



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

apresentar também documentos como CPF ou CNPJ, Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ainda vigente durante o período de transição, além de outras certificações sanitárias, fiscais e técnicas exigidas pela legislação federal e municipal.

9.6 Contratação e execução: Após a seleção, será formalizado instrumento contratual ou equivalente, conforme a legislação vigente, com posterior acompanhamento sistemático das entregas, assegurando a conformidade dos produtos com as especificações de qualidade, quantidade, prazos e padrões sanitários estabelecidos.

9.7 A solução proposta não se limita ao atendimento das exigências legais e nutricionais, mas também se configura como instrumento estratégico de desenvolvimento econômico e social. A aquisição da agricultura familiar fortalece a economia local, promove inclusão produtiva, valoriza pequenos produtores rurais e estimula práticas sustentáveis de produção. Além disso, contribui para a redução de impactos ambientais, melhoria da qualidade da alimentação escolar e fortalecimento da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, alinhando-se aos princípios da eficiência, equidade, sustentabilidade e interesse público.

9.5 DOS ANEXOS

9.5.1 Os documentos que comprovam os preços levantados, incluindo cotações de mercado, tabelas de fornecedores e outras fontes de referência utilizadas durante o levantamento, assim como a planilha consolidada com os valores calculados, estarão devidamente anexados ao Processo Administrativo.

10. DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

As despesas com o objeto desta Contratação correrão à conta das Dotações Orçamentárias a seguir especificadas:

Órgão/Unidade:	02.04.01 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Projeto/Atividade:	12.361.3.2.013 – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Elemento de Despesa:	3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO
Fonte de Recurso:	15000000 – REC. NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS 15500000- TRANSFERÊNCIA DO SALÁRIO EDUCAÇÃO 15520000 –TRANSFERÊNCIA DE RECURSOS DO FNDE - PNAE

11. DAS OBRIGAÇÕES

São obrigações da CONTRATADA:

- a) Manter, durante execução do objeto todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar a Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições;
- b) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Secretaria ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, até a execução dos serviços para a Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso, incluindo serviços de terceiros e na prestação da garantia;
- c) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso, em qualquer etapa, da execução do objeto;
- d) Entregar o objeto do contrato obedecendo aos prazos de garantia e métodos corretos de execução dos mesmos.

178



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

- e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- f) Manter sigilo, sob pena de responsabilidade, sobre todo e qualquer assunto de interesse da Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso, ou de terceiros que tomar conhecimento em razão da execução do objeto contratado, devendo orientar seus empregados nesse sentido;
- g) É expressamente vedada sob nenhum pretexto, à transferência de responsabilidade da(s) vencedora(s) para outras entidades, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros, para a execução do fornecimento do objeto;
- h) Indicar preposto para recebimento das notificações, informando o endereço eletrônico (e-mail), fax e telefone;
- i) Executar os serviços conforme especificações do Projeto Básico e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, quando necessário, em conformidade com a proposta apresentada;
- j) Responsabilizar-se pelo cumprimento das prescrições referentes às leis trabalhistas, e previdência social e de segurança do trabalho, em relação a seus empregados;
- k) Manter a execução do serviço conforme demanda da Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso/Ba;
- l) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao município, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- m) Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- n) Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- o) A contratada deverá entregar a administração, todas as certidões fiscais e trabalhistas;
- p) Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- q) Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- r) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- s) Comunicar a administração, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- t) Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço;
- u) Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

- v) Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Projeto Básico, no prazo determinado;
- w) Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes deste Projeto Básico;

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A CONTRATANTE obriga-se a:

- a) Prestar esclarecimentos e informações a contratada que visem orientar o profissional na correta prestação dos serviços pactuados;
- b) Regular, controlar, fiscalizar e avaliar as ações e os serviços;
- c) Pagar a contratada, após a apresentação de Nota Fiscal do Prestador;
- d) Designar servidor para supervisionar, fiscalizar os procedimentos e acompanhar a execução dos serviços;
- e) Providenciar a publicação do extrato do contrato no Diário Oficial do Município dentro do prazo previsto.
- f) Indicar formalmente o preposto que acompanhará a execução dos serviços prestados por todos os estabelecimentos credenciados;
- g) Prestar à contratada todas as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- h) Efetuar os pagamentos, de acordo com o estabelecido neste contrato;
- i) Exercer a fiscalização dos serviços contratados;
- j) Emitir ordem para início dos serviços;
- k) Todas aquelas expressas no Projeto Básico, integrante no processo administrativo.

13. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

13.1 A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

13.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da prestadora do serviço, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

13.3 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

13.4 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal **Sr. Felipe Alves Carneiro** designado pela portaria Nº 384/2025 ou pelo seu substituto.

18



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

13.5 O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

13.6 O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

13.7 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

13.8 O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

13.9 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

13.10 O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

13.11 O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

13.12 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

13.13 O gestor do contrato, o **Sr. Joabe Nathan Rodrigues Ramos**, devidamente, nomeado pela Portaria nº **214/2025**, coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

13.14 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

13.15 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

13.16 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente

definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

13.17 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso

18



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

13.18 O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

13.19 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

14. MEDIDAS ACAUTELADORAS

14.1 Consoante legislação, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

15. DO PAGAMENTO:

15.1 A Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso pagará à Contratada, pelos serviços efetivamente prestados conforme planilha de quantitativos **no Item 8** deste Projeto Básico, bem como, as regras, a seguir:

- a) Os pagamentos serão efetuados mediante a apresentação da Nota Fiscal correspondente ao produto efetivamente fornecido, contados da data do atesto pela Administração constatando o recebimento definitivo do objeto ou sua fração de acordo com as demais exigências administrativas em vigor e com as condições constantes da proposta.
- b) Os pagamentos serão feitos através de crédito em conta corrente da pessoa jurídica a ser contratada, conforme dados disponibilizados pela CONTRATADA.
- c) Somente serão efetuados os pagamentos após ser atestado pela Administração do recebimento, conferência e aceite dos serviços efetivamente prestado, sob pena de caracterização de inexecução contratual.
- d) O atesto será realizado na Nota Fiscal, e nesta deverá conter a descrição da quantidade e dos serviços realizados ou produtos efetivamente entregues.
- e) Na Nota Fiscal deverão obrigatoriamente constar destacados em campo próprio todos os impostos, bem como a Contribuição previdenciária e retenções tributárias, relativas ao seu objeto obedecendo as regras de destaque das bases de cálculos relativas à mão de obra, materiais e equipamentos observadas as regras da IN/RFB 2110/2022.
- f) Quando o objeto não comportar a retenção de impostos, a CONTRATADA deverá obrigatoriamente apresentar Ato Declaratório.
- g) Conforme Art. 116 da IN/RFB 2110/2022, não integram a base de cálculo da retenção, desde que comprovados, valores de materiais ou de equipamentos, próprios ou de terceiros, exceto os equipamentos manuais, fornecidos pela contratada, devidamente discriminados no contrato e na nota fiscal.
- h) Consideram-se discriminados os valores relativos a material ou equipamentos, quando expressos na nota fiscal, bem como previstos em planilha integrante no contrato.
- i) Na ausência de discriminação dos valores relativos a material ou equipamentos, na forma do item anterior, aplicar-se-á o quanto previsto no Art. 117 da IN/RFB 2110/2022.
- j) Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

apresentar juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação de enquadramento em anexo específico, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor;

- k) Deverão ser apensados à nota fiscal, se houver, comprovante da existência de processos administrativos ou judiciais.
- l) Na data da apresentação da Nota Fiscal, junto a ela a CONTRATADA deverá juntar Certidão de Regularidade de FGTS, da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, além das certidões negativas de débitos tributários estadual, municipal e federal (incluindo Dívida Ativa e Seguridade Social), todos em plena vigência, além da Planilha de Composição de Preços, quando se aplicar ao objeto do contrato, sob pena de não pagamento.
- m) Antes de efetuar o pagamento será verificada a regularidade do contratado junto aos órgãos fazendários, mediante consulta on-line, cujos comprovantes serão anexados ao processo de pagamento.
- n) O pagamento somente será efetuado se a nota fiscal for emitida conforme o exigido.
- o) Havendo erro na fatura ou descumprimento das condições pactuadas, no todo ou em parte, a tramitação da nota fiscal será suspensa para que a CONTRATADA adote as providências necessárias à sua correção.
- p) Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajuste de preço.
- q) Havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, será considerada data do atesto da nova nota fiscal aquela na qual ocorreu a regularização da pendência por parte da contratada.
- r) A revisão dos valores e TERMO ADITIVO:

I. Os preços acertados são fixos e irreajustáveis pelo período de um ano, contado a partir da data de assinatura do contrato, não sendo reajustados automaticamente e devendo utilizar como base no índice geral de preços menos oneroso para a Administração Pública na data do aniversário do reajuste.

II. No caso de reajustamento, será sempre observada a legislação vigente, bem como os atos administrativos normativos pertinentes e aplicáveis.

III. A eventual autorização do reajuste de preço será concedida após a análise técnica e jurídica do CONTRATANTE, porém somente contemplará os fornecimentos realizados a partir da data do protocolo do pedido do CONTRATANTE.

IV. Enquanto eventuais solicitações de reajuste de preços estiverem sendo analisadas, a CONTRATADA não poderá suspender os fornecimentos, devendo os pagamentos serem realizados ao preço vigente.

- s) O CONTRATANTE deverá, quando autorizado o reajuste do preço, lavrar Termo Aditivo com os preços reajustados e emitir Nota de Empenho complementar, inclusive para cobertura das diferenças devidas, sem juros e correção monetária, em relação aos fornecimentos realizados após o protocolo do pedido de reajuste.
- t) A CONTRATADA obriga-se a aceitar, quando solicitado pelo CONTRATANTE, nas mesmas condições e dentro do prazo contratual estabelecido, os acréscimos ou



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

supressões que se fizer nas compras e serviços de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e as supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes, na forma do art. 125 da Lei Federal Nº 14.133/21.

- u) As alterações de prazo e valor ocorrerão mediante assinatura de termo aditivo ao contrato, obedecidas a legislação pertinente ao tema

REGULAMENTO DAS PENALIDADES E SANÇÕES

16.1 Nos termos do previsto no Título IV, Capítulo I - Das Infrações e Sanções Administrativas da Lei nº 14.133/2021, as sanções administrativas serão: advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Município de Capim Grosso – Bahia, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme, a seguir:

16.1.1 ADVERTÊNCIA: será aplicada na hipótese de infrações que correspondam a pequenas irregularidades verificadas nos fornecimentos/serviços, que venham ou não causar dano à Administração ou a terceiros.

16.1.2 MULTA: será aplicada por infrações que obstaculizem a concretização do objeto do credenciamento e compreenderá:

- I - 5% (cinco por cento), por dia, limitada a 30% (trinta por cento), sobre o valor do serviço, pelo atraso no atendimento do magistrado, considerando o prazo previsto no projeto básico anexo, salvo por motivo de força maior;
- II - 5% (cinco por cento), por dia, limitada a 30% (trinta por cento), sobre o valor do serviço, pelo atraso na entrega do objeto, considerando o prazo previsto no projeto básico anexo, salvo por motivo de força maior;
- III - 5% (cinco por cento), por dia, limitada a 30% (trinta por cento), sobre o valor do serviço, pelo descumprimento de quaisquer das condições estabelecidas no edital e seus anexos, caso não haja previsão de multa específica, salvo por motivo de força maior.

16.1.3 Caracterizada a inexecução e constatado o prejuízo ao interesse público, o Município de Capim Grosso – Bahia, poderá aplicar à CONTRATADA outras sanções e até mesmo iniciar o processo de extinção do instrumento contratual e de descredenciamento da empresa ou pessoa física.

16.1.4 Os valores relativos às multas serão pagos mediante notificação de cobrança. A partir da data de confirmação do recebimento da notificação, a CONTRATADA terá o prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentar defesa administrativa ou fazer o recolhimento do valor da multa aos cofres públicos, sob pena de cobrança judicial.

16.1.5 Na hipótese de a CONTRATADA não efetuar o recolhimento da multa no prazo fixado na notificação de cobrança, o MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO - BAHIA inscreverá o valor em dívida ativa.

16.1.6 IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR com a Administração Pública direta e indireta do Município de Capim Grosso - Bahia, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos termos do artigo 156, III, da Lei n. 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação de outras penalidades, nos seguintes casos:



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b) dar causa à inexecução total do contrato;
- c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) não manter a proposta durante o período em que estiver CONTRATADA, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) não atender às autorizações de fornecimento/serviço ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do credenciamento sem motivo justificado;

16.1.7 DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos termos do artigo 156, IV, da Lei n. 14.133/2021, nos seguintes casos:

- a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o credenciamento ou a execução do contrato;
- b) fraudar o credenciamento ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n. 12.846/2013.

16.1.8 É admitida a reabilitação da CONTRATADA perante o MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO - BAHIA, exigidos, cumulativamente:

- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

16.1.9 Além das penalidades citadas, a(s) CONTRATADA ficará(ão) sujeitas, ainda, ao cancelamento de sua(s) inscrição(ões) no Cadastro de Fornecedores do MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO - BAHIA e, no que couber, às demais penalidades referidas no art. 156 da Lei n. 14.133/2021.

16.1.10 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificada e aceita pela Administração deste MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO - BAHIA, a(s) CONTRATADA(S), conforme o caso, ficará(ão) isentas das penalidades mencionadas.

16.1.11 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa.

16.1.12 Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos em lei, observando-se o contraditório e a ampla defesa.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

17. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD.

17.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

§ 1º. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

§ 2º. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

§ 3º. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

§ 4º. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

§ 5º. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados, quando for o caso, o cumprimento dos deveres da presente CLÁUSULA, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

§ 6º. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa CLÁUSULA, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

§ 7º. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

§ 8º. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

§ 9º. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável e estruturado (LGPD, art. 25)

§ 10º. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

§ 11º. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

§ 12º. O Contratado deverá, caso receba qualquer comunicação de qualquer pessoa em relação ao Processamento de Dados Pessoais do Contratante (incluindo Titulares dos Dados ou autoridades de proteção de dados):

26



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

- (i) Notificar o Contratante no prazo de 1 dia útil após o seu recebimento;
- (ii) Fornecer toda assistência razoavelmente solicitada pelo Contratante para permitir que este responda a respectiva solicitação; e
- (iii) Não responder solicitações diretamente sem autorização por escrito do Contratante.

§ 13º. O Fornecedor deverá implementar e manter as medidas técnicas e organizacionais necessárias para a proteção dos Dados Pessoais do Contratante, contra destruição acidental ou ilegal, danos, perdas, alterações, divulgação ou acesso não autorizados, sem prejuízo do cumprimento de qualquer outra medida exigida pelas leis de proteção de dados aplicáveis. O Contratado deverá assegurar que qualquer pessoa autorizada a processar os Dados Pessoais do Cliente esteja vinculada a obrigações contratuais de confidencialidade.

18. ANÁLISE DE RISCOS

N	Risco Identificado	Causa Provável	Impacto Potencial	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco	Estratégia de Tratamento	Responsável pelo Tratamento
1	Falhas na elaboração do cardápio e especificações	Planejamento nutricional inadequado	Aquisição incompatível com necessidade nutricional	Média	Alto	Alto	Revisão técnica do cardápio	Nutricionista / SME
2	Baixa participação na chamada pública	Divulgação insuficiente	Contratação insuficiente	Média	Médio	Médio	Ampla divulgação e capacitação	Comissão
3	Inabilitação documental de agricultores	Falta de regularização CAF/DAP	Descontinuidade de fornecimento	Alta	Alto	Alto	Orientação prévia e edital claro	Comissão de Contratação
4	Atraso na entrega	Problemas logísticos/climáticos	Interrupção da merenda	Média	Alto	Alto	Cronograma e penalidades	Fiscal do contrato
5	Produtos fora do padrão de qualidade	Falhas de produção/armazenamento	Risco sanitário	Média	Alto	Alto	Inspeção e critérios técnicos	Fiscal/Nutricionista
6	Sazonalidade da produção	Clima e safra	Redução de oferta	Média	Médio	Médio	Cardápio sazonal	Nutricionista



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

7	Descumprimento sanitário	Falta de boas práticas	Risco à saúde	Baixa	Alto	Médio	Exigência sanitária	Vigilância Sanitária
8	Descontinuidade de fornecimento	Desorganização produtiva	Desabastecimento	Média	Alto	Alto	Diversificação de fornecedores	SME
9	Produto diferente do contratado	Falha de comunicação	Prejuízo à qualidade	Média	Alto	Alto	Conferência rigorosa	Fiscal do contrato
10	Atraso em pagamentos	Falha administrativa	Desmotivação do fornecedor	Baixa	Médio	Baixo	Controle financeiro	Financeiro
11	Não atingir 45% agricultura familiar	Planejamento inadequado	Descumprimento legal	Média	Alto	Alto	Planejamento da demanda	SME/Nutricionista
12	Concentração de fornecedores	Baixa adesão	Dependência de poucos produtores	Média	Médio	Médio	Estimular diversidade	Comissão

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 19.1** Fica assegurado a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPIM GROSSO - BAHIA, o direito de proceder análises e outras diligências, a qualquer tempo, na extensão necessária, a fim de esclarecer possíveis dúvidas a respeito de quaisquer dos elementos apresentados no transcurso do processo.
- 19.2** Os interessados são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do credenciamento.
- 19.3** A autoridade competente poderá revogar o credenciamento por razões de interesse público decorrentes de fatos supervenientes devidamente comprovados, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que disso ocorra qualquer direito de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza ao interessado.
- 19.4** O edital ficará permanentemente aberto, até a data a ser estabelecida em edital, visando que, possíveis interessados, possam vir a postular o seu credenciamento, desde que atenda aos critérios, estabelecidos, no referido instrumento convocatório.
- 19.5** As informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto deste credenciamento serão prestados pela Comissão Permanente de Contratações da Prefeitura Municipal de CAPIM GROSSO - Bahia, por meio do e-mail licitacg@gmail.com.

18



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

19.6 Dos atos praticados será gerada ata, na qual estarão registrados todos os atos dos procedimentos e as ocorrências relevantes, que ficará disponível para consulta no Diário Oficial Eletrônico do Município de CAPIM GROSSO - BAHIA.

Capim Grosso – Bahia, 29 de maio de 2026.


NEUMÁRIA GOMES DA SILVA
Secretária de Educação
Responsável pela elaboração do Projeto Básico

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000
Novo Horizonte - Capim Grosso -

ITEM	UNIDADES	ENDEREÇO
01	COL. MUNICIPAL EDIVALDO BOA AVENTURA	RUA JOSE MARIA DE ARAUJO, <u>NOVO HORIZONTE</u> CAPIM GROSSO - BA
02	COL. MUNICIPAL TARCILIA EVANGELISTA DE ANDRADE	RUA TRES PODERES, 340, <u>SACRAMENTO</u> , CAPIM GROSSO -BA
03	COL. MUNICIPAL ANTONIO JOAQUIM RIBEIRO	AVENIDA SENHOR DO BONFIM, CENTRO <u>DISTRITO DE PEDRAS ALTAS</u> CAPIM GROSSO - BA
04	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INTEGRAL – CMEI.	PRAÇA JOSÉ ESTEVES/N BAIRRO NOVO HORIZONTE, CAPIM GROSSO/BA.
05	ESCOLA MUNICIPAL SILVANA MARGARIDA DE JESUS	PRACA CAMPOS SALES, POVOADO PEIXE. CENTRO. CAPIM GROSSO – BA.
06	ANEXO I - SILVANA MARGARIDA	AV. LOMANTO JUNIOR S/N POVOADO DO PEIXE, CAPIM GROSSO – BAHIA.
07	ESCOLA MUNICIPAL FRANCISCO MACHADO DOS SANTOS	RUA JACOBINA <u>JARDIM ARAUJO</u> CAPIM GROSSO - BA
08	CRECHE MUNICIPAL LOURDES FRANCISCA P. DE OLIVEIRA	RUA JACOBINA <u>JARDIM ARAUJO</u> CAPIM GROSSO - BA
09	CRECHE MUNICIPAL DULCE VILAS BOAS	WILSON OLIVEIRA, 460, JOSE MENDES DE QUEIROZ. CAPIM GROSSO - BAHIA
10	CRECHE PROFESSORA MARIZETE DOS SANTOS PINHEIRO	RUA LUIZ GONZAGA, 177 <u>NOVO HORIZONTE</u> CAPIM GROSSO - BA
11	ANEXO I – CRECHE MARIZETE	AV. AIRTON SENNA S/N, BAIRRO SÃO LUIZ, CAPIM GROSSO – BA.
12	ESCOLA MUNICIPAL CÂNDIDA ROSA VILAS BOAS	R. JATOBÁ, PRAÇA PRINCIPAL, PLANALTINO, CAPIM GROSSO – BA.
13	ANEXO II - CÂNDIDA ROSA VILAS BOAS – PRÉ ESCOLA	RUA IRMÃ ELEONORA, N 980,BAIRRO LANALTINO, CAPIM GROSSO – BA.
14	ANEXO III - CÂNDIDA ROSA VILAS BOAS – ANOS INICIAIS.	PRAÇA PRINCIPAL S/N BAIRRO PLANALTINO, CAPIM GROSSO – BA.
15	ESCOLA MUNICIPAL OSVALDO VILAS BOAS	RUA MARIA ELEODORA, NÚMERO 101 NOVO OESTE – CAPIM GROSSO, BA
16	ANEXO I - OSVALDO VILAS BOAS -EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHE)	RUA MARIA ELEODORA, NÚMERO 101 NOVO OESTE – CAPIM GROSSO, BA
17	ANEXO II - OSVALDO VILAS BOAS -PRÉ ESCOLA	RUA MARIA ELEODORA, NÚMERO 101 NOVO OESTE – CAPIM GROSSO, BA
18	ESCOLA MUNICIPAL OTAVIANO FERREIRA DOS SANTOS	AVENIDA PINHEIRO, 35 BAIRRO <u>OLIVEIRA</u> CAPIM GROSSO - BA
19	ANEXO DA ESCOLA OTAVIANO FERREIRA DOS SANTOS – EDUCAÇÃO INFANTIL- PRÉ ESCOLA.	RUA DEPUTADO ROCHA PIRES N 165, BAIRRO OLIVEIRA CAPIM GROSSO – BA.
20	ESCOLA MUNICIPAL PEDRO VIOLA	RUA CARLOS ALBERTO TORRES, 361, PREDIO <u>JARDIM FORMOSA</u> CAPIM GROSSO - BA
21	ANEXO I – ROSALINA	RECANTO DA SIRIEMA, ZONA RURAL, CAPIM GROSSO – BA.

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000
Novo Horizonte - Capim Grosso -

22	ANEXO I – KALINA	RUA DA PALHA, MULTIRÃO II, CAPIM GROSSO – BA.
23	ESCOLA MUNICIPAL ZULMIRA RIOS DE QUEIROZ	AV. AITON SENNA, S/N, BAIRRO JOSÉ MENDES DE QUIROZ, CAPIM GROSSO - BA.
24	ESCOLA MUNICIPAL VICENTE MOREIRA MENDES	RUA CLAUDINO, <u>PREDIO VICENTE FERREIRA</u> CAPIM GROSSO - BA
25	ESCOLA SEVERIANO INACIO NEVES	AV DA ESTRADA DE QUEIMADAS - PEDRAS ALTAS, CAPIM GROSSO - BA
26	ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ MAXIMINIANO JOSÉ DOS SANTOS	RUA DA MASCENO, <u>PREDIO AGUA NOVA</u> CAPIM GROSSO - BA
27	ESCOLA MUNICIPAL MANOEL JOSÉ VITORINO	PRAÇA AGNELO MANOEL DA SILVA, 88 <u>POVOADO CAICARA</u> CAPIM GROSSO – BA.
28	ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ FLAVIANO FERREIRA LIMA	FAZENDA SETE PORCOS, ZONA RURAL, CAPIM GROSSO – BA.
29	ESOLA MUNICIPAL LUCIANO DA SILVA	KM 10, FAZENDA, ZONA RURAL, CAPIM GROSSO – BA (NÚCLEO A)
30	ESCOLA MUNICIPAL JOAO EVANGELISTA FILHO	MATA DO ESTADO, CAPIM GROSSO – BA ZONA RURAL (NÚCLEO A)
31	ESCOLA MUNICIPAL ESCOLA MUNICIPAL BEM ME QUER	FAZENDA RIO DO PEIXE <u>FAZENDA RIO DO PEIXE</u> CAPIM GROSSO – BA (NÚCLEO C)
32	ESCOLA MUNICIPAL BOM JESUS DA LAPA	FAZENDA VARZEA DO CAMBOEIRO, <u>ZONA RURAL</u> , CAPIM GROSSO - BA
33	ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ OLIVEIRA SOUZA (EPJAI)	FAZENDA UMBUZEIRO DA ONÇA, <u>ZONA RURAL</u> , CAPIM GROSSO - BA
34	ANEXO I – JOSÉ OLIVEIRA SOUZA CRECHE ARCILIA E EPJAI	FAZENDA NOVA, <u>ZONA RURAL</u> , CAPIM GROSSO - BA
35	ESCOLA MUNICIPAL JUSTINIANO PINTO	FAZENDA LAGEDO, <u>ZONA RURAL</u> , CAPIM GROSSO - BA
36	ANEXO I - JUSTINIANO PINTO -TIGRE	FAZENDA TIGRE, <u>ZONA RURAL</u> , CAPIM GROSSO - BA
37	ESCOLA MUNICIPAL JUVENCIO JOSÉ DA SILVA	FAZENDA COLONIA, TERREO, PEDRAS ALTAS, CAPIM GROSSO – BA.
38	ANEXO I JUVENCIO JOSÉ DA SILVA - CAPITÃO (CRECHE E EPJAI)	FAZENDA CAPITÃO S/N ZONA RUAL, CAPIM GROSSO – BA.
39	ESCOLA MUNICIPAL RUI BARBOSA	FAZENDA JUNQUINHO S/N ZONA RUAL, CAPIM GROSSO – BA.
40	CRECHE MUNICIPAL MARIA DALVA	RUA JUVENAL, S/N BAIRRO PLANALTINO, CAPIM GROSSO – BA.
41	CRECHE MUNICIPAL MARIA PEREIRA	RUA BELMIRO MOREIRA E FILHO, DISTRITO DE PEDRAS ALTAS, CAPIM GROSSO – BA.
42	CENTRO EDUCACIONAL DE ATENDIMENTO ESPECIALIZADO NA PESPECTIVA INCLUSIVA – CEAPEI.	RUA APIÁRIO, S/N BAIRRO PLANALTINO, CAPIM GROSSO – BA.
43	POLO UAB – UNIVERSIDADE ABERTA DO BRASIL.	PRAÇA GABRIEL FRANCISCO, S/N BAIRRO OLIVEIRA, CAPIM GROSSO – BA.
44	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	PRAÇA NOVE DE MAIO, S/N BAIRRO NOVO HORIZONTE, CAPIM GROSSO – BA.
45	DIRETORIA DE CULTURA	PRAÇA NOVE DE MAIO, S/N BAIRRO NOVO HORIZONTE, CAPIM GROSSO – BA.

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000

Novo Horizonte - Capim Grosso -

46	DIRETORIA DE ESPORTE E LAZER	PRAÇA NOVE DE MAIO, S/N BAIRRO NOVO HORIZONTE, CAPIM GROSSO - BA.
47	DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO	RUA TIRADENTES, Nº 2, NOVO HORIZONTE, CAPIM GROSSO - BA.
48	ESCOLA DE MUSICA DA REDE MUNICIPAL	AV. LEONICIO FERRSIRA, 161, BAIRRO JARDIM MARAÚJO, CAPIM GROSSO - BA.
49	ESPAÇO CULTURAL (CONSERVATÓRIO)	TRAVESSA SOL NASCENTE S/N CENTRO, CAPIM GROSSO/BA.
50	CANTINA ESCOLA - PROFESSOR VERONILSON OLIVEIRA MATOS.	RUA APIÁRIO, 635, BAIRRO PLANALTINO, CAPIM GROSSO - BA.

NEUMÁRIA GOMES DA SILVA
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO
PORTARIA Nº 008/2025

Neumária Gomes da Silva
Secretária de Educação
Matricula nº 9122

28

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS: Fevereiro Período:

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 1ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Leite e fruta	Sopa de carne com legumes	Leite e cacau em pó e pão doce	Arroz doce	Suco e bolo de cenoura
ALMOÇO PRATO BASE 1	Feijão simples	Feijão simples	Feijão Simples	Feijão simples	Feijão Trepelro
PRATO BASE 2	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
PRATO PRINCIPAL	Filé de frango grelhado	Bife acebolado	Lombo bovino	Frango ensopado	Isca de carne acebolada
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Macarrão ao molho suco	Farofa de cenoura	Pirão de frango	Macarrão alho e óleo
SALADA	Alface e tomate	Beterraba cozida e cebola verde	Salada vinagrete	Salada grega	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H	Fruta	Fruta	Fruta banana	Fruta melancia	Fruta melão

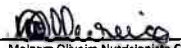
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS (6 e 15 anos)					
PREPARAÇÃO 2ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com queijo e café com leite	Leite e biscoito	Sopa de legumes	Canjica de milho	Cuscuz com frango desfiado
ALMOÇO 12 h PRATO BASE 1	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijoada completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Bife Acebolado	Ensopado de carne	Sobrecoxa assada	Bife ao molho	Carnes da feijoada
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	Pirão de carne	Macarrão alho e óleo	Macarrão ao suco	Farofa de cebola
SALADA	Salada Tropical (alface, tomate e manga)	Salada de repolho roxo e maçã	Salada grega	Beterraba com cheiro verde	Vinagrete
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta melancia	Fruta: melão	Fruta Banana

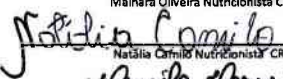
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 3ª semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Bolo de bufê e cacau com leite	Pão pizza e leite	Sopa de legumes e carne	Pão com carne e suco	Arroz doce
ALMOÇO 12 h PRATO BASE 1	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão simples
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Bife a moda do chef	Stroganoff de frango	Picadinho à mineira	Filé de peixe frito	Frango à mineira
GUARNIÇÃO	Macarrão ao suco	Batata refogada	Pirão de carne	Purê de abóbora	Cenoura chuchu refogado
SALADA	Repolho e cenoura	Alface e tomate	Salada vinagrete	Tomate e pepino	Alface, acelga e couve
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 4ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Vitamina de goiaba e pão doce	Leite e fruta	Sopa de legumes e carne	Broa de milho café com leite	Cuscuz com frango
ALMOÇO 12 h PRATO BASE 1	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão Simples	Feijão Trepelro	Feijão simples
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Filé de frango grelhado	Isca de carne acebolada	Ensopado de frango	Isca de carne acebolada	Bife acebolado
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Farofa de cenoura	Pirão de frango	Sem guarnição	Macarrão alho e óleo
SALADA	Salada grega	Alface e tomate	Salada de cenoura cozida	Salada vinagrete	Beterraba cozida
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

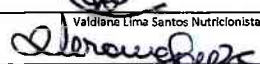
Cardápio elaborado por:


Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRN5: 19597


Camilla Correia Nutricionista CRN5:19190


Thaiana Maria Carvalho Nutricionista CRN5: 18663


Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011


Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cantine Escola

22

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS:

Período:

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS (6 a 15 anos)					
PREPARAÇÃO: 1ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Suco e pão com carne	Sopa de carne com legumes	Mungunzá	Vitamina de goiaba com sequeijo	Iogurte e fruta
ALMOÇO PRATO BASE 1	Feijão simples	Feijão simples	Feijão Simples	Feijão simples	Feijão Trepelro
PRATO BASE 2	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
PRATO PRINCIPAL	File de frango grelhado	Frango oriental	Carne de sol	Sobrecoca assada	Isca de carne acebolada
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Macarrão ao molho sugo	Macarrão alho e óleo	Farofa de cenoura	Macarrão alho e óleo
SALADA	Alface e tomate	Mix de folhas	Salada vinagrete	Salada grega	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H	Fruta	Fruta	Fruta banana	Fruta melancia	Fruta melão

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO: 2ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com carne e suco	Iogurte e fruta	Sopa de legumes e carne	Frangê de maracujá e sequeijos	Pão farofa e café c/ leite
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijoada completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Bife Acebolado	Estrogonofe	Sobrecoca	Carne de sol	Carne da feijoada
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	Batata assada	Macarrão alho e óleo	Macarrão ao sugo	Farofa do cebola
SALADA	Salada Tropical (alface, tomate e manga)	Salada de repolho roxo e maçã	Salada grega	Cenoura temperada	Vinagrete
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

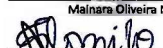
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO: 3ª semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com queijo e suco	Fruta e Iogurte	Sopa de legumes e carne	Cuscuz c/ frango e café com leite	Arroz doce
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão simples
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Bife ao molho	Stroganoff de frango	Picadinho mineiro	Frango ao creme de cenoura	Carne de sol acebolada
GUARNIÇÃO	Macarrão ao sugo	Batata sauté	Pirão de carne	Purê de abóbora	Cenoura e chuchu refogado
SALADA	Repolho e cenoura	Alface e tomate	Salada vinagrete	Tomate e pepino	Alface, aipo e couve
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

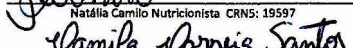
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO: 4ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Bolo de cenoura e café com leite	Fruta e Iogurte	Sopa de legumes e carne	Canjica	Frangê de maracujá e sequeijos
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão Simples	Feijão Trepelro	Feijoada completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	File de frango ao molho	Bife ao molho e batata	Frango oriental	Isca de carne acebolada	Carnes da feijoada
GUARNIÇÃO	Macarrão alho e óleo	Farofa de cenoura	Pirão de frango	Macarrão ao sugo	Couve refogada
SALADA	Salada grega	Alface e tomate	Salada de cenoura cozida	Salada vinagrete	Beterraba cozida
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

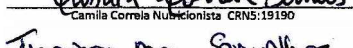
O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

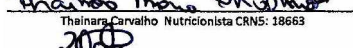
Cardápio elaborado por:


Malnara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRN-5: 19597


Camila Correia Santos Nutricionista CRN-5: 19190


Thainara Carvalho Nutricionista CRN-5: 18663


Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN-3: 78011


Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cozinha Escola

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS: Período:

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS (6 a 15 ANOS)					
PREPARAÇÃO 1ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Arroz doce	iogurte e pão delícia	Sopa de carne com legumes	Suco e bolo de cenoura	Cuscuz c/ frango e suco
ALMOÇO PRATO BASE 1	Feijão simples	Feijão simples	Feijão Simples	Feijão simples	Feijoada completa
PRATO BASE 2	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Bife acebolado	Isca de frango	Carne do sol acebolada	Carne de feijoada
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Macarrão ao molho sugo	Farofa de cenoura	Macarrão alho e óleo	Couve refogada
SALADA	Alface e tomate	Beterraba cozida e cebola verde	Salada vinagrete	Salada grega	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

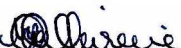
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 2ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão c/ queijo e suco	Fruta e iogurte	Sopa de legumes e frango	Suco de goiaba e pão pizza	Cuscuz c/ carne moída e suco
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão simples	Feijão simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão simples
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Ensopado de carne	Frango oriental	Bife ao molho	Carnes da feijoada
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	Pirão de carne	Macarrão alho e óleo	Macarrão ao sugo	Farofa de cebola
SALADA	Salada Tropical (alface, tomate e manga)	Salada de repolho roxo e maçã	Salada grega	Beterraba com cheiro verde	Vinagrete
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

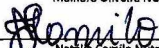
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 3ª semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com frango e suco	iogurte e pão pizza	Sopa de legumes e carne	Pão farofa e suco de manga	Cuscuz temperado e suco
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão simples
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Stroganoff de frango	Picadinho mineiro	Isca de frango	Carne de sol acebolado
GUARNIÇÃO	Macarrão ao sugo	Batata sauté	Pirão de carne	Purê de batata	Cenoura chuchu refogado
SALADA	Repolho e cenoura	Alface e tomate	Salada vinagrete	Tomate e pepino	Alface, azeitona e couve
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

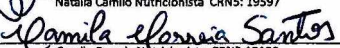
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 4ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com carne e suco	Fruta e iogurte	Sopa de legumes e frango	Vitamina c/ torta salgada	Canjica
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão Simples	Feijão tropeiro	Feijão simples
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Isca de carne acebolado	Ensopado de frango	Bife acebolado	Isca de frango
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Farofa de cenoura	Macarrão ao sugo	Sem guarnição	Macarrão alho e óleo
SALADA	Salada grega	Alface e tomate	Salada de cenoura cozida	Salada vinagrete	Beterraba cozida
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:


Malnara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRN5: 19597


Camila Correia Nutricionista CRN5: 19190


Thalana Carvalha Nutricionista CRN5: 18663


Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011


Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cozinha Escola

2

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS: MAIO

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL - TIPO DE ENSINO: Ensino Fundamental I, Ensino Fundamental II, FAIXA ETÁRIA: (6 A 15 ANOS)					
PREPARAÇÃO 1ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com queijo e suco	Iogurte e fruta	Sopa de carne com legumes	Arroz doce	Suco e bolo de cenoura
ALMOÇO PRATO BASE 1	Feijão simples	Feijão simples	Feijão Simples	Feijão simples	Feijão Trepelro
PRATO BASE 2	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Frango oriental	Picadinho mineiro	Ovo cozido	Isca de carne acebolada
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Macarrão ao molho sugo	batata cozida e cenoura cozida	Salada de batata c/ ervilha (s/ malonesa)	Macarrão alho e óleo
SALADA	Alface e tomate	Salada vinagrete	Mix de folhas	Salada grega	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 2ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com carne e suco	Iogurte e bolo variado	Sopa de frango com legumes	Canjica	Cuscuz c/ ovo e suco
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijoada completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Carne de Panela	Frango cozido	Bife ao molho	Feijoada completa
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	Cenoura temperada	Macarrão alho e óleo	Macarrão ao sugo	Farofa de cebola
SALADA	Salada Tropical (alface, tomate e manga)	Salada de repolho roxo e maçã	Salada grega	Beterraba com cheiro verde	Vinagrete
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I II ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 3ª semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com frango e suco	Iogurte e fruta	Sopa de carne com legumes	Arroz doce	Bolo variado e suco
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão simples
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Picadinho mineiro	Isca de frango	Strogonoff de frango	Carne do sol acebolado
GUARNIÇÃO	Macarrão ao sugo	S/Guarnição	Macarrão ao alho e óleo	Batata Sauté	Cenoura chuchu refogado
SALADA	Repolho e cenoura	Salada vinagrete	Alface e tomate	Tomate e pepino	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

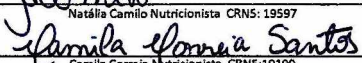
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I II ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 4ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão de leite e suco	Iogurte e pão pizza	Sopa de carne e legumes	Canjica	Cuscuz c/ frango
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Trepelro	Feijão Simples	Feijoada completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Isca de carne acebolado	frango em cubos	Carne do sol acebolado	Carnes da feijoada
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Farofa de cenoura	Batata palito assada	Farofa proteína de soja	Couve refogada
SALADA	Salada grega	Alface e tomate	Salada vinagrete c/ cenoura ralada	Salada Repolho e manga	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

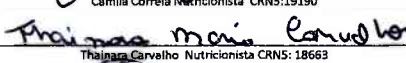
O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

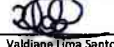
Cardápio elaborado por:

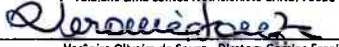

Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRN-5: 19597


Camila Correia Nutricionista CRN-5: 19190


Thainara Carvalho Nutricionista CRN-5: 18663


Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN-3: 78011


Verônica Oliveira de Souza - Diretora Geral da Escola

3

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS: JUNHO

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II: ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS (6 A 15 ANOS)					
PREPARAÇÃO 1ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Arroz doce	Cacau em pó e pão doce	Sopa de frango com legumes	Mingau de milho	Suco e bolo de cenoura
ALMOÇO PRATO BASE 1	Feijão simples	Feijão simples	Feijão Simples	Feijão simples	Feijão Tropeiro
PRATO BASE 2	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoca assada	Enopado de carne	Iscas de frango	Iscas de carne acobalada	Frango em Cubos
GUARNIÇÃO	Purê de batata	5/Guarnição	Farofa de cenoura	Macarrão alho e óleo	Batata palito Assada
SALADA	Alface e tomate	Beterraba cozida e cebola verde	Salada vinagrete	Salada grega	Salada beterraba e cenoura ralada
LANCHE DA TARDE 15H	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II: ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 2ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão de queijo e suco	Legume e fruta	Sopa de carne com legumes	Mingau de tapioca	Cuscuz temperado e suco
ALMOÇO 12 h PRATO BASE 1	Feijão simples	Feijão simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijoad completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoca assada	Iscas de frango	Enopado de carne	Almondêga ao molho	Carnes da feijoad
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	Farofa de cenoura	Macarrão ao sugo	Macarrão alho e óleo	Farofa de cebola
SALADA	Salada Tropical (alface, tomate e manga)	Salada de repolho roxo e maqui	Batata com cheiro verde	Salada grega	Vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I II ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 3ª semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com carne e suco	Legume e fruta	Sopa de carne com legumes	Canica	Sequinhos e café com leite
ALMOÇO 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Tropeiro	Feijão simples
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoca assada	Stroganoff de frango	Carne de panela	Iscas de frango acobalado	Carne do sol acobalada
GUARNIÇÃO	Macarrão ao sugo	Batata e chuchu refogado	Batata e cenoura	Farofa de cenoura	Beterraba cozida
SALADA	Repolho e cenoura	Alface e tomate	Salada Tomate e pepino	Salada Vinagrete	Alface, azeitão e couve
LANCHE DA TARDE 15H00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I II ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 4ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com frango e suco	Legume e fruta	Sopa de frango com legumes	Creme de choco com sequinhos	Arroz doce
ALMOÇO 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Tropeiro	Feijoad completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoca assada	Iscas de carne acobalado	Almondêga ao molho	Carne do sol acobalada	Carnes da feijoad
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Farofa de cenoura	Macarrão ao sugo	Sem guarnição	Couve ao alho
SALADA	Salada grega	Alface e tomate	Salada de cenoura cozida	Salada vinagrete	Beterraba cozida
LANCHE DA TARDE 15H00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque, e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:


Márcia Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRN-5: 19597


Juliana Carneiro Santos
Emília Correia Nutricionista CRN-5: 19190


Thaisa Carvalho Nutricionista CRN-5: 18663


Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN-5: 78011


Verônica Oliveira de Souza Professora Canteira Escola



CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS: JULHO

PREPARAÇÃO 1ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Leite com cacau em pó e pão c/ queijo	Fruta e bolo de cenoura	Sopa de carne com legumes	Mingau de tapioca	Cuscuz c/ frango e suco
ALMOÇO PRATO BASE 1	Feijão simples	Feijão simples	Feijão simples	Feijão simples	Feijão Trepeliro
PRATO BASE 2	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Lombo bovino	Estrogonofe de frango	Carne de sol acebolado	Isca de frango acebolada
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Macarrão ao molho sugo	batata sauté	Guisado de repolho	Macarrão alho e óleo
SALADA	Alface e tomate	Beterraba cozida e cebola verde	Alface e tomate	Salada grega	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H	Fruta	Fruta	Fruta banana	Fruta melancia	Fruta melão

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS

PREPARAÇÃO 2ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Arroz doce	iogurte e fruta	Sopa de frango e legumes	Mingau de milho	Cuscuz temperado e suco
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijoad completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Frango em cubos	Enopado de carne	Ovo cozido	carnes da feijoad
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	Farofa de proteína de soja	Macarrão alho e óleo	Salada de batata c/ ervilha (s/ maionese)	Farofa de cebola
SALADA	Salada Tropical (alface, tomate e manga)	Salada de repolho roxo e maçã	Cenoura refogada	Alface e tomate	Vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I II ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS

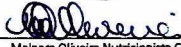
PREPARAÇÃO 3ª semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Cacau em pó c/ torta salgada	iogurte c/ bolo variado	Sopa de carne e legumes	Mingau de tapioca	Cuscuz c/ carne moída e suco
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Trepeliro
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Isca de carne acebolada	Strogonoff de frango c/ milho	Carne de panela	Isca de frango
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	s/ guarnição	Batata palito	cenoura e batata cozidas	Macarrão alho e óleo
SALADA	Repolho e cenoura	Vinagrete	Alface e tomate	Tomate e pepino	Cenoura e beterraba raladas
LANCHE DA TARDE 15H00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

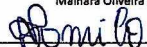
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I II ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS

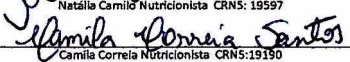
PREPARAÇÃO 4ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Arroz doce	iogurte c/ fruta	Sopa de frango e legumes	Mingau de milho	Cuscuz temperado c/ suco
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão simples	Feijão Trepeliro
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Frango ao cubo	Carne do sol	frango à mineira	Isca de carne acebolada
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	Farofa de cenoura	batata em cubos	Macarrão alho e óleo	Macarrão alho e óleo
SALADA	Salada grega	Alface e tomate	Couve e tomate	Alface, acelga e couve	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

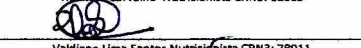
Cardápio elaborado por:

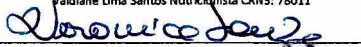

Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRN-5: 19597


Camila Correia Nutricionista CRN-5: 19190


Thalana Carvalho Nutricionista CRN-5: 18663


Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN-3: 78011


Verônica Oliveira de Souza - Diretora Culinária

3

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS: Período:

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL: TIPO DE ENSINO: Ensino Fundamental I, Ensino Fundamental II FAIXA ETÁRIA: (6 A 15 ANOS)					
PREPARAÇÃO 1ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com queijo e suco	Iogurte e fruta	Sopa de carne com legumes	Arroz doce	Suco e bolo de cenoura
ALMOÇO PRATO BASE 1	Feijão simples	Feijão simples	Feijão Simples	Feijão simples	Feijão Trepeliro
PRATO BASE 2	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Frango oriental	Picadinho mineiro	Ovo cozido	Isca de carne acebolada
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Macarrão ao molho sugo	Batata cozida e cenoura cozida	Salada de batata c/ ervilha (s/ maionese)	Macarrão alho e óleo
SALADA	Alface e tomate	Salada vinagrete	Mix de folhas	Salada grega	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 2ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com carne e suco	Iogurte e bolo variado	Sopa de frango com legumes	Canjica	Cuscuz c/ ovo e suco
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijoada completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Carne de Panela	Frango cozido	Bife ao molho	Feijoada completa
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	Cenoura temperada	Macarrão alho e óleo	Macarrão ao sugo	Farofa de cebola
SALADA	Salada Tropical (alface, tomate e manga)	Salada de repolho roxo e maçã	Salada grega	Beterraba com cheiro verde	Vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL II ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 3ª semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com frango e suco	Iogurte e fruta	Sopa de carne com legumes	Arroz doce	Bolo variado e suco
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão simples
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Picadinho mineiro	Isca de frango	Stroganoff de frango	Carne do sol acebolado
GUARNIÇÃO	Macarrão ao sugo	S/Guarnição	Macarrão ao alho e óleo	Batata Sauté	Cenoura chuchu refogado
SALADA	Repolho e cenoura	Alface vinagrete	Alface e tomate	Tomate e pepino	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

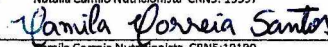
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL II ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 4ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão de mel e suco	Iogurte e pão pizza	Sopa de carne e legumes	Canjica	Cuscuz c/ frango
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Trepeliro	Feijão Simples	Feijoada completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Isca de carne acebolada	Frango em cubos	Carne do sol acebolado	Carnes da feijoada
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Farofa de cenoura	Batata palito assada	Farofa proteína de soja	Couve refogada
SALADA	Salada grega	Alface e tomate	Salada vinagrete c/ cenoura ralada	Salada Repolho e manga	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:


Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRN5: 19597


Camila Correia Nutricionista CRN5: 19190


Thalana Carvalho Nutricionista CRN5: 18663


Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011


Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cantina Escolar

3

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS: SETEMBRO

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II - ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS (6 A 15 ANOS)					
PREPARAÇÃO 1ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Arroz doce	Cacau em pó e pão de leite	Sopa de frango com legumes	Mingau de milho	Suco e bolo de cenoura
ALMOÇO PRATO BASE 1	Feijão simples	Feijão simples	Feijão Simples	Feijão simples	Feijão Tropeiro
PRATO BASE 2	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Ensopado de carne	Isca de frango	Isca de carne acebolada	Frango em Cubos
GUARNIÇÃO	Purê de batata	S/Guarnição	Farofa de cenoura	Macarrão alho e óleo	Batata palito Assada
SALADA	Alface e tomate	Beterraba cozida e cebola verde	Salada vinagrete	Salada grega	Salada beterraba e cenoura ralada
LANCHE DA TARDE 15H	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II - ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 2ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão c/ queijo e suco	iogurte e fruta	Sopa de carne com legumes	Mingau de tapioca	Cuscuz temperado c/ suco
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão simples	Feijão simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijoada completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Isca de frango	Ensopado de carne	Almondega ao molho	Carnes da feijoada
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	Farofa de cenoura	Macarrão ao sugo	Macarrão alho e óleo	Farofa de cebola
SALADA	Salada Tropical (alface, tomate e manga)	Salada de repolho roxo e maçã	Batata com cheiro verde	Salada a grega	Vinagrete
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I II ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 3ª semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com carne e suco	iogurte e fruta	Sopa de carne com legumes	Canjica	Sequinhos e café com leite
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Fradinho	Feijão simples
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Strogonoff de frango	Carne de panela	Isca de frango acebolado	Carne do sol acebolada
GUARNIÇÃO	Macarrão ao sugo	Batata sauté	Batata e chuchu refogado	Farofa de cenoura	Beterraba cozida
SALADA	Repolho e cenoura	Alface e tomate	Salada Tomate e pepino	Salada vinagrete	Alface, alga e couve
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I II ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 4ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com frango e suco	iogurte e fruta	Sopa de frango com legumes	Creme de cho com sequinho	Arroz doce
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão tropeiro	Feijoada completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Isca de carne acebolada	Almondega ao molho	Carne do sol acebolada	Carnes da feijoada
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Farofa de cenoura	Macarrão ao sugo	Sem guarnição	Couve ao alho
SALADA	Salada grega	Alface e tomate	Salada de cenoura cozida	Salada vinagrete	Beterraba cozida
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

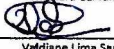
Cardápio elaborado por:

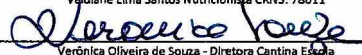

Malnara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRNS: 19597


Camila Correia Nutricionista CRNS: 19190


Thalana Carvalho Nutricionista CRNS: 18663


Valdiane Lima Santos Nutricionista CRNS: 78011


Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cantina Escola

2

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS: OUTUBRO

PREPARAÇÃO 1ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Leite com cacau em pó e pão c/ queijo	Fruta e bolo de cenoura	Sopa de carne com legumes	Mingau de tapioca	Cuscuz c/ frango e suco
ALMOÇO PRATO BASE 1	Feijão simples	Feijão simples	Feijão simples	Feijão simples	Feijão Tropeiro
PRATO BASE 2	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Lombo bovino	Estrogonofe de frango	Carne de sol acebolado	Isca de frango acebolada
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Macarrão ao molho sugo	batata sauté	Gulizado de repolho	Macarrão alho e óleo
SALADA	Alface e tomate	Beterraba cozida e cebola verde	Alface e tomate	Salada grega	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H	Fruta	Fruta	Fruta banana	Fruta melancia	Fruta melão

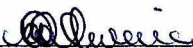
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 2ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Arroz doce	iogurte e fruta	Sopa de frango e legumes	Mingau de milho	Cuscuz temperado e suco
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijoada completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Frango em cubos	Ensopado de carne	Ovo cozido	carnes da feijoada
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	Farofa de proteína de soja	Macarrão alho e óleo	Salada de batata c/ ervilha (s/ malonesa)	Farofa de cebola
SALADA	Salada Tropical (alface, tomate e manga)	Salada de repolho roxo e maçã	Cenoura refogada	Alface e tomate	Vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 3ª semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Cacau em pó c/ torta salgada	iogurte c/ bolo variado	Sopa de carne e legumes	Mingau de tapioca	Cuscuz c/ carne moída e suco
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Tropeiro
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Isca de carne acebolada	Strogonoff de frango c/ milho	Carne de panela	Isca de frango
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	s/ guarnição	Batata palito	cenoura e batata cozidas	Macarrão alho e óleo
SALADA	Repolho e cenoura	Vinagrete	Alface e tomate	Tomate e pepino	Cenoura e beterraba raladas
LANCHE DA TARDE 15H00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 4ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Arroz doce	iogurte c/ fruta	Sopa de frango e legumes	Mingau de milho	Cuscuz temperado c/ suco
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão simples	Feijão tropeiro
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Frango ao cubo	Carne do sol	frango à mineira	Isca de carne acebolada
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	Farofa de cenoura	batata em cubos	Macarrão alho e óleo	Macarrão alho e óleo
SALADA	Salada grega	Alface e tomate	Couve e tomate	Alface, acelga e couve	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:


Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRNS: 19597


Camila Correia Nutricionista CRNS:19190


Thainara Carvalho Nutricionista CRNS: 18663


Valcine Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011


Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cozinha Escolar

3

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS: NOVEMBRO

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL - TIPO DE ENSINO: Ensino Fundamental I, Ensino Fundamental II FAIXA ETÁRIA (6 A 15 ANOS)					
PREPARAÇÃO 1ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com queijo e suco	iogurte e fruta	Sopa de carne com legumes	Arroz doce	Suco e bolo de cenoura
ALMOÇO PRATO BASE 1	Feijão simples	Feijão simples	Feijão Simples	Feijão simples	Feijão Trepelro
PRATO BASE 2	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Frango oriental	Picadinho mineiro	Ovo cozido	Isca de carne acebolada
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Macarrão ao molho sugo	batata cozida e cenoura cozida	de batata c/ ervilha (s/ ma	Macarrão alho e óleo
SALADA	Alface e tomate	Salada vinagrete	Mix de folhas	Salada grega	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15H	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

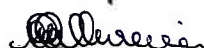
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 2ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com carne e suco	iogurte e bolo variado	Sopa de frango com legumes	Canjica	Cuscuz c/ ovo e suco
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijoada completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Carne de Panela	Frango cozido	Bife ao molho	Feijoada completa
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	Cenoura temperada	Macarrão alho e óleo	Macarrão ao sugo	Farofa de cebola
SALADA	Salada Tropical (alface, tomate e manga)	Salada de repolho roxo e maçã	Salada grega	Beterraba com cheiro verde	Vinagrete
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

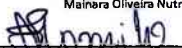
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I II ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 3ª semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com frango e suco	iogurte e fruta	Sopa de carne com legumes	Arroz doce	Bolo variado e suco
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão simples
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Picadinho mineiro	Isca de frango	Stroganoff de frango	Carne do sol acebolado
GUARNIÇÃO	Macarrão ao sugo	S/Guarinição	Macarrão ao alho e óleo	Batata Sauté	Cenoura chuchu refogada
SALADA	Repolho e cenoura	Salada vinagrete	Alface e tomate	Tomate e pepino	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

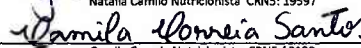
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I II ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS					
PREPARAÇÃO 4ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão delícia e suco	iogurte e pão pizza	Sopa de carne e legumes	Canjica	Cuscuz c/ frango
Almoço 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão tropelro	Feijão Simples	Feijoada completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Isca de carne acebolado	Frango em cubos	Carne do sol acebolado	Carnes da feijoada
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Farofa de cenoura	Batata palito assada	Farofa proteína de soja	Couve refogada
SALADA	Salada grega	Alface e tomate	Salada vinagrete c/ cenoura ralada	Salada Repolho e manga	Salada vinagrete
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:


Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRN-5: 19597


Camila Correia Nutricionista CRN-5: 19190


Thaisane Carvalho Nutricionista CRN-5: 18663


Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN-5: 78011


Verônica Oliveira de Souza - Diretora Caderno Escola

2

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS:

Período:

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS (6 A 15 ANOS)

PREPARAÇÃO 1ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Arroz doce	Cacau em pó e pão delícia	Sopa de frango com legumes	Mingau de milho	Suco e bolo de cenoura
ALMOÇO PRATO BASE 1	Feijão simples	Feijão simples	Feijão Simples	Feijão simples	Feijão Tropeiro
PRATO BASE 2	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Ensopado de carne	Isca de frango	Isca de carne acebolada	Frango em Cubos
GUARNIÇÃO	Purê de batata	5/Guarnição	Farofa de cenoura	Macarrão alho e óleo	Batata palito Assada
SALADA	Alface e tomate	Beterraba cozida e cebola verde	Salada vinagreta	Salada grega	Salada beterraba e cenoura ralada
LANCHE DA TARDE 15H	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I E II- ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS

PREPARAÇÃO 2ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão c/ queijo e suco	Iogurte e fruta	Sopa de carne com legumes	Mingau de tapioca	Cuscuz temperado c/ suco
ALMOÇO 12 h PRATO BASE 1	Feijão simples	Feijão simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Isca de frango	Ensopado de carne	Almondega ao molho	Carnes da feijoada
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	Farofa de cenoura	Macarrão ao sugo	Macarrão alho e óleo	Farofa de cebola
SALADA	Salada Tropical (alface, tomate e manga)	Salada de repolho roxo e maçã	Batata com cheiro verde	Salada a grega	Vinagrete
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I II ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS

PREPARAÇÃO 3ª semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com carne e suco	Iogurte e fruta	Sopa de carne com legumes	Canjica	Sequinhos e café com leite
ALMOÇO 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Fradinho	Feijão simples
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Stroganoff de frango	Carne de panela	Isca de frango acebolado	Carne do sol acebolada
GUARNIÇÃO	Macarrão ao sugo	Batata sauté	Batata e chuchu refogado	Farofa de cenoura	Beterraba cozida
SALADA	Repolho e cenoura	Alface e tomate	Salada Tomate e pepino	Salada vinagrete	Alface, acelga e couve
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PERÍODO INTEGRAL FUNDAMENTAL I II ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS

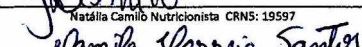
PREPARAÇÃO 4ª Semana	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9H45	Pão com frango e suco	Iogurte e fruta	Sopa de frango com legumes	Creme de cho com sequinhos	Arroz doce
ALMOÇO 12 h PRATO BASE 1	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão tropeiro	Feijoada completa
PRATO BASE 2	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
PRATO PRINCIPAL	Sobrecoxa assada	Isca de carne acebolado	Almondega ao molho	Carne do sol acebolada	Carnes da feijoada
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Farofa de cenoura	Macarrão ao sugo	Sem guarnição	Couve ao alho
SALADA	Salada grega	Alface e tomate	Salada de cenoura cozida	Salada vinagrete	Beterraba cozida
LANCHE DA TARDE 15h00	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

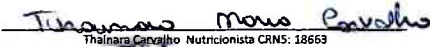
O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:


Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRN5: 19597


Camila Correia Nutricionista CRN5:19190


Thalana Cavallho Nutricionista CRN5: 18663


Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011


Verônica Oliveira de Souza Diretora Cozinha Escola

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS _____

Período: _____

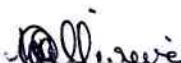
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EPIAI

1ª SEMANA	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com carne e suco	Mingau de tapioca	Sopa de carne e legumes	Mugunzá com canela em pau	Caldo de frango
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com queijo e suco	Arroz doce	Sopa de frango e legumes	Macarronada de sardinha	Macarronada de carne
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com carne e suco	Canjica	Sopa de carne e legumes	Arroz carreteiro	Caldo de carne
4ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com queijo e suco	Batata doce e isca de frango	Sopa de frango e legumes	Canja de frango e pão	Cuscuz temperado e suco

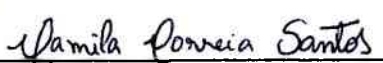
O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

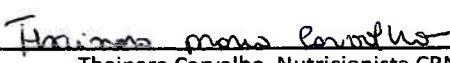
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:

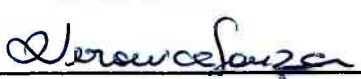

Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRN5: 19597


Camila Correia Nutricionista CRN5:19190


Thainara Carvalho Nutricionista CRN5: 18663


Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011


Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cantina Escola

2

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS

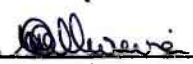
Período:

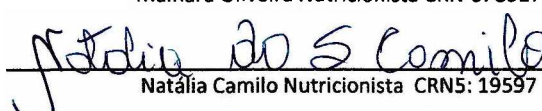
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EPJAI					
1ª SEMANA	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão de leite com carne moída e suco	Batata doce com carne moída	Sopa de carne e legumes	Mugunzá com canela em pau	Caldo de frango
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com queijo e suco	Arroz doce	Sopa de frango e legumes	Baião de dois	Macarronada de carne
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Batata doce com frango em cubo	Banana da terra com isca de frango	Sopa de carne e legumes	Arroz carreteiro	Caldo de carne
4ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Mingau de tapioca com canela em pau e coco	Mugunzá	Sopa de frango e legumes	Pão com patê de frango e suco	Cuscuz temperado e suco

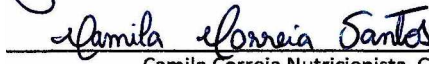
O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

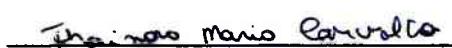
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:

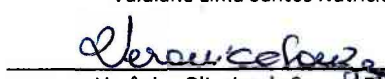

 Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


 Natália Camilo Nutricionista CRN5: 19597


 Camila Correia Nutricionista CRN5:19190


 Thainara Carvalho Nutricionista CRN5: 18663


 Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011


 Verônica Oliveira de Souza Diretora Cantina Escola

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS

Período:

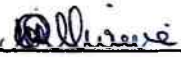
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EPJAI

1ª SEMANA	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com carne e suco	Mingau de tapioca	Sopa de carne e legumes	Mugunzá com canela em pau	Caldo de frango
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com queijo e café com leite	Arroz doce	Sopa de frango e legumes	Baião de dois	Macarronada de Carne
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com frango e suco	Canjica	Sopa de carne e legumes	Arroz carreteiro	Caldo de carne
4ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com queijo e suco	Mingau de milho	Sopa de frango e legumes	Aipim com carne moida	Cuscuz temperado e suco

O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

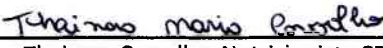
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:


 Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


 Natália Camilo Nutricionista CRN5: 19597


 Camila Correia Nutricionista CRN5:19190


 Thainara Carvalho Nutricionista CRN5: 18663


 Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011


 Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cantina Escola

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS

Período:

MODALIDADE DE ENSINO: EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA I)

1ª SEMANA	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA- FEIRA	QUINTA- FEIRA	SEXTA- FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com carne e café com leite	Arroz doce	Sopa de carne com legumes	Arroz doce	Cuscuz temperado e café com leite
2ª SEMANA	SEGUNDA -FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA- FEIRA	QUINTA- FEIRA	SEXTA- FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com queijo e café e leite	Mingau de tapioca	Sopa de carne com legumes	Canja de frango	Macarronada de carne
2ª SEMANA	SEGUNDA -FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA- FEIRA	QUINTA- FEIRA	SEXTA- FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com frango e suco	Canjica	Sopa de carne com legumes	Arroz carreteiro	Caldo de frango (abóbora e aipim)
4ª SEMANA	SEGUNDA -FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA- FEIRA	QUINTA- FEIRA	SEXTA- FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com queijo e café com leite	Aipim com carne moída	Sopa de carne com legumes	Bolo e café com leite	Polenta de carne moída

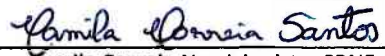
O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

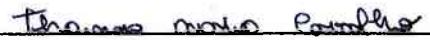
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:


Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRN5: 19597


Camila Correia Nutricionista CRN5:19190


Thainara Carvalho Nutricionista CRN5: 18663


Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011


Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cantina Escola

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS

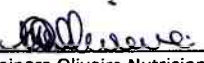
Período:

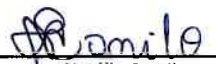
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EPIAI					
1ª SEMANA	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA- FEIRA	QUINTA- FEIRA	SEXTA- FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão delícia com patê de frango e leite com cacau	Arroz doce	Sopa de carne e legumes	Mugunzá com canela em pau	Caldo de frango
2ª SEMANA	SEGUNDA- FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA- FEIRA	QUINTA- FEIRA	SEXTA- FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com queijo e leite com cacau	Mingau de milho	Sopa de frango e legumes	Baião de dois	Macarronada de carne
2ª SEMANA	SEGUNDA- FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA- FEIRA	QUINTA- FEIRA	SEXTA- FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Arroz doce com canela e pau	Mugunzá	Sopa de carne e legumes	Arroz carreteiro	Caldo de carne
4ª SEMANA	SEGUNDA- FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA- FEIRA	QUINTA- FEIRA	SEXTA- FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com carne moída e leite com cacau	Mingau de tapioca	Sopa de frango e legumes	Pão com patê de frango e leite com cacau	Cuscuz temperado e leite com cacau

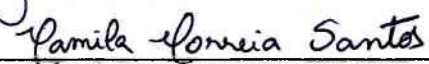
O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

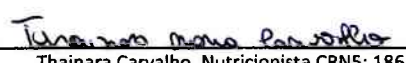
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:


Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRN5: 19597


Camila Correia Nutricionista CRN5:19190


Thainara Carvalho Nutricionista CRN5: 18663


Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011


Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cantina Escola

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS

Período:

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EPJAI					
1ª SEMANA	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com queijo e leite com cacau	Batata doce com isca de frango	Sopa de carne e legumes	Mugunzá com canela em pau	Caldo de frango
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com frango e leite com cacau	Arroz doce	Sopa de frango com legumes	Baião de dois	Macarronada de carne
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Arroz doce com canela e pau	Macaxeira com isca de carne	Sopa de carne e legumes	Arroz carreteiro	Arroz temperado (couve, frango, repolho, cenoura)
4ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão delícia com queijo e leite com cacau	Mingau de tapioca	Sopa de frango e legumes	Pão com patê de frango e suco	Cuscuz temperado e suco

O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:

Mainara Oliveira

Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317

Natália Camilo

Natália Camilo Nutricionista CRN5: 19597

Camila Correia Santos

Camila Correia Nutricionista CRN5:19190

Thainara Carvalho

Thainara Carvalho Nutricionista CRN5: 18663

Valdiane Lima Santos

Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011

Verônica Oliveira de Souza

Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cantina Escola

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS _____ Período:

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EPJAI					
1ª SEMANA	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com frango e leite com cacau	Batata doce com isca de carne	Sopa de carne e legumes	Mugunzá com canela em pau	Caldo de frango
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com queijo e leite com cacau	Macaxeira com isca de frango	Sopa de frango com legumes	Baião de dois	Macarronada de carne
3ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Arroz doce com canela e pau	Banana da terra com carne do sol	Sopa de carne com legumes	Arroz carreteiro	Macarronada com sardinha
4ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com carne moída e leite com cacau	Mugunzá	Sopa de frango com legumes	Pão com patê de frango e suco	Cuscuz temperado e suco

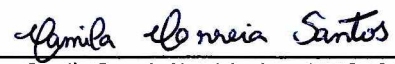
O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

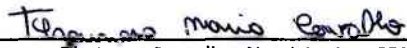
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:

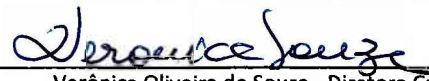

 Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


 Natália Camilo Nutricionista CRN5: 19597


 Camila Correia Nutricionista CRN5:19190


 Thainara Carvalho Nutricionista CRN5: 18663


 Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011


 Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cantina Escola

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS

Período:

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EPJAI

1ª SEMANA	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com frango e suco	Aipim com isca de carne	Sopa de carne e legumes	Mugunzá com canela em pau	Caldo de frango
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Arroz doce	Mingau de milho	Sopa de frango e legumes	Baião de dois	Macarronada de frango
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com queijo e suco	Batata doce e banana cozida com carne do sol	Sopa de carne e legumes	Arroz carreteiro	Caldo verde de carne
4ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Mingau de tapioca com canela em pau	Pão com patê de frango e suco	Sopa de frango e legumes	Arroz doce	Cuscuz temperado e suco

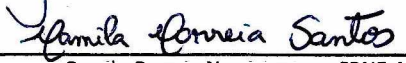
O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

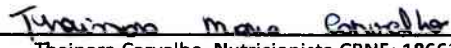
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:

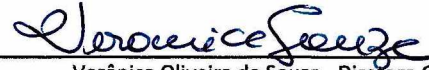

 Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


 Natália Camilo Nutricionista CRN5: 19597


 Camila Correia Nutricionista CRN5:19190


 Thainara Carvalho Nutricionista CRN5: 18663


 Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011


 Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cantina Escola

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS

Período:

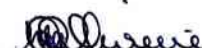
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EPIAI

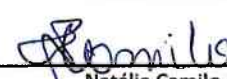
1ª SEMANA	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com queijo e suco	Mugunzá	Sopa de carne e legumes	Cuscuz temperado e suco	Caldo de frango
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com carne moída e suco	Aipim com isca de frango	Sopa de frango e legumes	Baião de dois	Macarronada de sardinha
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com frango e suco	Arroz doce	Sopa de carne e legumes	Arroz carreteiro	Caldo de carne
4ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com patê de frango e suco	Batata doce e banana cozida com carne do sol	Sopa de frango e legumes	Mingau de tapioca com coco	Cuscuz temperado e suco

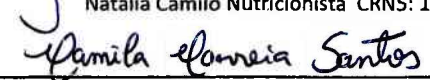
O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

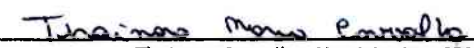
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:

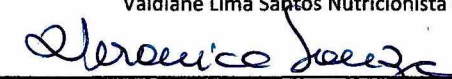

Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRN5: 19597


Camila Correia Nutricionista CRN5:19190


Thainara Carvalho Nutricionista CRN5: 18663


Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011


Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cantina Escola

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS

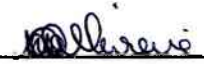
Período:

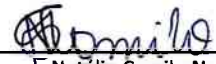
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EPJAI					
1ª SEMANA	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com frango e suco	Aipim com isca de frango	Sopa de carne e legumes	Mugunzá com canela em pau	Caldo de carne
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Arroz doce com canela e pau	Batata doce e banana cozida com carne do sol	Sopa de frango e legumes	Baião de dois	Macarronada de frango
3ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com carne e suco	Arroz doce	Sopa de carne e legumes	Arroz carreteiro	Caldo de frango
4ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Mingau de tapioca com canela em pau	Caldo de carne	Sopa de frango e legumes	Pão com patê de frango e suco	Cuscuz temperado e suco

O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

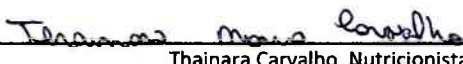
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:


Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


Natália Camilo Nutricionista CRN5: 19597


Camila Correia Nutricionista CRN5:19190


Thainara Carvalho Nutricionista CRN5: 18663


Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011


Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cantina Escola

CARDÁPIO REFERENTE AO MÊS _____

Período: _____

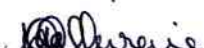
CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EPJAI

1ª SEMANA	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com carne e suco	Aipim com isca de frango	Sopa de carne e legumes	Mugunzá com canela em pau	Cuscuz temperado e suco
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
LANCHE DA NOITE 18H 30	Pão com queijo e suco	Batata doce e banana cozida co	Sopa de frango e legumes	Baião de dois	Macarronada de carne
2ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
4ª SEMANA	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA

O cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

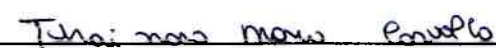
Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por:

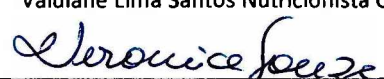

 Mainara Oliveira Nutricionista CRN-5: 8317


 Natália Camilo Nutricionista CRN5: 19597


 Camila Correia Nutricionista CRN5:19190


 Thainara Carvalho Nutricionista CRN5: 18663


 Valdiane Lima Santos Nutricionista CRN3: 78011


 Verônica Oliveira de Souza - Diretora Cantina Escola

2

CANTINA ESCOLA PROF. VERONILSON OLIVEIRA MATOS

CARDÁPIO MAIO/2026

1ª SEMANA		SEGUNDA-FEIRA, 4	TERÇA-FEIRA, 5	QUARTA-FEIRA, 6	QUINTA-FEIRA, 7	SEXTA-FEIRA, 8	SÁBADO, 9	D
LANCHE DA MANHÃ		PÃO C/ QUEIJO E SUCO	IOGURTE E FRUTA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (COXÃO DURO)	MUNGUNZÁ	SUCO E BOLO VARIADO	-	
LANCHE P/ ATÍPICOS E INTOLERANTES		PÃO C/ QUEIJO ZERO LACTOSE E SUCO	IOGURTE ZERO LACTOSE E FRUTA	SOPA DE CARNE C/ MACARRÃO S/ GLUTEN	MUNGUNZÁ C/ LEITE ZERO LACTOSE	SUCO E BOLO DE CENOURA ZERO LACTOSE	.	
A L M O Ç O	BASE 1	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO TROPEIRO	FEIJÃO SIMPLES	
	BASE 2	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ C/ CENOURA	
	PRATO PRINCIPAL	SOBRECOXA ASSADA	FRANGO EM CUBOS	ISCA DE CARNE (COXÃO MOLE/ PATINHO)	STROGONOFF DE FRANGO	CARNE DO SOL	FILE DE FRANGO EMPANADO	
	GUARNIÇÃO	PURÊ DE BATATA	FAROFA DE CENOURA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO	BATATA PALITO COZIDA	FAROFA DE COUVE/ SOJA	BETERRABA COZIDA	
	SALADA	ALFACE E TOMATE	PEPINO E TOMATE	SALADA DE REPOLHO ROXO E MAÇÃ	CENOURA E BETERRABA RALADA	SALADA VINAGRETE	ALFACE, TOMATE E PEPINO	
	SUCO		POLPA DE GOIABA	POLPA DE MANGA	POLPA DE ACEROLA	TANGERINA		

O cardápio deve permanecer fixado no mural, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por: NATALIA CAMILO/ CAMILA CORREIA/ THAINARA CARVALHO QT PNAE

CANTINA ESCOLA PROF. VERONILSON OLIVEIRA MATOS

CARDÁPIO MAIO/2026

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA, 4	TERÇA-FEIRA, 5	QUARTA-FEIRA, 6	QUINTA-FEIRA, 7	SEXTA-FEIRA, 8	SÁBADO, 9	DOMINGO, 10
LANCHE DA TARDE	PÃO C/ QUEIJO E SUCC	IOGURTE E FRUTA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (COXÃO DURO)	MUNGJNZÁ	SUCO E BOLO VARIADO	-	-
LANCHE INTEGRAL	-	MAÇÃ E LARANJA	BANANA E IOGURTE	MELANCIA E ESFIRRA	SUCO, BISCOITO E MAÇÃ	-	-
JANTA (EPJAI)	BATATA DOCE COM FRANGO EM CUBOS + CAFÉ SOLÚVEL	MINGAU DE TAPIOCA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES	AIPIM COM CARNE MOÍDA	CALDO DE FRANGO	-	-
JANTA (ADM)	BATATA DOCE COM FRANGO EM CUBOS + CAFÉ SOLÚVEL	CUSCUZ TEMPERADO	SOPA DE CARNE C/ MACARRÃO PARAFUSO E LEGUMES + PÃO	AIPIM COM CARNE AO MOLHO	PANQUECA DE FRANGO	-	-
CEIA (ADM)	PÃO COM QUEIJO	MINGAU DE TAPIOCA	BOLO AMANTEIGADO	MUNGJNZÁ	CALDO DE FRANGO	-	-

O cardápio deve permanecer fixado no mural, de acordo com a Resolução FNDE nº06/2020.

Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por: NATALIA CAMILO/ CAMILA CORREIA/ THAINARA CARVALHO Q.T PNAE

32

CANTINA ESCOLA PROF. VERONILSON OLIVEIRA MATOS

CARDÁPIO MAIO/2026

2ª SEMANA		SEGUNDA-FEIRA, 11	TERÇA-FEIRA, 12	QUARTA-FEIRA, 13	QUINTA-FEIRA, 14	SEXTA-FEIRA, 15	SÁBADO, 16	DOMINGO, 17
LANCHE DA MANHÃ		PÃO C/ CARNE E SUCO	IOGURTE E BOLO VARIADO	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (COXÃO DURO)	PÃO PIZZA E SUCO	FRAMPÊ DE GOIABA C/ BROA DE MILHO	-	-
LANCHE P/ ATÍPICOS E INTOLERANTES		BEIJU DE COCO E SUCO	IOGURTE ZERO LACTOSE E BOLO DE CENOURA ZERO LACTOSE	SOPA DE FRANGO C/ MACARRÃO S/ GLUTEN	CUSCUZ C/ OVO E FRUTAS P/ DEMAIS	FRAMPÊ C/ LEITE ZERO LACTOSE E BISCOITO AVOADOR	-	-
A L M O Ç O	BASE 1	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FEIJOADA	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES
	BASE 2	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO
	PRATO PRINCIPAL	SOBRECOXA ASSADA	CARNE DE PANELA	ISCA DE FRANGO	BIFE AO MOLHO	CARNES DA FEIJOADA	GALINHA BALÃO	COSTELA C/ ABÓBORA E QUIABO
	GUARNIÇÃO	CENOURA E BATATA COZIDAS	CENOURA TEMPERADA	S/ GUARNIÇÃO	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	FAROFÁ DE CEBOLA	PIRÃO	MACARRÃO PENNE AO SUGO
	SALADA	ALFACE, TOMATE E MANGA	SALADA DE REPOIHO ROXO E MAÇÃ	SALADA GREGA	BETERRABA C/ CHEIRO VERDE	SALADA VINAGRETE	ALFACE, TOMATE E PEPINO	REPOLHO C/ MANGA
	SUCO	-	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE MANGA	SUCO DE GOIABA	ABACAXI EM RODELAS	-	-

O cardápio deve permanecer fixado no mural, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por: NATÁLIA CAMILO/ CAMILA CORREIA/ THAINARA CARVALHO Q.T. PNAE

3

CANTINA ESCOLA PROF. VERONILSON OLIVEIRA MATOS

CARDÁPIO MAIO/2026

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA, 11	TERÇA-FEIRA, 12	QUARTA-FEIRA, 13	QUINTA-FEIRA, 14	SEXTA-FEIRA, 15	SÁBADO, 16	DOMINGO, 17
LANCHE DA TARDE	PÃO C/ CARNE E SUCO	IOGURTE E BOLD VARIADO	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (COXÃO DURO)	PÃO PIZZA E SUCO	FRAMPÊ DE GOIABA C/ BROA DE MILHO	-	-
LANCHE INTEGRAL	-	LARANJA E MAÇÃ	MELÂNCIA E ESFIRRA	TANGERINA E MAÇÃ	SUCO, PÃO FAROFA E MELÂNCIA	-	-
JANTA (EPJAI)	PÃO DE LEITE C/ CARNE MOÍDA E SUCO	ARROZ DOCE	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES	BATATA DOCE C/ FRANGO EM CUBOS	CUSCUZ TEMPERADO E SUCO	-	-
JANTA (ADM)	LASANHA DE CARNE	CUSCUZ TEMPERADO C/LINGUIÇA E CHARQUE + SUCO	SOPA DE FRANGO C/ MACARRÃO PARAFUSO E LEGUMES + PÃO	BATATA DOCE C/ ISCA DE CARNE	MACARRONADA A BOLONHESA	-	-
CEIA (ADM)	PÃO DE LEITE C/ CARNE MOÍDA E SUCO	ARROZ DOCE	TORTA DE SARDINHA	MINGAU DE TAPIOCA	BRIOCHÊ DE QUEIJO E PRESUNTO	-	-

O cardápio deve permanecer fixado no mural, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por: NATALIA CAMILO/ CAMILA CORREIA/ THAINARA CARVALHO Q.T PNAE

2

CANTINA ESCOLA PROF. VERONILSON OLIVEIRA MATOS

CARDÁPIO MAIO/2026

3ª SEMANA		SEGUNDA-FEIRA, 18	TERÇA-FEIRA, 19	QUARTA-FEIRA, 20	QUINTA-FEIRA, 21	SEXTA-FEIRA, 22	SÁBADO, 23	DOMINGO, 24
LANCHE DA MANHÃ		PÃO DELÍCIA E SUCO	IOGURTE E FRUTA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (COXÃO DURO)	ARROZ DOCE	BOLO VARIADO E SUCO	-	-
LANCHE P/ ATÍPICOS E INTOLERANTES		BEIJU DE COCO E SUCO	IOGURTE ZERO LACTOSE E FRUTA	SOPA DE CARNE C/ MACARRÃO S/ GLUTEN	ARROZ DOCE ZERO LACTOSE E FRUTAS P/ DEÍMAIS	BOLO DE CENOURA ZERO LACTOSE E SUCO	-	-
A L M O Ç O	BASE 1	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES
	BASE 2	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO C/ CENOURA	ARROZ BRANCO
	PRATO PRINCIPAL	SOBRECOXA ASSADA	PICADINHO MINEIRO	ISCA DE FRANGO	STROGONOFF DE FRANGO	CARNE DO SOL	BIFE NA CHAPA	ENSOPADO DE MÚSCULO
	GUARNIÇÃO	MACARRÃO AO SUGO	S/ GUARNIÇÃO	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	BATATA PALITO COZIDA	CENOURA E CHUCHU REFOGADOS	MACARRÃO + PURÊ DE BANANA DA TERRA	MACARRÃO + BATATA E CENOURA
	SALADA	REPOLHO E CENOURA	BETERRABA C/ CHEIRO VERDE	ALFACE E TOMATE	TOMATE E PEPINO	SALADA VINAGRETE	SALADA DE BROCOLIS REFOGADO	SALADA DE TOMATE E ALFACE
	SUCO	-	SUCO DE MANGA	SUCO DE GOIABA	LARANJA	SUCO DE ACEROLA	-	-

O cardápio deve permanecer fixado no mural, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por: NATÁLIA CAMILO/ CAMILA CORREIA/ THAINARA CARVALHO Q.T PNAE

CANTINA ESCOLA PROF. VERONILSON OLIVEIRA MATOS

CARDÁPIO MAIO/2026

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA, 18	TERÇA-FEIRA, 19	QUARTA-FEIRA, 20	QUINTA-FEIRA, 21	SEXTA-FEIRA, 22	SÁBADO, 23	DOMINGO, 24
LANCHE DA TARDE	PÃO DELICIA E SUCO	IOGURTE E FRUTA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (COXÃO DURO)	ARROZ DOCE	BOLO VARIADO E SUCO	-	-
LANCHE INTEGRAL	-	TANGERINA E MELANCIA	BANANA E MAÇA	SUCO, BISCOITO E TANGERINA	MELANCIA	-	-
JANTA (EPJAI)	PÃO DELICIA E SUCO	MUNGUNZÁ C/ CANELA EM PAU	SOPA DE CARNE C/ MACARRÃO PARAFUSO E LEGUMES + PÃO	AIPIIM E BANANA DA TERRA C/ CARNE MOÍDA	CALDO DE CARNE	-	-
JANTA (ADM)	ESCONDIDINHO DE CARNE	CUSCUZ TEMPERADO	SOPA DE CARNE C/ MACARRÃO PARAFUSO E LEGUMES + PÃO	AIPIIM E BANANA DA TERRA C/ CARNE MOÍDA	PANQUECA DE FRANGO	-	-
CEIA (ADM)	PÃO DELICIA C/ PATÊ	MUNGUNZÁ	BOLO DE LEITE	ARROZ DOCE	CALDO DE CARNE	-	-

O cardápio deve permanecer fixado no mural, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por: NATALIA CAMILO/ CAMILA CORREIA/ THAINARA CARVALHO Q.T PNAE

CANTINA ESCOLA PROF. VERONILSON OLIVEIRA MATOS

CARDÁPIO MAIO/2026

4ª SEMANA		SEGUNDA-FEIRA, 25	TERÇA-FEIRA, 26	QUARTA-FEIRA, 27	QUINTA-FEIRA, 28	SEXTA-FEIRA, 29	SÁBADO, 30	DOMINGO, 31
LANCHE DA MANHÃ		PÃO C/ FRANGO E SUCO	IOGURTE E PÃO PIZZA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (COXÃO DURO)	MUNGUNZÁ	FRAMPÊ DE GOIABA C/ ESFIRRA DE FRANGO	-	-
LANCHE P/ ATÍPICOS E INTOLERANTES		BEIJU DE COCO E SUCO	IOGURTE ZERO LACTOSE E FRUTA	SOPA DE FRANGO C/ MACARRÃO S/ GLUTEN	MUNGUNZÁ ZERO LACTOSE E FRUTAS P/ DE MAIS	FRAMPÊ ZERO LACTOSE E FRUTAS	-	-
A L M O Ç O	BASE 1	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO TROPEIRO	FEIJÃO SIMPLES	FEIJÃO SIMPLES
	BASE 2	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO
	PRATO PRINCIPAL	SOBRECOXA ASSADA	PICADINHO MINEIRO	ISCA DE FRANGO	STROGONOFF DE FRANGO	OVO	FRANGO GRELHADO NA CHAPA	ENSOPADO DE COSTELA
	GUARNIÇÃO	MACARRÃO AO SUGO	S/ GUARNIÇÃO	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	BATATA PALITO COZIDA	SALADA DE BATATA C/ ERVILHAS	MACARRÃO	PIRÃO+ BATATA, CENOURA E ABOBORA
	SALADA	REPOLHO E CENOURA	BETERRABA C/ CHEIRO VERDE	ALFACE E TOMATE	TOMATE E PEPINO	SALADA GREGA	BERINJELA, TOMATE, CEBOLA, CENOURA E MAÇÃ NO AZEITE (DE FORNO)	SALADA VINAGRETE
	SUCO	-	SUCO DE GOIABA	SUCO DE MANGA	SUCO DE ACEROLA	LARANJA	-	-

O cardápio deve permanecer fixado no mural, de acordo com a Resolução FNDE Nº06/2020.

CANTINA ESCOLA PROF. VERONILSON OLIVEIRA MATOS

Cardápio sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade de alimentos em estoque; e frutas/vegetais em virtude da safra.

Cardápio elaborado por: NATALIA CAMILO/ CAMILA CORREIA/ THAINARA CARVALHO QT PNAE

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA, 25	TERÇA-FEIRA, 26	QUARTA-FEIRA, 27	QUINTA-FEIRA, 28	SEXTA-FEIRA, 29	SÁBADO, 30	DOMINGO, 31
LANCHE DA TARDE	PÃO C/ FRANGO E SUCO	IOGURTE E PÃO PIZZA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (COXÃO DURO)	MUNGUNZÁ	FRAMPÊ DE GOIABA C/ ESFIRRA DE FRANGO	-	-
LANCHE INTEGRAL	-	BANANA E MELANCIA	TANGERINA E MAÇA	LARANJA	SUCO, SONHO E MELANCIA	-	-
JANTA (EPJAI)	PÃO C/ FRANGO E SUCO	MINGAU DE TAPIOCA	SOPA DE FRANGO C/ MACARRÃO PARAFUSO E LEGUMES + PÃO	BATATA DOCE C/ FRANGO DESFIADO	MACARRONADA DE SARDINHA	-	-
JANTA (ADM)	CUSCUZ TEMPERADO	AIPIM COM ISCA DE FRANGO	SOPA DE FRANGO C/ MACARRÃO PARAFUSO E LEGUMES + PÃO	BATATA DOCE, BANANA DA TERRA C/ CARNE DO SOL + CAFÉ	PANQUECA DE CARNE MOÍDA	-	-
CEIA (ADM)	PÃO C/ FRANGO E SUCO	MINGAU DE TAPIOCA	BOLO MESCLADO	MUNGUNZÁ	PÃO C/ QUEIJO E CAFÉ	-	-

**Fundo Nacional de
Desenvolvimento da Educação**

:: LIBERAÇÕES - CONSULTAS GERAIS ::

Entidade...: 13.230.982/0001-50 - PREF MUN DE CAPIM GROSSO

Município.: CAPIM GROSSO -
BA

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PROG.NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Data Pgto	OB	Valor	Parcela	Programa	Banco	Agência	C/C
06/FEV/2025	001155	14.985,50	001	PNAE - Alimentação Escolar - EJA	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
06/FEV/2025	001147	23.050,25	001	PNAE - Alimentação Escolar - Creche	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
06/FEV/2025	001195	78.633,50	001	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
06/FEV/2025	001127	3.536,00	001	PNAE - Alimentação Escolar - AEE	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
06/FEV/2025	001151	14.412,50	001	PNAE - Alimentação Escolar - Pré- escola.	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
06/FEV/2025	001149	2.473,00	001	PNAE - Alimentação Escolar - Quilombola	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
28/FEV/2025	001962	3.536,00	002	PNAE - Alimentação Escolar - AEE	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
7/MAR/2025	002172	14.985,50	002	PNAE - Alimentação Escolar - EJA	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
07/MAR/2025	002210	23.050,25	002	PNAE - Alimentação Escolar - Creche	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
07/MAR/2025	002169	14.412,50	002	PNAE - Alimentação Escolar - Pré- escola.	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
10/MAR/2025	002363	78.633,50	002	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
10/MAR/2025	002476	2.473,00	002	PNAE - Alimentação Escolar - Quilombola	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
08/ABR/2025	004294	78.633,50	003	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X

08/ABR/2025	004158	3.536,00	003	PNAE - Alimentação Escolar - AEE	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
08/ABR/2025	004153	14.985,50	003	PNAE - Alimentação Escolar - EJA	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
08/ABR/2025	004365	23.050,25	003	PNAE - Alimentação Escolar - Creche	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
08/ABR/2025	004250	2.473,00	003	PNAE - Alimentação Escolar - Quilombola	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
09/ABR/2025	004823	14.412,50	003	PNAE - Alimentação Escolar - Pré-escola.	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
07/MAI/2025	007053	23.050,25	004	PNAE - Alimentação Escolar - Creche	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
07/MAI/2025	006958	14.985,50	004	PNAE - Alimentação Escolar - EJA	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
07/MAI/2025	006447	14.412,50	004	PNAE - Alimentação Escolar - Pré-escola.	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
07/MAI/2025	006424	2.473,00	004	PNAE - Alimentação Escolar - Quilombola	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
07/MAI/2025	006866	78.633,50	004	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
/MAI/2025	007117	3.536,00	004	PNAE - Alimentação Escolar - AEE	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
03/JUN/2025	010395	78.633,50	005	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
04/JUN/2025	010895	23.050,25	005	PNAE - Alimentação Escolar - Creche	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
04/JUN/2025	010728	14.985,50	005	PNAE - Alimentação Escolar - EJA	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
04/JUN/2025	010654	3.536,00	005	PNAE - Alimentação Escolar - AEE	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
04/JUN/2025	010941	14.412,50	005	PNAE - Alimentação Escolar - Pré-escola.	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
04/JUN/2025	011040	2.473,00	005	PNAE - Alimentação	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X

				Escolar - Quilombola			
03/JUL/2025	014521	2.473,00	006	PNAE - Alimentação Escolar - Quilombola	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
03/JUL/2025	014469	14.412,50	006	PNAE - Alimentação Escolar - Pré- escola.	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
03/JUL/2025	014295	14.985,50	006	PNAE - Alimentação Escolar - EJA	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
03/JUL/2025	014533	78.633,50	006	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
03/JUL/2025	013989	3.536,00	006	PNAE - Alimentação Escolar - AEE	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
03/JUL/2025	013853	23.050,25	006	PNAE - Alimentação Escolar - Creche	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
05/AGO/2025	017506	14.985,50	007	PNAE - Alimentação Escolar - EJA	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
05/AGO/2025	017442	23.050,25	007	PNAE - Alimentação Escolar - Creche	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
05/AGO/2025	017190	78.633,50	007	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
05/AGO/2025	017541	3.536,00	007	PNAE - Alimentação Escolar - AEE	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
05/AGO/2025	017642	14.412,50	007	PNAE - Alimentação Escolar - Pré- escola.	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
05/AGO/2025	017702	2.473,00	007	PNAE - Alimentação Escolar - Quilombola	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
15/SET/2025	021624	78.633,50	008	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
15/SET/2025	021680	14.412,50	008	PNAE - Alimentação Escolar - Pré- escola.	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
15/SET/2025	021305	2.473,00	008	PNAE - Alimentação Escolar - Quilombola	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X

178

15/SET/2025	021025	14.985,50	008	PNAE - Alimentação Escolar - EJA	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
15/SET/2025	021207	3.536,00	008	PNAE - Alimentação Escolar - AEE	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
23/SET/2025	023187	23.050,25	008	PNAE - Alimentação Escolar - Creche	BANCO DO BRASIL	3046	000024077X
Total:		1.096.726,00	30% 329.017,80				

Dados referentes ao fechamento do dia: **21/05/2026**

[Volta a consulta de liberações](#)

178



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO – BAHIA
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ATA Nº 05/2026.

**ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO– BA**

Aos oito dias do mês de abril do ano de 2026, às 10 horas e 30 minutos, nas dependências do Polo Formativo Educacional, situado na Rua Gabriel Francisco dos Santos, s/n – Oliveira nesta cidade. Estiveram presentes conselheiros e conselheiras, representantes do poder público e nutricionistas. A Presidente Ivaney Gomes da Silva, inicia a reunião após a verificação do quórum, cumprimentando a todos, em seguida faz leitura da convocação e pauta. Dando continuidade convida a Diretora da Cantina Senhora Veronica Souza e as nutricionistas presentes para que apresentem a documentação na qual será apreciada na reunião e esclarece sobre o relato do encaminhamento DFD – Projeto Básico Agricultura Familiar, Memoria de Cálculo Agricultura Familiar e Relato Memorial de Cálculo e justificativa, ressalta que a equipe deseja apoiar os produtores locais e contribuir para o desenvolvimento do município, porém precisa cumprir um cardápio estabelecido por legislação e seguir critérios técnicos, tendo autonomia nas decisões. Dando continuidade, foi apresentado e discutido com os conselheiros os cardápios elaborados para o ano letivo de 2026, que atende as modalidades de ensino, Educação Infantil, Ensino Fundamental – anos iniciais e nos finais, assim como os estudantes oriundos Educação em tempo Integral e para os EPJAI. Após a apresentação os conselheiros e conselheiras presentes aprova os Cardápios referentes a Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino de Capim Grosso, Bahia. Nada mais havendo a tratar, a Presidente do Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Capim Grosso (CAE), Sra. Ivaney Gomes da Silva, agradeceu a todos os presentes e finalizou a reunião às 11h30. E, eu Marlene Constancia de Sousa, na condição de Secretária deste conselho redigi a presente ata que será assinada por mim e por todos os presentes.

Capim Grosso – Bahia, 08 de abril de 2026.

Nome	Função	Condição	Segmento
<i>Ivaney Gomes da Silva</i> Ivaney Gomes da Silva	Presidente	Titular	Sociedade Civil
<i>Patricia de Oliveira Lima</i> Patricia de Oliveira Lima	Vice- Presidente	Titular	Pais/mães de alunos da Educação
<i>Marlene O. de Sousa</i> Marlene Constancia de Sousa	Secretaria	Titular	Representante dos Professores
<i>Larissa Maria de Jesus Trindade</i> Larissa Maria de Jesus Trindade	Conselheira	Suplente	Poder Executivo

28