTEGRAL / PRÉ-ESCOLA/ FUNDAMENTAL I e II LETIVO: 2023**  
**ESCOLA MUNICIPAL NOSSA S<sup>ra</sup> DA CONCEIÇÃO**  
**LANCHE DA TARDE**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	<b>Arroz com Frango Cozido:</b> Arroz Parbolizado, Filé de Peito de Frango e Temperos Naturais, <b>Laranja.</b>	<b>Cuscuz com Ovos Mexidos e Temperados:</b> Farinha de Milho Flocada, Tomate, Ovos e Temperos Naturais. <b>Melancia.</b>	<b>Sopa de Frango:</b> Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Chuchu e Temperos Naturais.	<b>Arroz de Leite:</b> Arroz Branco, Leite em Pó Integral e Sal.	<b>Bolo de Ovos ou Chocolate c/ Suco de Polpa:</b> Farinha de Trigo, Ovos, Leite em Pó Integral Diluído, Manteiga. Usar Cacau quando fizer de Chocolate.
2	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó Integral, Leite de Coco e Açúcar.	<b>Feijão Fradinho c/Vinagrete, Arroz e Frango:</b> Feijão Fradinho, Arroz Branco, Peito de Frango Frito, Tomate e Temperos Naturais.	<b>Torta Salgada de Frango com Legumes:</b> Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Carne Moída,, Chuchu, Cenoura, Milho Verde e Temperos Naturais. <b>Suco de Manga</b>	<b>Salada de Frutas:</b> Banana, Manga e Abacaxi	<b>Arroz, Feijão, Carne Moída e Salada de Repolho Refogado:</b> Arroz, Feijão Carioca, Carne Moída Refogada com Ovo, Repolho e Temperos Naturais. <b>Laranja</b>
3	<b>Biscoito Tipo Maisena e Bebida Láctea.</b>	<b>Torta Salgada de Carne Moída com Legumes:</b> Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Carne Moída,, Chuchu, Cenoura, Milho Verde, Ervilha e Temperos Naturais. <b>Suco de Manga</b>	<b>Mingau de Chocolate:</b> Amido de Milho, Cacau em Pó 100%, Leite em Pó Integral, Água e Açúcar.	<b>Macarronada de Carne Moída:</b> Macarrão Espaguete, Carne Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde e Temperos Naturais. <b>Laranja.</b>	<b>Sopa de Frango:</b> Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Chuchu e Temperos Naturais.
4	<b>Arroz Doce c/ Canela:</b> Arroz Branco, Leite Integral em Pó Integral, Coco Fresco e Açúcar, Canela Polvilhada.	<b>Farofa de Cuscuz com Charque, Temperos Naturais:</b> Farinha de Milho Flocada, Charque em Cubos envolvidos com Temperos Naturais. <b>Laranja</b>	<b>Purê de Batata c/ Carne Bovina Cozida :</b> Batata Inglesa, Leite em Pó Integral, Carne Bovina Cortada em Tiras e Temperos Naturais. <b>Melancia</b>	<b>Salada de Frutas:</b> Banana, Manga e Abacaxi	<b>Arroz, Feijoada com Legumes, Charque e Carne Bovina.</b> Arroz Branco, Feijoada c/ feijão Carioca, Charque Cortada em cubos Médio, Carne Bovina Cortada em Cubos Médio, Couve, Cenoura, Batata Inglesa e Temperos Naturais. <b>Abacaxi em Rodelas</b>

**S:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

FL Nº \_\_\_\_\_  
Ass.: \_\_\_\_\_

**EDIJES SANTOS BRITO**  
NUTRICIONISTA-RT  
CRN-5/16463

Composição nutricional (Média semanal)			
KCAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
994g	142g	43,13g	28g



**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**  
**CARDÁPIO MENSAL – ENSINO INTEGRAL / PRÉ-ESCOLA / FUNDAMENTAL I e II ANO LETIVO: 2023**  
**ESCOLA MUNICIPAL NOSSA S<sup>ra</sup> DA CONCEIÇÃO**  
**ALMOÇO**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	<b>Arribação, Omelete e Salada de Alface com Vinagrete:</b> Arroz, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais. Laranja.	<b>Arroz, Feijão, Carne com Legumes:</b> Arroz branco, Feijão Carioca, Carne Cozida, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais.	<b>Arroz, Feijão e Isca de Fígado:</b> Arroz c/Cenoura, Feijão Carioca em Caldo, Oleo, Isca de Fígado Frito com Temperos Naturais. <b>Abacaxi em Rodelas</b>	<b>Risoto de Frango com Salada:</b> Arroz Branco, Peito de Frango Milho Verde, Ervilha, Salada de Alface e Temperos Naturais.	<b>Purê de Batata c/Carne Bovina Cozida :</b> Batata Inglesa, Leite em Pó Integral, Carne Bovina Cortada em Tiras e Temperos Naturais. <b>Melancia</b>
2	<b>Arroz, Feijão, Frango, Salada de Repolho e Suco de Polpa:</b> Branco, Feijão Carioca, Peito de Frango em Cubos Frito, Óleo, Repolho refogado e Temperos Naturais. <b>Banana.</b>	<b>Macarrão c/Ovo, Suco de Polpa.</b> Macarrão Espaguete, Ovo Cozido, Temperos Naturais e Suco de Polpa.	<b>Arroz, Feijão, Fígado:</b> Arroz c/cenoura, Feijão Carioca em Caldo, Fígado de Boi, Salada de Vinagrete e Temperos Naturais. <b>Manga.</b>	<b>Macarronada de Carne Moída:</b> Macarrão Espaguete, Carne Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde e Temperos Naturais. <b>Laranja.</b>	<b>Galinhada com Legumes e Salada de Repolho Refogado c/Cenoura:</b> Arroz, Coxa e Sobrecoxa de Frango, Repolho, Cenoura, Tomate e Temperos Naturais. (Cozinha tudo junto)
3	<b>Arroz, Feijão Fradinho, Carne Bovina com Vinagrete.</b> Arroz Branco, Feijão Fradinho c/Vinagrete, Carne Frita e Temperos Naturais.	<b>Arroz, Feijoada com Legumes, Charque e Carne Bovina.</b> Arroz Branco, Feijoada c/feijão Carioca, Charque Cortada em cubos Médio, Carne Bovina Cortada em Cubos Médio, Couve, Cenoura, Batata Inglesa. Temperos Naturais. <b>Abacaxi em Rodelas</b>	<b>Arroz, Feijão, Macarrão, Frango Cozido.</b> Arroz Branco, Macarrão Espaguete, Coxa e Sobrecoxa de Frango, e Temperos Naturais.	<b>Purê de Batata c/Carne Bovina Cozida :</b> Batata Inglesa, Leite em Pó Integral, Carne Bovina Cortada em Tiras e Temperos Naturais. <b>Melancia</b>	<b>Arroz, Feijão, Carne Moída e Salada de Repolho Refogado:</b> Arroz, Feijão Carioca, Carne Moída Refogada com Ovo, Repolho e Temperos Naturais. <b>Laranja</b>
4	<b>Macarrão c/Ovo, Suco de Polpa.</b> Macarrão Espaguete, Ovo Cozido, Temperos Naturais e Suco de Polpa.	<b>Galinhada com Legumes e Salada de Repolho Refogado c/Cenoura:</b> Arroz, Coxa e Sobrecoxa de Frango, Repolho, Cenoura, Tomate e Temperos Naturais. (Cozinha tudo junto)	<b>Arribação, Omelete e Salada de Alface:</b> Arroz, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais. <b>Laranja.</b>	<b>Risoto de Frango com Salada:</b> Arroz Branco, Peito de Frango Milho Verde, Salada de Alface e Temperos Naturais. <b>Melancia</b>	<b>Arroz, Feijão, Fígado:</b> Arroz c/cenoura, Feijão Carioca em Caldo, Fígado de Boi, Salada de Vinagrete e Temperos Naturais. <b>Manga.</b>

**S:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

Composição nutricional (Média semanal)			
KCAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
994g	142g	43,13g	28g



**FL Nº**  
**Ass.**  
**EDIUGES SANTOS BRITO**  
**NUTRICIONISTA-RT**  
**CRN-5/16463**



**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**  
**CARDÁPIO MENSAL, ENSINO INTEGRAL / PRÉ-ESCOLA / FUNDAMENTAL I e II – ANO LETIVO: 2023**  
**ESCOLA MUNICIPAL NOSSA S<sup>ra</sup> DA CONCEIÇÃO**  
**LANCHE DA MANHÃ**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	<b>Arroz Doce com Canela:</b> Arroz Branco, Leite Integral em Pó, Coco e Açúcar, Canela Polvilhada.	<b>Torta Salgada de Frango com Legumes:</b> Farinha de Trigo, Leite em Pó Integral, Manteiga, Peito de Frango Desfiado, Batata Inglesa, Cenoura, Milho Verde e Temperos Naturais. <b>Suco de Polpa</b>	<b>Macaxeira com Frango Cozido:</b> Macaxeira, Coxa e Sobrecoxa de Frango e Temperos Naturais.	<b>Cuscuz com Carne Bovina Acebolada.</b> Farinha de Milho Flocada, Carne Bovina, Oleo e Cebola.	<b>Cachorro Quente e Melancia:</b> Salsicha Escaldada, Extrato de Tomate, Batata Inglesa, Cenoura e Temperos Naturais  <b>Melancia.</b>
2	<b>Biscoito Tipo Maisena com Cacao 100%, Leite em Pó e Açúcar.</b>	<b>Sopa de Charque:</b> Feijão Carioca, Macarrão, Espaguete, Charque, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó, Leite de Coco e Açúcar.	<b>Pão Francês com Ovo Mexido, Suco de Polpa:</b> Pão francês, Ovo, Margarina e Polpa de Fruta.	<b>Bolo de Cenoura c/Laranja:</b> Ovos, Cenoura, Manteiga, Farinha de Trigo e Suco de Laranja (colocar na massa) e Suco de Polpa.
3	<b>Batata Doce com Carne Moída e Cenoura:</b> Batata doce, Carne moída, Cenoura Ralada (misturar junto a carne após preparada) e Temperos Naturais.	<b>Arroz com Frango Cozido:</b> Arroz Parbolizado, Filé de Peito de Frango e Temperos Naturais, <b>Laranja.</b>	<b>Creme de Macaxeira com Frango e Couve:</b> Macaxeira Cozida e Batida no Liquidificador com a Água do Cozimento, Frango em cubos Refogado c/Temperos Naturais.	<b>Salada de Frutas:</b> Banana, Manga e Abacaxi	<b>Pão Hot Dog c/ Carne Moída e Melancia:</b> Carne Bovina Moída, Extrato de Tomate, Milho Verde, Batata Inglesa, Cenoura e Temperos Naturais <b>Melancia.</b>
4	<b>Arribação, Omelete e Salada de Alface com Vinagrete:</b> Arroz, Feijão Carioca, Ovos, Alface, Tomate e Temperos Naturais. <b>Laranja.</b>	<b>Cuscuz com Ovos Mexidos e Temperados.</b> Farinha de Milho Flocada, Ovos, Tomate e Temperos Naturais. <b>Melancia.</b>	<b>Sopa de Frango:</b> Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais.	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó, Leite de Coco e Açúcar.	<b>Bolo de Ovos ou Chocolate:</b> Farinha de Trigo, Ovos, Leite em Pó Integral diluído, Manteiga e Cacao quando fizer de Chocolate.

Obs: No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

Composição nutricional (Média semanal)			
CAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
994g	142g	43,13g	28g

FL Nº \_\_\_\_\_  
Ass. \_\_\_\_\_

**EDIJES SANTOS BRITO**  
NUTRICIONISTA-RT  
CRN-5/16463



**ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE MALHADA DOS BOIS**  
**CARDÁPIO MENSAL / EJA / PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**  
**LETIVO: 2023**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	<b>Biscoito e Leite c/Achocolatado:</b> Biscoito Cream Cracker, Leite Integral em Pó e Achocolatado em Pó.	<b>Cuscuz com Frango Acebolado e Café c/Leite:</b> Farinha de Milho, Coxa e Sobrecoxa de Frango, Óleo, Pó de Café, Leite em Pó Integral e Açúcar.	<b>Sopa de Frango:</b> Macarrão Parafuso, Batata Inglesa, Chuchu, Cenoura, Peito de Frango em Cubos e Temperos Naturais.	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite em Pó Integral, Leite de Coco, Açúcar e Canela Polvilhada.	<b>Macarronada c/Carne Moída e Suco de Polpa:</b> Macarrão Espaguete, Carne Moída, Extrato de Tomate e Temperos Naturais.
2	<b>Arroz De Leite:</b> Arroz Branco Tipo I, Leite Integral em Pó e Sal.	<b>Macaxeira c/Frango Cozido:</b> Macaxeira, Coxa e Sobrecoxa de Frango Cozido, Tomate e temperos Naturais.	<b>Arroz, Feijão, Macarrão Frango Cozido.</b> Arroz Branco, Macarrão e Coxa e Sobrecoxa cozidos com Temperos Naturais.	<b>Arribação, Carne Cozida e Vinagrete:</b> Arroz Branco, Feijão Carioca, Carne Bovina, Tomate e Temperos Naturais.	<b>Sopa Feijão c/Frango:</b> Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Coxa e Sobrecoxa de Frango, Cenoura, Chuchu, Batata Inglesa e Temperos Naturais.
3	<b>Macarronada c/ Carne Moída e Suco de Polpa:</b> Macarrão Espaguete, Carne Moída, Extrato de Tomate e Temperos Naturais.	<b>Cuscuz com Ovo Mexido e Café:</b> Farinha de Milho, Ovo, Margarina, Pó de Café e Açúcar.	<b>SUCO DE POLPA</b>  <b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó, Leite de Coco e Açúcar	<b>Arribação, Carne Cozida e Salada de Alfafa:</b> Arroz Branco, Feijão Carioca, Carne Bovina, Alfafa, Tomate e Temperos Naturais.	<b>Biscoito Tipo Maiseina e Bebida Láctea.</b>
4	<b>Arroz Doce c/ Canela:</b> Arroz Branco, Leite Integral em Pó Integral, Coco Fresco e Açúcar, Canela Polvilhada.	<b>Sopa de Charque:</b> Feijão Carioca, Macarrão, Espaguete, Charque, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais	<b>Batata Doce c/Carne Moída e Suco de Polpa:</b> Batata Doce, Carne Bovina Moída e Temperos Naturais.	<b>MELANCIA</b>  <b>Salada de Frutas:</b> Banana, Manga e Abacaxi	<b>Caldinho de Macaxeira com Frango:</b> Macaxeira, Filé de Frango e Temperos Naturais.

**BS:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês. Não utilizar vinagre nem sal para temperar a salada.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

Composição nutricional (Média semanal)		
KCAL	CHO	LIP
450	60%	15%

FL Nº 25  
Ass.:

**EDIUGES SANTOS BRITO**  
NUTRICIONISTA-RT  
CRN-5/16463