PREFEITURA
LAURO
Construindo uma nova história

ESTIMATIVA DO IMPACTO ORÇAMENTÁRIO E FINANCEIRO	
Art. 16 da Lei nº 101/00	
Evento	**Descrição evento:**
Processo Nº 02641/2026	**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, RESPONSÁVEL PELO PREPARO EM TODAS AS FASES, MANUSEIO, E DISTRIBUIÇÃO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS ADEQUADAS, MEDIANTE FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, SUPERVISÃO E MÃO DE OBRA PARA SUPRIR A DEMANDA DOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE LAURO DE FREITAS.**
PRAZO	12 meses

ESTIMATIVA DAS DEPSESAS PARA O EXERCÍCIO DE 2026 E 2027

Descrição	2026	2027
Valor a ser executado	R$ 3.000.000,00	R$ 31.853.122,00

IMPACTO ORÇAMENTÁRIO FINANCEIRO

EXERCÍCIO	A	B	IMPACTO
	Valor Estimado	Orçamento Previsto	(A/B)
2026 (Tesouro)	R$ 3.000.000,00	R$ 143.168.500,00	**2,095%**
2027	R$ 31.853.122,00	R$ 1.573.423.257,00	**2,024%**

Coluna B: 2026 refere-se ao previsto na LOA – apenas fonte de recurso própria da educação.
Em 2027 indica a previsão da LDO de todas as fontes de recursos do município.

A despesa acima estimada está em compatibilidade com a Lei Orçamentária Anual nº 2.161 de 30 de dezembro de 2025, com a Lei Municipal que institui o Plano Plurianual nº 2.160 de 30 de dezembro de 2025 e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias nº 2.139 de 23 de julho de 2025.

Assim, declaro na competência de Ordenador de Despesa, que a despesa não ultrapassará o previsto para o exercício e está em conformidade com as diretrizes, objetivos, prioridades e metas do plano plurianual e a lei de diretrizes orçamentárias.

Lauro de Freitas, 25 de março de 2026.

Tamires Silva de Andrade
Secretária Municipal de Educação
PMLF / SEMED
Mat. 12.0805-3

Tamires Silva de Andrade
Secretária Municipal Educação
Lauro de Freitas

PMLF COMPRAS
50

PREFEITURA MUNICIPAL
DE LAURO DE FREITAS

LEI MUNICIPAL Nº 2.142, DE 10 DE SETEMBRO DE 2025

Dispõe sobre a delegação de competências para ordenadores de despesas no âmbito do Poder Executivo Municipal de Lauro de Freitas, Estado da Bahia, estabelece atribuições e responsabilidades dos titulares das unidades administrativas, na forma que indica e dá outras providências.

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais,

Faço saber que a **CÂMARA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS**, Estado da Bahia, aprova e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica delegada, no âmbito do Poder Executivo Municipal, a competência de ordenamento de despesas aos Secretários(as) Municipais, Chefe de Gabinete, Procurador(a) Geral do Município e Controlador(a) Geral do Município, nas respectivas áreas de atuação e nos limites dos créditos estabelecidos no orçamento.

§ 1º Considera-se ordenador de despesas a autoridade cujos atos resultarem na emissão de empenho, autorização de pagamento, suprimento ou dispêndio de recursos do Município, ou pelos quais este responda.

§ 2º Excluem-se da delegação prevista no *caput* as competências exclusivas do (a) Chefe do Poder Executivo Municipal que não admitam delegação, nos termos da Lei Orgânica do Município.

§ 3º A delegação prevista neste artigo estende-se aos substitutos legais, enquanto durarem os impedimentos dos titulares em razão de férias, licença médica, afastamentos legais ou agenda oficial fora da sede do Município.

Art. 2º Compete aos ordenadores de despesas:

I – autorizar as despesas oriundas de suas Unidades e dos Fundos a elas vinculados;

II – assinar contratos, convênios, acordos e instrumentos congêneres, designando formalmente servidor para acompanhá-los e fiscalizá-los, bem como emitir ordens de serviço, paralisação e reinício de execução contratual;

PREFEITURA MUNICIPAL
DE LAURO DE FREITAS

III – autorizar empenhos, liquidações e pagamentos;

IV – observar, no âmbito de sua competência, as normas da Lei Federal nº 4.320, de 17 de março de 1964, especialmente o artigo 63, bem como da Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal) e da Lei de Licitações e Contratos vigente;

V – planejar as contratações e acompanhar a gestão dos contratos administrativos e demais instrumentos congêneres firmados pelas respectivas Unidades.

§ 1º Não se incluem nas competências dos ordenadores de despesas:

I – operações de crédito, empréstimos e financiamentos, que são de competência privativa do(a) Chefe do Poder Executivo Municipal;

II – Atos de alienação, cessão ou concessão de bens patrimoniais, móveis ou imóveis, aquisição de bens imóveis e cessão de pessoal.

§ 2º As competências delegadas por esta Lei poderão ser avocadas, de forma especifica ou genérica, pelo(a) Chefe do Poder Executivo Municipal.

Art. 3º É vedado ao ordenador de despesa autorizar a execução de despesa sem a devida disponibilidade orçamentária.

§ 1º Considera-se ordenada a despesa, para os fins desta Lei, a partir do registro, em sistema próprio, da respectiva requisição de compra ou serviço, sendo responsável o titular da unidade cuja dotação orçamentária for utilizada.

§ 2º As notas de empenho deverão conter, em campo apropriado, o nome do ordenador de despesa, o respectivo cargo e a indicação de que a competência é exercida por força desta Lei.

§ 3º Nenhuma despesa poderá ser realizada sem o prévio empenho.

Art. 4º Os Secretários(as) Municipais, Procurador(a) Geral do Município, Controlador(a) Geral do Município e seus substitutos legais respondem civil, administrativa e criminalmente pelas despesas por eles ordenadas e pelos pagamentos autorizados.

Art. 5º O(a) Controlador(a) Geral do Município deverá comunicar formalmente ao(à) Chefe do Poder Executivo Municipal qualquer descumprimento das disposições desta Lei de que venha a ter conhecimento.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 2641/2026.

OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar, responsável pelo preparo em todas as fases, manuseio e distribuição em condições higiênico sanitárias adequadas, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, supervisão e mão de obra para suprir a demanda dos alunos matriculados na rede municipal de ensino da prefeitura municipal de Lauro de Freitas/BA.

DESPACHO

À Coordenação de Contratos

Encaminha-se o processo em epígrafe (Processo nº 2641/2026), de interesse da unidade demandante Secretaria Municipal de Educação - SEMED, para análise e emissão da Solicitação de Despesa em análise, a ser elaborada em conformidade com a Declaração de Impacto Orçamentário-Financeiro constante nos autos do processo.

Após análise e manifestação, solicita-se a devolução dos autos para prosseguimento do feito.

Lauro de Freitas, 26 de março de 2026

Léssia Alves de Melo
Agente de Planejamento
Matrícula nº 127797

PMLF COMPRAS 507

ESTADO DA BAHIA

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAURO DE FREITAS

0, 0 - 0
Lauro de Freitas - BA
C.N.P.J.: 21.382.958/0001-64

Solicitação / Reserva de Dotação

MAIO/2026

Tipo: Demais Processos | **Situação:** Em Análise

SOLICITANTE

Orgão: 09 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Responsável: TAMIRES SILVA DE ANDRADE
Cadastrado por: Lorena Wiering Vilas Boas Martini
Aprovado por:
DFD: Não

SD Nº: 176 / 2026
Data Reserva: 13/05/2026
Reservado: 3.000.000,00
Processo: 02641/2026
Reg. de Preço: Não

CLASSIFICAÇÃO

Orgão:	09	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Unid. Orçamentária:	0902	FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Função:	12	Educação
SubFunção:	306	Alimentação e Nutrição
Programa:	0009	EDUCAÇÃO TRANSFORMADORA: PREPARANDO NOSSOS JOVENS PARA O FUTURO
Ação:	2037	GARANTIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL AOS EDUCANDOS DA REDE
Natureza de Despesa:	33903900	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica
SubElemento:	33903941	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO
Fonte:	15000000	Recursos não Vinculados de Impostos
Centro Custo:		
Base Legal:		

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, RESPONSÁVEL PELO PREPARO EM TODAS AS FASES, MANUSEIO, E DISTRIBUIÇÃO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS ADEQUADAS, MEDIANTE FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, SUPERVISÃO E MÃO DE OBRA PARA SUPRIR A DEMANDA DOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE LAURO DE FREITAS.

Justificativa: GARANTIR A SEGURANÇA ALIMENTAR, CUMPRIMENTO DAS NORMAS SANITÁRIAS E NUTRICIONAIS, A EFICIÊNCIA OPERACIONAL E A PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO INTEGRAL DOS ESTUDANTES

Produto/Serviço	Und.	Qtd.	Estimado	Total
35 - MERENDA ESCOLAR MERENDA ESCOLAR	UND	1,00	3.000.000,00	3.000.000,00

Valor Reservado: **3.000.000,00**

TAMIRES SILVA DE ANDRADE
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO Mat.1208053

Esta despesa foi devidamente reservada
Solicitada: 13/05/2026

Autorizo a solicitação da despesa

PMLF COMPRAS 508

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 2641/2026.

OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar, responsável pelo preparo em todas as fases, manuseio e distribuição em condições higiênico sanitárias adequadas, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, supervisão e mão de obra para suprir a demanda dos alunos matriculados na rede municipal de ensino da prefeitura municipal de Lauro de Freitas/BA.

DESPACHO

À Secretaria da Fazenda – Setor Orçamento

Encaminha-se o processo em epígrafe para apreciação e aprovação da Solicitação de Dotação Orçamentária nº 176/2026 e emissão da Declaração de Adequação Orçamentária da Despesa e de Regularidade do Pedido.

Após análise e manifestação, solicita-se a devolução dos autos para prosseguimento do feito.

Lauro de Freitas, 13 de maio de 2026

Léssia Alves de Melo
Matrícula nº 127797

SMLF COMPRAS 509

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
ESTADO DA BAHIA
CNPJ. Nº 13.927.819/0001-40

FOLHA DE INFORMAÇÃO

PROCESSO N° 02641/2026
SECRETARIA DA FAZENDA – SEFAZ
Coordenação de Execução Orçamentária

À Secretaria Municipal Educação,

Cumprimentando-o, sirvo-me do presente para encaminhar o Processo **nº 02641/2026**, referente Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar, responsável pelo preparo em todas as fases, manuseio, e distribuição em condições higiênico sanitárias adequadas, mediante fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, supervisão e mão de obra para suprir a demanda dos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Lauro de Freitas.

Em tempo, solicito assinatura do ordenador da despesa na Declaração de Adequação Orçamentária e na SD – Solicitações de Despesa.

Após, atendida a solicitação, encaminhe-se para a **Controladoria Geral do Município,** para continuidade do trâmite processual.

Lauro de Freitas, 13 de maio de 2026

Atenciosamente,

P/ **Regiane Marcelle Germano de Santana**
Coordenadora de execução Orçamentária
Matricula Nº 10.63645

Gabriela Oliveira
Secretaria Municipal da Fazenda
PMLF - MAT. 793893

PMLF COMPRAS 510

ESTADO DA BAHIA

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAURO DE FREITAS

0, 0 - 0
Lauro de Freitas - BA
C.N.P.J.: 21.382.958/0001-64

Solicitação / Reserva de Dotação

MAIO/2026

Tipo: Demais Processos | **Situação:** Aprovada

SOLICITANTE

Orgão: 09 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Responsável: TAMIRES SILVA DE ANDRADE
Cadastrado por: Lorena Wiering Vilas Boas Martini
Aprovado por: Gabriela Ramos Oliveira
DFD: Não

SD Nº: 176 / 2026
Data Reserva: 13/05/2026
Reservado: 3.000.000,00
Processo: 02641/2026
Reg. de Preço: Não

CLASSIFICAÇÃO

Orgão:	09	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Unid. Orçamentária:	0902	FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Função:	12	Educação
SubFunção:	306	Alimentação e Nutrição
Programa:	0009	EDUCAÇÃO TRANSFORMADORA: PREPARANDO NOSSOS JOVENS PARA O FUTURO
Ação:	2037	GARANTIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL AOS EDUCANDOS DA REDE
Natureza de Despesa:	33903900	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica
SubElemento:	33903941	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO
Fonte:	15000000	Recursos não Vinculados de Impostos
Centro Custo:		
Base Legal:		

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, RESPONSÁVEL PELO PREPARO EM TODAS AS FASES, MANUSEIO, E DISTRIBUIÇÃO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS ADEQUADAS, MEDIANTE FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, SUPERVISÃO E MÃO DE OBRA PARA SUPRIR A DEMANDA DOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE LAURO DE FREITAS.

Justificativa: GARANTIR A SEGURANÇA ALIMENTAR, CUMPRIMENTO DAS NORMAS SANITÁRIAS E NUTRICIONAIS, A EFICIÊNCIA OPERACIONAL E A PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO INTEGRAL DOS ESTUDANTES

Produto/Serviço	Und.	Qtd.	Estimado	Total
35 - MERENDA ESCOLAR MERENDA ESCOLAR	UND	1,00	3.000.000,00	3.000.000,00

Valor Reservado: **3.000.000,00**

PARECER

APROVADA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS

TAMIRES SILVA DE ANDRADE
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO Mat.1208053

Essa despesa foi devidamente reservada
Solicitada: 13/05/2026

Aprovada 15/05/2026

Autorizo a solicitação da despesa

PMLF COMPRAS 511 mf

PREFEITURA MUNICIPAL DE
LAURO DE FREITAS

DECLARAÇÃO DE ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA E DE REGULARIDADE DO PEDIDO

DECLARO, na qualidade de Ordenador de Despesas, que existem recursos orçamentários liberados para a finalidade indicada no **Processo nº 02641/2026**, conforme Quadro de Detalhamento de Despesas - QDD.

DECLARO, que a despesa, abaixo identificada, possui adequada orçamentária, atendendo ao disposto no Lei Orçamentária Anual nº 2.161 de 30 de dezembro de 2025, Plano Plurianual nº 2.160 de 30 de dezembro de 2025, referente ao quadriênio (2026/2029), e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias nº 2.139 de 23 de julho de 2025, não ultrapassando os limites estabelecidos para o **exercício de 2026**.

Estando em conformidade com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), bem como com a Lei Complementar Federal nº 101, de 4 de maio de 2000 (LRF), especialmente quanto às normas dos artigos 16 e 17.

• **Identificação da Despesa**: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar, responsável pelo preparo em todas as fases, manuseio, e distribuição em condições higiênico sanitárias adequadas, mediante fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, supervisão e mão de obra para suprir a demanda dos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Lauro de Freitas, no valor de **R$ 34.853.122,00** (trinta e quatro milhões, oitocentos e cinquenta e três mil, cento e vinte e dois reais),sendo **R$ 3.000.000,00** (três milhões de reais) para execução no exercício de 2026, ficando a respectiva Dotação Orçamentária reservada para a despesa em questão, conforme a seguinte distribuição:

ÓRGÃO	U.O	FUNÇÃO	SUBFUNÇÃO	PROGRAMA	PROJ/ATIV	NATUREZA DA DESPESA	FONTE DE RECURSO	VALOR 2026
09	0902	12	306	0009	2037	3.3.90.39	1.500.0000	3.000.000,00

DECLARO, enfim, que as informações e documentos existentes neste protocolado estão de acordo com as regras administrativas, atestando, portanto, a regularidade do pedido nas esferas civil e penal, em especial no que tange ao disposto na Lei Federal nº 8.429, de 02 de junho de 1992, podendo o protocolado seguir o seu trâmite administrativo.

Lauro de Freitas, 15 de maio de 2026.

Tamires Silva de Andrade
Secretária Municipal de Educação
PMLF / SEDUC
Mat. 12.0[illegible]

Ordenador de Despesas
Carimbo e assinatura

PMLF COMPRAS 512

p/
Gabriela Oliveira
Secretária Municipal da Fazenda
PMLF - MAT. 193893

Ciente, **Regiane Marcelle Germano de Santana**
Coordenadora de Execução Orçamentária /SEFAZ
Matrícula nº. 106364-5
Rubrica

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ANEXO I

CARDÁPIO ESCOLAR POR SEGMENTO

PMLF
COMPRAS
513

Lauro de Freitas-BA, 23 de março de 2026.

JUSTIFICATIVA TÉCNICO-ADMINISTRATIVA PARA AJUSTE DE CARDÁPIO MODELO PARA TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS.

O Departamento de Alimentação Escolar, no exercício de suas atribuições técnicas, procedeu a ajustes pontuais no cardápio modelo para terceirização da alimentação escolar previamente estabelecido, com a finalidade de assegurar a correção das informações e a adequada especificação das preparações, garantindo maior precisão na execução do serviço.

Inicialmente, foi identificada a necessidade de correção de erro material de digitação na descrição da porção de iogurte, onde constava o quantitativo de 20 ml, sendo o correto 200 ml, conforme padrão nutricional adotado. Ressalta-se que tal ajuste não representa alteração da oferta, mas apenas a correção formal da informação.

Além disso, verificou-se que a preparação "feijão tropeiro" se encontrava descrita sem a devida especificação das fontes proteicas e respectivas gramaturas, motivo pelo qual foi realizado o seu detalhamento, com a inclusão dos componentes da preparação, a fim de garantir maior clareza técnica e padronização na execução.

Registra-se que os ajustes realizados possuem caráter estritamente técnico e corretivo, não implicando modificação do planejamento alimentar, tampouco alteração de quantitativos globais ou impacto no equilíbrio econômico da execução contratual.

Dessa forma, as adequações promovidas visam assegurar a fidedignidade das informações constantes no cardápio, bem como conferir maior segurança técnica à sua operacionalização, em consonância com os princípios da legalidade, eficiência e interesse público.

Namile Rezende
Diretora de Departamento – Alimentação Escolar
Mat. 126552

514

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MODELO CARDÁPIO CRECHE (BERCÁRIO) 2026

MODALIDADE DE ENSINO: CRECHE- BERCÁRIO

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 06 meses a 11 meses

PERÍODO INTEGRAL

SEMANA 1					
Refeição	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAMÃO AMASSADO-(35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELA E SEM CAROÇO-(35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MELÃO CORTADO-(35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAÇA RASPADA OU AMASSADA-(35G)
ALMOÇO (11:00)	PAPA DE ARROZ- (20G) FEIJÃO AMASSADO -(10G) MÚSCULO TRITURADO- (50G) SALADA DE LEGUMES: CENOURA- (20G) BETERRABA- (20G) (COZIDAS E AMASSADAS)	MACARRÃO AMASSADO-(20G) FEIJÃO AMASSADO- (10G) PEITO DE FRANGO TRITURADO- (50G) ABOBORA AMASSADA- (15G)	PAPA DE ARROZ-(20G) FEIJÃO AMASSADO-(10G) FÍGADO COZIDO (BATIDO) COM BATATA INGLESA FÍGADO-(50G) BATATA INGLESA-(20G) SALADA DE CENOURA-(20G) (COZIDA E AMASSADA)	MACARRÃO AMASSADO-(20G) ENSOPADO DE FRANGO-(50G) (TRITURADO) COM LEGUMES ABÓBORA- (15G) CHUCHU-(15G) (COZIDOS E AMASSADOS)	PAPA DE ARROZ-(20G) PURÊ DE BATATA INGLESA-(20G) CARNE MOÍDA- (50G) CENOURA RALADA- (20G)
LANCHE DA TARDE (15:00)	BANANA DA PRATA AMASSADA - (50G)	MELANCIA CORTADA EM FORMA DE TRIÂNGULO E SEM CAROÇO (50G)	MELÃO CORTADO EM PEDAÇOS (50G)	LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO (50G)	MAMÃO AMASSADO (50G)
CEIA (16:30)	SOPINHA DE LEGUMES COM MASSA E FRANGO DESFIADO (250 ML) BATIDA BATATA INGLESA-(15G) ABÓBORA-(15G) FRANGO DESFIADO- (50G) MASSA DE SOPA- (20G)	SOPINHA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOÍDA (250ML) BATIDA FEIJÃO-(10G) CENOURA- (15G) BATATA- (15G) CARNE MOÍDA- (40G)	CREME DE ABÓBORA COM FRANGO DESFIADO (250ML) ABÓBORA- (25G) PEITO DE FRANGO DESFIADO- (50G)	SOPINHA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOÍDA (250ML) FEIJÃO- (10G) BATATA INGLESA - (20G) CHUCHU- (15G) CARNE MOÍDA- (40G) (BATIDA)	CANJA DE GALINHA (250 ML) TEMPEROS- (20G) PEITO DE FRANGO DESFIADO- (50G) CENOURA -(15G) BATATA INGLESA-(15G) ARROZ- (15G) TEMPERO VERDE- (10G)
	Informação Nutricional (média da semana)				
	Energia (Kcal)	**CHO (g)**	**Fibras (g)**	**Proteínas (g)**	**Lipideos (g)**
	331,8 kcal/dia	63,2 g/dia	3,06 g/dia	28,38 g/dia	9,4 g/dia
	Vit. C	**Vit. A**	**Ca**	**Fe**	
	30,89 mg/dia	**1.106,22 mcg/dia**	**103,29 mg/dia**	**3,89 mg/dia**	

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - RT PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

SISUAN COMPRAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MODELO CARDÁPIO CRECHE (BERCÁRIO) 2026

MODALIDADE DE ENSINO: CRECHE- BERCÁRIO
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 06 meses a 11 meses
PERÍODO INTEGRAL

SEMANA 2					
Refeição	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MELÃO CORTADO-(35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAMÃO AMASSADO-(35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELA E SEM CAROÇO-(35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAÇA RASPADA OU AMASSADA-(35G)
ALMOÇO (11:00)	MACARRÃO AMASSADO- (20G) FEIJÃO AMASSADO-(10G) PEITO DE FRANGO ENSOPADO-(50G) (TRITURADO) (COM BATATA AMASSADA)	PAPA DE ARROZ-(20G) FEIJÃO AMASSADO- (10G) CARNE DESFIADA- (50G) COM BETERRABA- (20G)	MACARRÃO AMASSADO- (20G) PURÊ MISTO- (25G) (ABÓBORA+CENOURA) PEITO DE FRANGO-(50G) (TRITURADO)	PAPA DE ARROZ- (20G) FEIJÃO AMASSADO-(10G) CARNE ACÉM MOÍDA-(50G) AIPIM AMASSADO- (20G)	MACARRÃO AMASSADO-(20G) FEIJÃO COZIDO E AMASSADO (10G) FÍGADO AO MOLHO-(50G) (BATIDO) ABÓBORA-(20G) (COZIDA E AMASSADA)
LANCHE DA TARDE (15:00)	SUCO DA FRUTA (150 ML) MELANCIA- (60G) (SEM CAROÇO E SEM AÇÚCAR)	MAMÃO AMASSADO-(50G)	SUCO DE MELÃO (150 ML) MELÃO (60G) (SEM AÇÚCAR)	BANANA DA PRATA AMASSADA- (50G)	LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO -(50G)
CEIA (16:30)	VITAMINA DE FRUTAS (150ML) MAMÃO-(15G) BANANA DA PRATA- (15G) AVEIA-(10G) FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE- (20G) AIPIM COZIDO E AMASSADO- (20G) OVO MEXIDO-(01 UNIDADE-50G)	SOPINHA DE ABÓBORA COM MÚSCULO TRITURADO- (250ML) ABÓBORA- (25G) CARNE DE MÚSCULO DESFIADA- 50G	CALDO DE AIPIM COM FRANGO DESFIADO (250ML) FRANGO DESFIADO- (50G) AIPIM BATIDO- (20G)	SOPINHA DE LEGUMES COM MASSA E FRANGO DESFIADO (250ML) MASSA DE SOPA-(20G) FRANGO DESFIADO- (50G) BATATA INGLESA- (15G) CENOURA-(15G) (BATIDA)	RISOTO DE FRANGO-(100G) PAPA DE ARROZ-(35G) FRANGO DESFIADO-(50G) CENOURA COZIDA E RALADA-(15G)
	Informação Nutricional (média da semana)				
	Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
	369,8 kcal/dia	38,96 g/dia	3,26 g/dia	29,48 g/dia	10,62 g/dia
	Vit. C	Vit. A	Ca	Fe	
	39,35 mg/dia	1.145,8 mcg/dia	114,06 mg/dia	3,99 mg/dia	

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Art. 916

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat. 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5 2244 / Mat. 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MODELO CARDÁPIO CRECHE (BERCÁRIO) 2026

MODALIDADE DE ENSINO: CRECHE- BERCÁRIO
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 06 meses a 11 meses
PERÍODO INTEGRAL

SEMANA 3					
Refeição	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAMÃO AMASSADO-(35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAÇA RASPADA OU AMASSADA-(35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MELÃO CORTADO-(35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELA E SEM CAROÇO-(35G)
ALMOÇO (11:00)	PAPA DE ARROZ- (20G) FEIJÃO AMASSADO-(10G) ENSOPADO DE FRANGO(DESFIADO) (50G) COM LEGUMES BATATA- (15G) CENOURA- (15G) (AMASSADOS)	MACARRÃO AMASSADO- (20G) FEIJÃO AMASSADO- (10G) FÍGADO COM BETERRABA (BATIDOS) FÍGADO- (50G) BETERRABA- (15G)	PAPA DE ARROZ- (20G) PURÊ DE BATATA- (25G) JARDINEIRA DE CARNE MOÍDA- (50G) COM LEGUMES CENOURA-(15G) CHUCHU- (15G) (COZIDA E AMASSADA)	MINI COZIDO COM PIRÃO BATATA INGLESA- (10G) ABÓBORA -(10G) REPOLHO -(10G) BANANA DA TERRA-(10G) MÚSCULO- (50G) PIRÃO- (60G)	PAPA DE ARROZ- (20G) FEIJÃO E BETERRABA-(40G) (COZIDOS E AMASSADOS) FEIJÃO- (20G) BETERRABA- (20G) FRANGO DESFIADO COM CENOURA PEITO DE FRANGO- (50G) CENOURA- (15G)
LANCHE DA TARDE (15:00)	SUCO DE LARANJA (150ML) SEM AÇÚCAR E SEM CAROÇO	BANANA DA PRATA AMASSADA- (50G)	MELANCIA CORTADA EM FORMA DE TRIÂNGULO E SEM CAROÇO (50G)	MAMÃO AMASSADO (50G)	SUCO DE MELÃO(150ML) SEM AÇÚCAR E SEM SEMENTE
CEIA (16:30)	SOPINHA DE FEIJÃO COM LEGUMES E PROTEÍNA(250 ML) FEIJÃO- (10G) BETERRABA- (15G) CENOURA- (15G) MÚSCULO TRITURADO-(50G) (BATIDA)	VITAMINA DE FRUTAS (150ML) MAMÃO-(15G) BANANA- (15G) AVEIA-(10G) FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE-(20G) BATATA DOCE -(20G) (COZIDO E AMASSADA)	RISOTO DE FRANGO -(100G) PAPA DE ARROZ-(35G) FRANGO DESFIADO-(50G) CENOURA COZIDA E RALADA-(15G)	SOPINHA DE MASSA COM LEGUMES E CARNE MOÍDA (250 ML) MASSA DE SOPA- (10G) ABÓBORA- (15G) CHUCHU- (15G) CARNE MOÍDA-(50G) (BATIDA)	SUCO DE FRUTAS SEM AÇÚCAR (150ML) BANANA DA TERRA COZIDA (½ UND- 50G)
	Informação Nutricional (média da semana)				
	Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
	393,4 kcal/dia	49,00 g/dia	4,78 g/dia	26,25 g/dia	10,66 g/dia
	Vit. C	Vit. A	Ca	Fe	
	161,99 mg/dia	1.255,6 mcg/dia	152,28 mg/dia	4,56 mg/dia	

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - RT PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MODELO CARDÁPIO CRECHE (BERCÁRIO) 2026

MODALIDADE DE ENSINO: CRECHE- BERCÁRIO

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 06 meses a 11 meses

PERÍODO INTEGRAL

SEMANA 4					
Refeição	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAMÃO AMASSADO-(35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELA E SEM CAROÇO-(35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MELÃO CORTADO-(35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAÇA RASPADA OU AMASSADA-(35G)
ALMOÇO (11:00)	PAPA DE ARROZ-(20G) ENSOPADO DE CARNE (50G) (DESFIADA) COM CHUCHU- (15G) BATATA INGLESA- (15G) (AMASSADAS) PIRÃO- (50G)	MACARRÃO AMASSADO-(20G) FEIJÃO BRANCO SIMPLES- (10G) (AMASSADO) ENSOPADO DE FRANGO DESFIADO - (50G) (DESFIADO) COM CENOURA AMASSADA	PAPA DE ARROZ- (20G) FEIJÃO AMASSADO- (10G) ÁCEM DESFIADO- (50G) COM BATATA INGLESA- (15G)	MACARRÃO AMASSADO- (20G) FEIJÃO AMASSADO- (10G) FRANGO DESFIADO CREMOSO (PEITO DE FRANGO AO MOLHO- (50G) COM ABÓBORA- (15G)	PAPA DE ARROZ- (20G) PURÊ MISTO- (25G) (ABÓBORA+CENOURA) CARNE MOÍDA-(50G)
LANCHE DA TARDE (15:00)	SUCO DE MELÃO (150ML) SEM AÇÚCAR E SEMENTE	MAÇÃ RASPADA OU AMASSADA-(50G)	MELANCIA CORTADA EM FORMA DE TRIÂNGULO E SEM CAROÇO (50G)	LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO- (50G)	MAMÃO AMASSADO (50G)
CEIA (16:30)	SOPINHA DE MASSA E ABÓBORA COM FRANGO DESFIADO (250ML) (BATIDA) MASSA DE SOPA- (10G) ABÓBORA- (15G) FRANGO DESFIADO- (50G)	SUCO DE FRUTAS SEM AÇÚCAR (150ML) BANANA DA TERRA COZIDA (½ UND- 50G)	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (250ML) (BATIDA) FEIJÃO- (10G) BETERRABA- (15G) BATATA INGLESA- (15G)	VITAMINA DE BANANA (150ML) LEITE EM PÓ - (30G) BANANA -(55G) FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE- (20G) BATATA DOCE (40G)	RISOTO DE FRANGO-100G PAPA DE ARROZ-(35G) FRANGO DESFIADO-(50G) CENOURA COZIDA E RALADA-(15G)
	Informação Nutricional (média da semana)				
	Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
	334,2 Kcal/dia	36,76g/dia	3,35g/dia	25,21 g/dia	9,76 g/dia
	Vit. C	Vit. A	Ca	Fe	
		247,78 mcg/dia	108,60 mg/dia	3,33 mg/dia	

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Lauro de Freitas 20 de Março 2026

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - RT PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF/SEMED
CRN5 22447 / Mat. 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

COMPRAS PMLF

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MODELO CARDÁPIO CRECHE 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 01 a 3 anos

PERÍODO INTEGRAL

SEMANA 1					
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) CUSCUZ DE MILHO (30G) CARNE ENSOPADA DESFIADA (30G)	MINGAU DE MILHO- (200ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL- (40G) FUBÁ DE MILHO - (35G)	VITAMINA DE FRUTAS (200ML) BANANA DA PRATA- (25G) MAMÃO- (25G) LEITE EM PÓ- (25G) PÃO (01 UNIDADE) COM OVO MEXIDO (1 UND - 50G)	MINGAU DE AVEIA- (200ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL- (40G) AVEIA EM FLOCOS- (20G)	SUCO DE POLPA DE FRUTA (200ML) AIPIM COZIDO (80G) FRANGO ENSOPADO DESFIADO (30G)
LANCHE DA MANHÃ (10:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
ALMOÇO (11:30)	ARROZ TEMPERADO -(40G) FEIJÃO TEMPERADO- (50G) ÍSCA DE FÍGADO-(60G) SALADA DE ALFACE E TOMATE- (30G)	MACARRÃO A BOLONHESA MACARRÃO -(40 G) CARNE MOÍDA -(40G) SALADA DE CENOURA-(15G)	ARROZ TEMPERADO- (40G) FEIJÃO TEMPERADO-(50G) ENSOPADO DE FRANGO COM ABÓBORA E BATATA INGLESA FRANGO -(60G) ABÓBORA - (15G) BATATA INGLESA- (15G)	ESPAGUETE AO MOLHO-(50G) ALMÔNDEGAS DE CARNE ACÉM- (70G) SALADA DE BETERRABA COZIDA- (20G)	ARROZ BRANCO- (40G) FEIJÃO TEMPERADO-(50G) QUIABADA QUIABO-(40G) MÚSCULO-(60G)
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
CEIA (16:30)	SOPA DE MASSA COM FRANGO DESFIADO E LEGUMES (250ML) MASSA DE SOPA - (20G) CHUCHU - (15G) CENOURA -(15G) FRANGO DESFIADO - (35G)	SUCO DE POLPA DE FRUTAS- (200ML) SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA- (40G) PÃO- 01 UND CARNE ACÉM- (30G)	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOÍDA (250ML) FEIJÃO - (20G) BATATA INGLESA - (20G) CENOURA - (15G) CARNE MOÍDA - (35G)	RISOTO DE FRANGO (250G) ARROZ BRANCO- (40G) FRANGO DESFIADO(60G) CENOURA RALADA-(30G)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES E CARNE MOÍDA (250ML) MASSA DE SOPA - (20G) CHUCHU- (15G) CENOURA- (15G) CARNE MOÍDA- (35G)
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	
689,20 kcal	91,53 g/dia	10,36g/dia	42,95g/dia	17,26 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
348,64mg	1.690,18mcg/dia	317,18mg	6,95mg/dia		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

COMPRAS PMLF

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - RT PMLF/SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF/SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

SEMANA 2

Refeição	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	MINGAU DE AVEIA- 200 ML LEITE EM PÓ INTEGRAL- 40G AVEIA-20G	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) CUSCUZ DE MILHO-60G CARNE ENSOPADA DESFIADA (30G)	VITAMINA DE BANANA- 200ML LEITE EM PÓ-30G BANANA -100G AVEIA-15G	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) AIPIM COZIDO (50G) OVO MEXIDO (01 UNIDADE)	MINGAU DE MILHO- 200ML LEITE EM PÓ INTEGRAL- 40G FUBÁ DE MILHO - 35G
LANCHE DA MANHÃ (10:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
ALMOÇO (11:30)	MACARRÃO TEMPERADO-40G FEIJÃO TEMPERADO -50G ÍSCA DE CARNE -60G ACÉM - 60G ABÓBORA COZIDA (30G) BETERRABA COZIDA (30G)	ARROZ TEMPERADO- 40G PURÊ MISTO- 30G (ABÓBORA+CENOURA) FEIJÃO TEMPERADO- 50G PEITO DE FRANGO-60G	MACARRÃO PARAFUSO A BOLONHESA (40G) ÍSCA DE FÍGADO (60G) SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADA BETERRABA- 20G CENOURA RALADA-20G	ARROZ TEMPERADO-40G FEIJÃO TEMPERADO (50G) ENSOPADO DE PEITO DE FRANGO (60G) BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 20G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G JARDINEIRA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES- 60G BATATA INGLESA- 15G CENOURA- 15G SALADA DE ALFACE (10G) TOMATE (10G)
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
CEIA (16:30)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES FRANGO DESFIADO 250 ML MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 15G FRANGO DESFIADO - 35G	MUNGUZÁ (200ML) MILHO PARA CANGICA - 60G LEITE EM PÓ INTEGRAL- 30G	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOÍDA (250ML) FEIJÃO - 20G BATATA INGLESA - 20G CHUCHU - 15G CENOURA - 15G CARNE MOÍDA (ACÉM)- 35G	RISOTO DE FRANGO 250G ARROZ BRANCO- (40g) CARNE MOÍDA(60g) CENOURA RALADA-(30g)	CALDO DE AIPIM C/ FRANGO (250ML) FRANGO DESFIADO - 60G AIPIM BATIDO - 40G TEMPEROS - 30G

Informação Nutricional (média da semana)

Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	
653,80 kcal	96,33 g/dia	9,99 g/dia	34,84 g/dia	15,50 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
88,39 mg/dia	1.448,34 mcg/dia	255,16 mg/dia	5,58 mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

SEMANA 3					
Refeição	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	SUCO DE FRUTAS-200ML CUSCUZ DE TAPIOCA- 40G	VITAMINA DE MAMÃO (200ML) MAMÃO - 50G AVEIA- 10G LEITE EM PÓ - 30G	SUCO DE FRUTAS (200ML) BATATA DOCE COZIDA (60G) CARNE ENSOPADA DESFIADA (30G)	MINGAU DE MILHO- 200ML LEITE EM PÓ INTEGRAL- 40G FUBÁ DE MILHO - 35G	SUCO DE FRUTAS (200ML) CUSCUZ DE MILHO- 60G OVOS MEXIDOS- 01 UNIDADE
LANCHE DA MANHÃ (10:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
ALMOÇO (11:30)	ARROZ COM CENOURA RALADA- 40G FEIJÃO TEMPERADO-50G ENSOPADO DE PEITO DE FRANGO COM LEGUMES (60G) BATATA INGLESA- 15G QUIABO-15G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G FÍGADO AO MOLHO COM BATATA INGLESA-60G FEIJÃO TEMPERADO- 50G SALADA CRUA RALADA: CENOURA- 15G	ARROZ TEMPERADO-40G ÍSCA DE FRANGO -60G PURÊ DE BATATA INGLESA 30G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 20G	COZIDO (250G) BATATA INGLESA-15G ABÓBORA -15G REPOLHO -10G BANANA DA TERRA -15G QUIABO-15G MÚSCULO- 60G PIRÃO- 30G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G CARNE MOÍDA COM CENOURA EM CUBOS- 60G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 20G
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
CEIA (16:30)	SUCO DE FRUTA- 200ML AIPIM COZIDO -60G	SOPA DE MASSA COM LEGUMES FRANGO DESFIADO (250 ML) MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 15G FRANGO DESFIADO - 35G	SUCO DE FRUTA (200ML) BOLO SIMPLES-40G	VITAMINA DE FRUTAS (200ML) LEITE EM PÓ-30G BANANA -80G MAMÃO- 40G AVEIA-15G BISCOITO SALGADO (70G)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES COM CARNE MOÍDA (250 ML) MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G BETERRABA - 15G CARNE MOÍDA - 35G

Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipideos (g)	
669,60 kcal	102,32g/dia	4,96g/dia	34,83g/dia	13,98 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
562,28 mg/dia	1.546,43 mcg/dia	263,74mg/dia	4,96mcg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - RT PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda J. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

SEMANA 4					
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	ARROZ DOCE (200ML) ARROZ-50G LEITE EM PÓ-30G	VITAMINA DE FRUTAS (200ML) LEITE EM PÓ-30G BANANA -80G MAMÃO- 40G AVEIA-15G BISCOITO DOCE (70G)	SUCO DE FRUTAS (200ML) CUSCUZ DE MILHO- 60G OVOS MEXIDOS- 01 UNIDADE	MINGAU DE MILHO- (200ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL- 40G FUBÁ DE MILHO - 35G	SUCO DE POLPA DE FRUTAS- (200ML) SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA PÃO- 01 UNIDADE CARNE MOÍDA - 40G
LANCHE DA MANHÃ (10:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
ALMOÇO (11:30)	ARROZ TEMPERADO- 40G FEIJÃO TEMPERADO-50G CARNE MOIDA (40G) COM LEGUMES BATATA-15G CENOURA- 15G	MACARRÃO ESPAGUETE-40G PEITO DE FRANGO DESFIADO COM CENOURA PEITO DE FRANGO- 60G CENOURA- 15G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	DOBRADINHA ESCOLAR (250G) FEIJÃO BRANCO SIMPLES- 50G CUBOS DE ACÉM - 50G ARROZ TEMPERADO- 40G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G FEIJÃO TEMPERADO- 50G ÍSCA DE FÍGADO-60G SALADA COZIDA CENOURA- 15G BATATA INGLESA-15G	ARROZ TEMPERADO- 40G ENSOPADO DE FRANGO COM ABÓBORA E MILHO (250G) PEITO DE FRANGO- 60G ABÓBORA- 15G
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
CEIA (16:30)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES FRANGO DESFIADO 250 ML MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 15G FRANGO DESFIADO - 35G	ESCODIDINHO DE FRANGO (250G) BATATA INGLESA- 60G PEITO DE FRANGO EM CUBOS- 50G	SUCO DE FRUTAS (200ML) BATATA DOCE- 60G	SOPA DE ABÓBORA COM FRANGO (250ML) MASSA DE SOPA- 20G ABÓBORA- 40G FRANGO DESFIADO- 40G	SUCO DA FRUTA- (200ML) AIPIM COZIDO -60G

Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipideos (g)	
614,00Kcal	87,32 g/dia	9,12g/dia	37,58g/dia	13,17g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
88,71mg	1,714,17mcg/dia	196,70mg	4,84 mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Lauro de Freitas 20 de Março 2026

COMPRAS PMLF 522

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - RT PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CARDÁPIO MODELO DAS ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6-10 anos /11-15 anos

PERÍODO INTEGRAL

SEMANA 1

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTA (250ML)	IOGURTE (200ML OU 1 UND) FRUTA - (100G)	SALADA DE FRUTA (250ML) LEITE EM PÓ- 15G	IOGURTE (200ML OU 1 UND) FRUTA- (100G)	SUCO DE FRUTAS (200ML)
ALMOÇO (12:00)	ARROZ TEMPERADO-50G FEIJÃO TROPEIRO-60G CHARQUE - 10G OVO - 10G CALABRESA - 10G ENSOPADO DE CARNE 80G MUSCULO 80G SALADA VERDE TOMATE- 20G ALFACE-20G	MACARRÃO AO MOLHO MACARRÃO-50G ALMÔNDEGAS DE CARNE ACÉM- 70G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	ARROZ TEMPERADO - 50G FEIJÃO TEMPERADO - 60G ENSOPADO DE FRANGO COM ABÓBORA E BATATA INGLESA FRANGO - 80G ABÓBORA - 20G BATATA - 20G	MACARRÃO A BOLONHESA MACARRÃO-50g CARNE MOÍDA-100g SALADA DE LEGUMES CHUCHU-25G CENOURA-25G	ARROZ TEMPERADO -50G FEIJÃO TEMPERADO- 60G ÍSCA DE FÍGADO-80G SALADA DE BETERRABA COZIDA- 30G
LANCHE 2 15:00	SOPA DE MASSA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES - (250ML) MASSA DE SOPA - 40G CHUCHU - 15G CENOURA -15G CARNE MOÍDA - 50G	SUCO DE FRUTAS (250ML) CUSCUZ DE MILHO COM OVO-200G FLOCOS DE MILHO- 50G AÇÚCAR- 5G OVO- (50G-1 UND)	RISOTO DE FRANGO 250G ARROZ BRANCO- 50g FRANGO DESFIADO-60g CENOURA RALADA-30g	VITAMINA DE FRUTAS -250ML BANANA DA PRATA-40G MAMÃO-40G AVEIA -15G BISCOITO DOCE- 60G	SOPA DE FEIJÃO COM MASSA E LEGUMES COM FRANGO EM CUBOS 250ML MASSA DE SOPA- 40G BATATA INGLESA- 15G CENOURA- 15G FRANGO EM CUBOS- 35G

Informação Nutricional (média da semana)

Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipideos (g)	
730 kcal	107,9g/dia	6,5 g/dia	40,9 g/dia	15,47g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
81,8 mg	1724,4 mcg	240,36 mg	6,5 g/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22987 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CARDÁPIO MODELO DAS ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
SEMANA 2					
REFEIÇÃO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTAS (250 ML) LEITE EM PÓ- 15G	SUCO DE FRUTAS (250ML)	IOGURTE (200ML OU 1 UND) FRUTA- (100G)	SALADA DE FRUTAS (250 ML) LEITE EM PÓ- 15G	IOGURTE (200ML OU 1 UND) FRUTA- (100G)
ALMOÇO (12:00)	MACARRÃO TEMPERADO-50G FEIJÃO TEMPERADO -60G ÍSCA DE CARNE ACÉM - 80G ABÓBORA COZIDA (30G) BETERRABA COZIDA (30G)	ARROZ TEMPERADO-50G ÍSCA DE FÍGADO COM BATATA-80G SALADA DE CENOURA RALADA CENOURA RALADA-30G	MACARRÃO AO SUGO -50G ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA PEITO DE FRANGO EM CUBOS - 100G BATATA INGLESA - 40G ABÓBORA - 40G	FEIJOADA ESCOLAR FEIJÃO PRETO-40G ACÉM EM CUBOS-80G ESPINHAÇO-20G ARROZ- 50G FAROFA DE COUVE:-25G	MACARRÃO TEMPERADO- 50G JARDINEIRA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES- 100G BATATA INGLESA- 20G CENOURA- 20G SALADA DE ALFACE (10G) TOMATE (10G)
LANCHE 2	VITAMINA DE BANANA COM CHOCOLATE EM PÓ (250ML) BANANA (100G) LEITE EM PÓ (30G) CHOCOLATE EM PÓ (20G)	SOPA DE MASSA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES - 250ML MASSA DE SOPA - 40G CHUCHU - 15G CENOURA -15G CARNE MOÍDA - 50G	MINGAU DE MILHO-250ML FUBÁ DE MILHO (60G) LEITE EM PÓ (30G) BISCOITO SALGADO (40G)	SUCO DE FRUTAS (250ML) BANANA DA TERRA COZIDA-80G	SUCO DE FRUTAS (250ML) CUSCUZ DE TAPIOCA (200G) TAPIOCA FLOCADA -30G AÇÚCAR-5G LEITE -150 ML COCO RALADO-5G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	**CHO (g)**	**Fibras (g)**	**Proteínas (g)**	**Lipideos (g)**	
801,8 kcal	115,26 g/dia	6,41 g/dia	40,3 g/dia	21,14 g/dia	
Vit. C	**Vit. A**	**Ca**	**Fe**		
71,34 mg	1,742 mcg	374mg	5,89 mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Namile Costa Rezende
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CARDÁPIO MODELO DAS ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6-10 anos /11-15 anos

PERÍODO INTEGRAL

SEMANA 3

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTAS 250 ML	SUCO DE FRUTAS (250ML)	IOGURTE (200ML OU 1 UND) MIX DE FRUTAS (02 FRUTAS- 100G)	SALADA DE FRUTAS 250 ML	IOGURTE (200ML OU 1 UND) MIX DE FRUTAS (02 FRUTAS- 100G)
ALMOÇO (12:00)	JARDINEIRA DE CARNE CARNE MOÍDA -100G BATATA INGLESA-20G CENOURA -20G FEIJÃO TEMPERADO-60G MACARRÃO-50G	ARROZ TEMPERADO-40G ÍSCA DE FRANGO -60G PURÊ DE BATATA INGLESA 30G SALADA DE ALFACE E TOMATE-20G	DOBRADINHA ESCOLAR FEIJÃO BRANCO-50G ACÉM EM CUBOS-100G ESPINHAÇO-20G CALABRESA-30G ARROZ-50G FAROFA-15G	ARROZ COM CENOURA RALADA- 40G FEIJÃO TEMPERADO-60G ENSOPADO DE PEITO DE FRANGO COM LEGUMES (60G) ABÓBORA- 15G QUIABO-15G	MACARRÃO TEMPERADO- 50G CARNE MOÍDA COM CENOURA EM CUBOS- 80G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G
LANCHE 2 15:00	SUCO DE FRUTAS(250ML) AIPIM COZIDO-80G OVO MEXIDO- 50G	SOPA DE FEIJÃO COM MASSA E LEGUMES COM FRANGO EM CUBOS 250ML MASSA DE SOPA- 40G BATATA INGLESA- 15G CENOURA- 15G FRANGO EM CUBOS- 35G	MUGUNZÁ - 200G MILHO BRANCO PARA CANJICA-50gG COCO RALADO-15G LEITE DE COCO-60ML LEITE EM PÓ-20G AÇÚCAR-5G CRAVO DA ÍNDIA-1G	VITAMINA DE FRUTAS 250ML BANANA DA PRATA-50G MAMÃO-40G AVEIA- 15G PÃO- 01 UNIDADE- 50G CARNE MOIDA-40G	MINGAU DE AVEIA 250ML AVEIA EM FLOCOS FINOS-40G AÇÚCAR-10G LEITE EM PÓ-30G

Informação Nutricional (média da semana)

Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipideos (g)	
781,2 kcal	96,4g/dia	6,1g/dia	47,96 g/dia	22,76 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
866,6mg	85,58g/dia	333,35mg	5,6mg		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat. 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5 22447 / Mat. 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CARDÁPIO MODELO DAS ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6-10 anos /11-15 anos

PERÍODO INTEGRAL

SEMANA 4

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTAS 250 ML	SUCO DE FRUTAS 250 ML	IOGURTE (200ML OU 1 UND) MIX DE FRUTAS (02 FRUTAS- 100G)	SUCO DE FRUTAS 250 ML	MINGAU DE TAPIOCA- 250ML FARINHA DE TAPIOCA FLOCADA- 50G LEITE EM PÓ INTEGRAL- 40G AÇÚCAR- 20G
ALMOÇO (12:00)	ARROZ BRANCO-50G FEIJÃO TEMPERADO-50G QUIABADA QUIABO-60G MÚSCULO-100G	MACARRÃO-50G ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES PEITO DE FRANGO- 80G BATATA-15G CENOURA- 15G	COZIDO BATATA INGLESA-15G ABÓBORA-15G REPOLHO- 15G BANANA DA TERRA-15G MÚSCULO-100G PIRÃO- 40G	ARROZ TEMPERADO- 50G CARNE MOÍDA COM CENOURA EM CUBOS- 80G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	MACARRÃO-50G ÍSCA DE FRANGO -60G FEIJÃO TEMPERADO-50G SALADA DE CENOURA RALADA- 20G
LANCHE 2 15:00	MINGAU DE MILHO (250ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL-40G FLOCOS DE MILHO- 30G AÇÚCAR- 20G	SALADA DE FRUTAS- 250ml MAMÃO BANANA DA PRATA LARANJA PÊRA MELANCIA LEITE EM PÓ-10G BISCOITO SALGADO (40G)	ARROZ DOCE (250 ML) ARROZ-50G LEITE EM PÓ-30G AÇÚCAR-3G SAL- 2G CRAVO DA ÍNDIA-1G	SUCO DE FRUTAS 250 ML BISCOITO DOCE (40G)	SOPA DE LEGUMES COM MASSA E CARNE MOÍDA 250ML MASSA DE SOPA- 20G CARNE MOÍDA- 100G BATATA INGLESA-30G CENOURA-30G CHUCHU-30G

Informação Nutricional (média da semana)

Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipideos (g)	
645,6	86,74 g/dia	5,3g/dia	37,41 g/dia	16,2 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
	88,62mg	257,47mg	4,89mg		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Lauro de Freitas 20 de Março 2026

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - SEMED/PMLF
CRN5: 27947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

COMPRAS PMLF

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL I e II 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos E 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 1					
	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (10:00/15:00)	ARROZ TEMPERADO-50G FEIJÃO TROPEIRO-60G CHARQUE (10G) OVO (10G) CALABRESA (10G) FARINHA (5G) ENSOPADO DE CARNE- 80G MÚSCULO - 80 G SALADA VERDE TOMATE- 20G ALFACE-20G SOBREMESA:LARANJA (100g)	SUCO DE FRUTAS (400ML) CUSCUZ DE MILHO COM OVO-200G FLOCOS DE MILHO- 50G OVO-1 UNIDADE	MACARRÃO AO SUGO (50G) ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA (140G) PEITO DE FRANGO EM CUBOS 80G BATATA INGLESA- 30G ABÓBORA-30G Sobremesa: FRUTA-100G	VITAMINA DE BANANA COM CACAU EM PÓ (400ML) BANANA DA PRATA -100G LEITE EM PÓ-30G CACAU EM PÓ-20G BISCOITO DOCE(60G)	SUCO 400ML SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA (01 unidade) PÃO INTEGRAL - 50G CENOURA RALADA - 5G CARNE MOÍDA - 30G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipideos (g)	
578,60 kcal	106,99g/dia	7,34 g/dia	20,92 g/dia	8,82 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
79,83 mg/dia	82,12 mcg/dia	224,61mg/dia	2,93mg/dia		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 122522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL I e II 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos E 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 2					
	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (10:00/15:00)	MINGAU DE MILHO (400ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL-40G FLOCOS DE MILHO- 30G AÇÚCAR- 20G BISCOITO SALGADO-60G	FEIJOADA ESCOLAR (225G) FEIJÃO PRETO-50G ACÉM EM CUBOS-80G ESPINHAÇO-20G ARROZ- 50G FAROFA DE COUVE:-25G SOBREMESA: LARANJA (100G -1 UNIDADE)	SUCO DE FRUTAS(400ML) EMPANADA- (80G) SOBREMESA: MELANCIA 80G	MACARRÃO A BOLONHESA (250G) MACARRÃO-100G CARNE MOÍDA-100G SALADA DE LEGUMES CHUCHU-25G CENOURA-25G	SUCO DE FRUTAS (400ML) CUSCUZ DE TAPIOCA (200G) TAPIOCA FLOCADA -30G LEITE -150 ML COCO RALADO-5G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipideos (g)	
577,40 kcal	100,01 g/dia	8,86 g/dia	20,32 g/dia	13,23g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
101,26mg/dia	98,03mcg/dia	101,26mg	3,14mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - AT PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

COMPRAS PMLF 528

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL I e II 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos E 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 3					
	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (10:00/15:00)	JARDINEIRA DE CARNE CARNE MOÍDA -100G BATATA INGLESA-20G CENOURA -20G FEIJÃO TEMPERADO-50G MACARRÃO-50G SOBREMESA: MELANCIA (100G)	MUGUNZÁ (400ML) MILHO BRANCO PARA CANJICA-50G COCO RALADO-15G LEITE DE COCO-60ml LEITE EM PÓ-20G AÇÚCAR-5G CRAVO DA ÍNDIA-1G	DOBRADINHA ESCOLAR FEIJÃO BRANCO-50G ACÉM EM CUBOS-100G ESPINHAÇO-20G CALABRESA - 30G ARROZ-50G FAROFA-15G SOBREMESA:FRUTA(1 UND-100G)	VITAMINA DE FRUTAS -400ML BANANA DA PRATA-50G MAMÃO-40G AVEIA-15G SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA-PÃO- 01 UNIDADE- 50G CARNE MOIDA-40G	SUCO DE FRUTAS(400ML) AIPIM COZIDO-80G OVO MEXIDO- 50G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipideos (g)	
564,8 Kcal	84,93 g/dia	4,68 g/dia	25,38 g/dia	14,71g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
	84,24 mcg/dia	198,25 mg/dia	3,60 mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878	RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA				

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

COMPRAS PMLF 529

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARÁPIO PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL I e II 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos E 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 4					
	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (10:00/15:00)	ARROZ BRANCO-50G FEIJÃO TEMPERADO-50G QUIABADA QUIABO-60G MÚSCULO-100G SOBREMESA: LARANJA- 01 UNIDADE 100G	SUCO DE FRUTAS(400ML) BOLO SIMPLES (80G) SOBREMESA: BANANA DA PRATA (100G)	COZIDO BATATA INGLESA-15G ABÓBORA-15G REPOLHO- 15G BANANA DA TERRA-15G MÚSCULO-100G PIRÃO-40G	ARROZ DOCE(400 ML) ARROZ-50G LEITE EM PÓ-30G AÇÚCAR-3G SAL-2G CRAVO DA ÍNDIA-1G	SOPA DE LEGUMES COM MASSA E FRANGO MASSA DE SOPA- 20G FRANGO EM CUBOS- 100G BATATA INGLESA-30G CENOURA-30G CHUCHU-30G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipideos (g)	
506,20kcal	27,71 g/dia	5,13mg/dia	27,71g/dia	10,83 mg/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
	36,57 mcg/dia	53,34mg/dia	3,34mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Lauro de Freitas 20 de Março 2026

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - RTAV_F / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

COMPRAS PMLF 530

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO QUILOMBOLA 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6 a 12 anos

PERÍODO PARCIAL

SEMANA 1

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTA (250ML)	IOGURTE (200ML OU 1 UND) FRUTA (01 FRUTA- 100G)	SALADA DE FRUTA (250ML) LEITE EM PÓ- (15G)	IOGURTE (200ML OU 1 UND) FRUTA (01 FRUTA- 100G)	SUCO DE FRUTAS (250ML)
LANCHE 2 10:00	ARROZ TEMPERADO (50G) FEIJÃO TROPEIRO (60G) CHARQUE (10G) OVO (10G) CALABRESA (10G) ENSOPADO DE CARNE (80G) MUSCULO (80G) SALADA VERDE TOMATE- (20G) ALFACE- (20G) SOBREMESA: (LARANJA 1UND - 100g)	SUCO DE FRUTAS (250ML) CUSCUZ DE MILHO COM OVO FLOCOS DE MILHO - (50G) AÇÚCAR- (5G) OVO -(1 UND)	MACARRÃO A BOLONHESA MACARRÃO-(50g) CARNE MOÍDA-(100g) SALADA DE LEGUMES CHUCHU-(25G) CENOURA-(25G) SOBREMESA: MELANCIA (100g)	VITAMINA DE FRUTAS - (250ML) BANANA DA PRATA- (40G) MAMÃO- (40G) AVEIA -(15G) BISCOITO DOCE- (60G)	IOGURTE (200ML OU 01 UND) SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA PÃO INTEGRAL - (50G) CENOURA RALADA - (5G) CARNE MOÍDA - (30G)

Informação Nutricional (média da semana)

Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipideos (g)	
578,60 kcal	106,99g/dia	7,34 g/dia	20,92 g/dia	8,82 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
79,83 mg/dia	82,12 mcg/dia	224,61mg/dia	2,93mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat. 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

COMPRAS PMLF 531

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO QUILOMBOLA 2026
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 6 a 12 anos
PERÍODO PARCIAL

SEMANA 2					
REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTAS (250 ML) LEITE EM PÓ- (15G)	SUCO DE FRUTAS (250ML)	IOGURTE (200ML OU 1 UND) FRUTA (01 FRUTA- 100G)	SALADA DE FRUTAS (250 ML) LEITE EM PÓ- (15G)	IOGURTE (200ML OU 1 UND) FRUTA (01 FRUTA- 100G)
LANCHE 2 10:00	VITAMINA DE BANANA COM CHOCOLATE EM PÓ (250ML) BANANA (100G) LEITE EM PÓ (30G) CHOCOLATE EM PÓ (20G)	FEIJOADA ESCOLAR (250G) FEIJÃO PRETO- (40G) ACÉM EM CUBOS-(80G) ESPINHAÇO-(20G) CALABRESA -(30G) ARROZ- (50G) FAROFA DE COUVE:-(25G) SOBREMESA: LARANJA (100G -1 UND)	MINGAU DE MILHO-(250 ml) FUBÁ DE MILHO (60G) LEITE EM PÓ (30G) BISCOITO SALGADO (40G)	MACARRÃO AO SUGO -(50G) ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA PEITO DE FRANGO EM CUBOS -(100G) BATATA INGLESA (40G) ABÓBORA - (40G) SOBREMESA: FRUTA- (01 UND- 100G	SUCO DE FRUTAS (250ML) CUSCUZ DE TAPIOCA (200G) TAPIOCA FLOCADA -(30G) AÇÚCAR-(5G) LEITE -(150 ML) COCO RALADO-(5G)
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipideos (g)	
577,40 kcal	100,01 g/dia	8,86 g/dia	20,32 g/dia	13,23g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
101,26mg/dia	98,03mcg/dia	101,26mg	3,14mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat. 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat. 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

COMPRAS PMLF 532-24

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO QUILOMBOLA 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 6 a 12 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 3					
REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTAS (250 ML)	SUCO DE FRUTAS (250ML)	IOGURTE (200ML OU 1 UND) MIX DE FRUTAS (02 FRUTAS- 100G)	SALADA DE FRUTAS (250 ML)	IOGURTE (200ML OU 1 UND) MIX DE FRUTAS (02 FRUTAS- 100G)
LANCHE 2 10:00	JARDINEIRA DE CARNE CARNE MOÍDA -(100g) BATATA INGLESA-(20g) CENOURA -(20g) FEIJÃO TEMPERADO-(50g) MACARRÃO-(50g) SOBREMESA: MELANCIA (100G)	MUGUNZÁ MILHO BRANCO PARA CANJICA-(50g) COCO RALADO-(15g) LEITE DE COCO-(60ml) LEITE EM PÓ-(20g) AÇÚCAR-(5g) CRAVO DA ÍNDIA-(1g)	DOBRADINHA ESCOLAR FEIJÃO BRANCO-(50g) ACÉM EM CUBOS-(100g) ESPINHAÇO-(20g) ARROZ-(50g) FAROFA-(15g) SOBREMESA: FRUTA (1 UNID - 100G)	VITAMINA DE FRUTAS - (250ML) BANANA DA PRATA-(50G) MAMÃO-(40G) AVEIA-(15G) PÃO- 01 UNIDADE- (50G) CARNE MOIDA-(40G)	SUCO DE FRUTAS(250ML) AIPIM COZIDO-(80G) OVO MEXIDO- (50G)
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipideos (g)	
564,8 Kcal	84,93 g/dia	4,68 g/dia	25,38 g/dia	14,71g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
	84,74 mcg/dia	198,25 mg/dia	3,60 mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

Brenda I. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5 22940 / Mat.: 12522

COMPRAS PMLF 533

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO QUILOMBOLA 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 6 a 12 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 4					
REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTAS (250 ML) LEITE EM PÓ- (15G)	SUCO DE FRUTAS (250 ML)	IOGURTE (200ML OU 1 UND) MIX DE FRUTAS (02 FRUTAS- 100G)	SUCO DE FRUTAS (250 ML)	IOGURTE (200ML OU 1 UNIDADE) MIX DE FRUTAS (02 FRUTAS- 100G)
LANCHE 2 10:00	ARROZ BRANCO-(50G) FEIJÃO TEMPERADO-(50G) QUIABADA QUIABO-(60G) MÚSCULO-(100G) SOBREMESA: LARANJA- (01 UND 100G)	MINGAU DE MILHO (250ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL-(40G) FLOCOS DE MILHO- (30G) AÇÚCAR- (20G) BANANA DA PRATA (1 UND-100G)	COZIDO (200G) BATATA INGLESA-(15G) ABÓBORA-(15G) REPOLHO- (15G) BANANA DA TERRA-(15G) MÚSCULO-(100G) PIRÃO-(40G)	ARROZ DOCE (250 ML) ARROZ-(50G) LEITE EM PÓ-(30G) AÇÚCAR-(3G) SAL-(2G) CRAVO DA ÍNDIA-(1G)	SOPA DE LEGUMES COM MASSA E CARNE MOÍDA MASSA DE SOPA-(20G) CARNE MOÍDA- (100G) BATATA INGLESA-(30G) CENOURA-(30G) CHUCHU-(30G)
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	
506,20kcal	27,71 g/dia	5,13mg/dia	27,71g/dia	10,83 mg/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
	36,57 mcg/dia	53,34mg/dia	3,34mg		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Lauro de Freitas 20 de Março 2026

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

COMPRAS PMLF 539

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MODELO CARDÁPIO CRECHE APLV 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 01 a 3 anos

PERÍODO INTEGRAL

OBS. TODAS PREPARAÇÕES ISENTAS DE LEITE E DERIVADOS

SEMANA 1

Refeição	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07.30h ou 8.00h)	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) CUSCUZ DE MILHO (30G) CARNE ENSOPADA DESFIADA (30G)	MINGAU DE MILHO- 200ML FORMULA A BASE DE SOJA - 40G FUBÁ DE MILHO - 35G	VITAMINA DE FRUTAS (200ML) BANANA DA PRATA- 25G MAMÃO- 25G FÓRMULA A BASE DE SOJA- 25G PÃO (01 UNIDADE) COM OVO MEXIDO (1 UNI - 50G)	MINGAU DE AVEIA- 200ML FÓRMULA A BASE DE SOJA- 40G AVEIA EM FLOCOS- 20G	SUCO DE POLPA DE FRUTA (200ML) AIPIM COZIDO (80G) FRANGO ENSOPADO DESFIADO (30G)
LANCHE DA MANHÃ (10:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
ALMOÇO (11:30)	ARROZ TEMPERADO -40G FEIJÃO TEMPERADO- 50G ÍSCA DE FÍGADO-60G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	MACARRÃO A BOLONHESA MACARRÃO -40 G CARNE MOÍDA -40G SALADA DE CENOURA 15G	ARROZ TEMPERADO- 40G FEIJÃO TEMPERADO-50G ENSOPADO DE FRANGO COM ABÓBORA E BATATA INGLESA FRANGO -60G ABÓBORA - 15G BATATA INGLESA- 15G	ESPAGUETE AO MOLHO-50G ALMÔNDEGAS DE CARNE ACÉM 70G SALADA DE BETERRABA COZIDA-20G	ARROZ BRANCO-40G FEIJÃO TEMPERADO-50G QUIABADA QUIABO-40G MÚSCULO-60G
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
CEIA (16:30)	SOPA DE MASSA COM FRANGO DESFIADO E LEGUMES 250ML MASSA DE SOPA - 20G CHUCHU - 15G CENOURA -15G FRANGO DESFIADO - (35G)	SUCO DE POLPA DE FRUTAS- (200ML) CUSCUZ DE MILHO (30G) CARNE MOÍDA-(30G)	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOÍDA 250ML FEIJÃO - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - (15G) CARNE MOÍDA - 35G	RISOTO DE FRANGO 250G ARROZ BRANCO- (40g) FRANGO DESFIADO(60g) CENOURA RALADA-(30g)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES E CARNE MOÍDA 250ML MASSA DE SOPA - 20G CHUCHU- 15G CENOURA- 15G CARNE MOÍDA- 35G

Informação Nutricional (média da semana)

Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipideos (g)	
689,20 kcal	91,53 g/dia	10,36g/dia	42,95g/dia	17,26 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
348,64mg	1.690,18mcg/dia	317,18mg	6,95mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

COMPRAS PMLF 035-4

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - RT PMLF / SEMED
CRN5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda J. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MODELO CARDÁPIO CRECHE APLV 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 01 a 3 anos

PERÍODO INTEGRAL

OBS. TODAS PREPARAÇÕES ISENTAS DE LEITE E DERIVADOS

SEMANA 2

Refeição	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	MINGAU DE AVEIA- (200 ML) FORMULA A BASE DE SOJA- 40G AVEIA-20G	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) CUSCUZ DE MILHO-60G CARNE ENSOPADA DESFIADA (30G)	VITAMINA DE BANANA- (200ML) FÓRMULA A BASE DE SOJA-30G BANANA -100G AVEIA-15G	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) AIPIM COZIDO (50G) OVO MEXIDO (01 UNIDADE)	MINGAU DE MILHO- (200ML) FÓRMULA A BASE DE SOJA- 40G FUBÁ DE MILHO - 35G
LANCHE DA MANHÃ (10:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
ALMOÇO (11:30)	MACARRÃO TEMPERADO-40G FEIJÃO TEMPERADO -50G ÍSCA DE CARNE -60G ACÉM - 60G ABÓBORA COZIDA (30G) BETERRABA COZIDA (30G)	ARROZ TEMPERADO- 40G PURÊ MISTO COM FÓRMULA A BASE DE SOJA- 30G (ABÓBORA+CENOURA) FEIJÃO TEMPERADO- 50G PEITO DE FRANGO-60G	MACARRÃO PARAFUSO A BOLONHESA (40G) ÍSCA DE FÍGADO (60G) SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADA BETERRABA- 20G CENOURA RALADA-20G	ARROZ TEMPERADO-40G FEIJÃO TEMPERADO (50G) ENSOPADO DE PEITO DE FRANGO (60G) BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 20G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G JARDINEIRA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES- 60G BATATA INGLESA- 15G CENOURA- 15G SALADA DE ALFACE (10G) TOMATE (10G)
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
CEIA (16:30)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES FRANGO DESFIADO - 250 ML MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 15G FRANGO DESFIADO - 35G	MUNGUZÁ (200ML) MILHO PARA CANGICA - 60G FÓRMULA A BASE DE SOJA- 30G	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOÍDA (250ML) FEIJÃO - 20G BATATA INGLESA - 20G CHUCHU - 15G CENOURA - 15G CARNE MOÍDA (ACÉM)- 35G	RISOTO DE FRANGO 250G ARROZ BRANCO- (40g) CARNE MOÍDA(60g) CENOURA RALADA-(30g)	CALDO DE AIPIM C/ FRANGO (250ML) FRANGO DESFIADO - 60G AIPIM BATIDO - 40G

Informação Nutricional (média da semana)

Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	
653,80 kcal	96,33 g/dia	9,99 g/dia	34,84 g/dia	15,50 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
88,39 mg/dia	1.448,34 mcg/dia	255,16 mg/dia	5,58 mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda L. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MODELO CARDÁPIO CRECHE APLV 2026

ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 01 a 3 anos
PERÍODO INTEGRAL
OBS. TODAS PREPARAÇÕES ISENTAS DE LEITE E DERIVADOS

SEMANA 3

Refeição	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	SUCO DE FRUTAS-(200ML) CUSCUZ DE TAPIOCA- 40G	VITAMINA DE MAMÃO (200ML) MAMÃO - 50G AVEIA- 10G FÓRMULA A BASE DE SOJA - 30G	SUCO DE FRUTAS (200ML) BATATA DOCE COZIDA (60G) CARNE ENSOPADA DESFIADA (30G)	MINGAU DE MILHO- 200ML FÓRMULA A BASE DE SOJA- 40G FUBÁ DE MILHO - 35G	SUCO DE FRUTAS (200ML) CUSCUZ DE MILHO- 60G OVOS MEXIDOS- 01 UNIDADE
LANCHE DA MANHÃ (10:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
ALMOÇO (11:30)	ARROZ COM CENOURA RALADA- 40G FEIJÃO TEMPERADO-50G ENSOPADO DE PEITO DE FRANGO COM LEGUMES (60G) BATATA INGLESA- 15G QUIABO-15G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G FÍGADO AO MOLHO COM BATATA INGLESA- 60G FEIJÃO TEMPERADO- 50G SALADA CRUA RALADA: CENOURA- 15G	ARROZ TEMPERADO-40G ÍSCA DE FRANGO -60G PURÊ DE BATATA INGLESA (COM FÓRMULA A BASE DE SOJA)-30G SALADA DE ALFACE E TOMATE-20G	COZIDO (250G) BATATA INGLESA-15G ABÓBORA -15G REPOLHO -10G BANANA DA TERRA -15G QUIABO- 15G MÚSCULO- 60G PIRÃO- 30G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G CARNE MOÍDA COM CENOURA EM CUBOS- 60G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 20G
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
CEIA (16:30)	SUCO DE FRUTA- 200ML AIPIM COZIDO -60G	SOPA DE MASSA COM LEGUMES FRANGO DESFIADO (250 ML) MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 15G FRANGO DESFIADO - 35G	SUCO DE FRUTA (200ML) BOLO SIMPLES SEM LEITE DE VACA-40G	VITAMINA DE FRUTAS (200ML) FÓRMULA A BASE DE SOJA-30G BANANA -80G MAMÃO- 40G AVEIA-15G BISCOITO SALGADO (70G)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES COM CARNE MOÍDA (250 ML) MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G BETERRABA - 15G CARNE MOÍDA - 35G

Informação Nutricional (média da semana)

Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	
669,60 kcal	102,32g/dia	4,96g/dia	34,83g/dia	13,98 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
562,28 mg/dia	1.546,43 mcg/dia	263,74mg/dia	4,96mcg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - RT PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - RT PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MODELO CARDÁPIO CRECHE APLV 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 01 a 3 anos

PERÍODO INTEGRAL

OBS. TODAS PREPARAÇÕES ISENTAS DE LEITE E DERIVADOS

SEMANA 4

Refeição	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	ARROZ DOCE (150 ML) ARROZ-50G FÓRMULA A BASE DE SOJA-30G	VITAMINA DE FRUTAS- 200ML FÓRMULA A BASE DE SOJA-30G BANANA -80G MAMÃO- 40G AVEIA-15G	SUCO DE FRUTAS (200ML) CUSCUZ DE MILHO- 60G OVOS MEXIDOS- 01 UNIDADE	MINGAU DE MILHO- 200ML FORMULA A BASE DE SOJA- 40G FUBÁ DE MILHO - 35G	SUCO DE POLPA DE FRUTAS- (200ML) CUSCUZ DE MILHO (30G) CARNE MOÍDA-(30G)
LANCHE DA MANHÃ (10:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
ALMOÇO (11:30)	ARROZ TEMPERADO- 40G FEIJÃO TEMPERADO-50G CARNE MOIDA (40G) COM LEGUMES BATATA 15G CENOURA 15G	MACARRÃO ESPAGUETE-40G PEITO DE FRANGO DESFIADO COM CENOURA PEITO DE FRANGO- 60G CENOURA- 15G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	DOBRADINHA ESCOLAR (250G) FEIJÃO BRANCO SIMPLES- 50G CUBOS DE ACÉM - 50G ARROZ TEMPERADO- 40G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G FEIJÃO TEMPERADO- 50G ÍSCA DE FÍGADO-60G SALADA COZIDA CENOURA- 15G BATATA INGLESA-15G	ARROZ TEMPERADO- 40G ENSOPADO DE FRANGO COM ABÓBORA E MILHO (250G) PEITO DE FRANGO- 60G ABÓBORA- 15G
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
CEIA (16:30)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES FRANGO DESFIADO 250 ML MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 15G FRANGO DESFIADO - 35G	ESCODIDINHO DE FRANGO (250G) BATATA INGLESA- 60G PEITO DE FRANGO EM CUBOS- 50G	SUCO DE FRUTAS (200ML) BATATA DOCE- 60G	SOPA DE ABÓBORA COM FRANGO (250ML) MASSA DE SOPA- 20G ABÓBORA- 40G FRANGO DESFIADO- 40G	SUCO DA FRUTA- (200ML) AIPIM COZIDO -60G

Informação Nutricional (média da semana)

Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	
614,00Kcal	87,32 g/dia	9,12g/dia	37,58g/dia	13,17g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
88,71mg	1,714,17mcg/dia	196,70mg	4,84 mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Lauro de Freitas 20 de Março 2026

COMPRAS PMLF 538

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - RT PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - RT PMLF / SEMED
CRN5 [illegible] Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO EJA 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 19 a 30 e 31 a > 60 anos

PERÍODO PARCIAL

SEMANA 1

	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (19:00)	ARROZ TEMPERADO-80G FEIJÃO TROPEIRO-90G CHARQUE - 10G OVO - 10G CALABRESA - 10G ENSOPADO DE CARNE 80G MUSCULO 80G SALADA VERDE TOMATE- 30G ALFACE-30G SOBREMESA:LARANJA-100 G	VITAMINA DE FRUTAS 400 ML BANANA DA PRATA-50G MAMÃO- 50G LEITE EM PÓ-30G AVEIA (20G) BISCOITO DOCE-80G	SUCO DE FRUTAS-400ML MACARRÃO A BOLONHESA MACARRÃO PARAFUSO-80G CARNE MOÍDA-100G SALADA DE LEGUMES: CHUCHU-20 G CENOURA-20G	SUCO DE FRUTAS-400ML CUSCUZ DE TAPIOCA (200G) FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA-40G AÇÚCAR-5G LEITE EM PÓ-30G	CAFÉ COM LEITE (400ML) CAFÉ EM PÓ (10g) LEITE DE PÓ (30G) BATATA DOCE (100G) OVOS MEXIDOS- 02 UNIDADES (100G)

Informação Nutricional (média da semana)

Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	
492,8	75,70g/dia	5,61g/dia	19,23g/dia	13,10mg/dia	
Vit. C	Vit. A	Fe	Ca		
31,14 mg/dia	429,58 mcg/dia	3,54mg/dia	201,51mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO EJA 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 19 a 30 e 31 a > 60 anos

PERÍODO PARCIAL

SEMANA 2

	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (19:00)	SOPA DE LEGUMES COM MASSA E MÚSCULO EM CUBOS (400ML) MASSA DE SOPA -80G BATATA INGLESA -20G CENOURA EM CUBOS -20G CHUCHU EM CUBOS -20G MÚSCULO- 100G	IOGURTE - 400ML (02 UNIDADES) SANDUICHE DE CARNE MOÍDA- 120G PÃO 50G CENOURA RALADA - 5G CARNE MOÍDA - 50G	FEIJOADA ESCOLAR FEIJÃO PRETO -100G ACÉM EM CUBOS -100G ESPINHAÇO -20G ARROZ -80G FAROFA DE COUVE -30G SOBREMESA: LARANJA (1 UNIDADE- 100G)	SUCO DE FRUTAS-400ML POLPA DE FRUTA - 45G CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO-150G FLOCOS DE MILHO - 60G FRANGO EM CUBO ENSOPADO - 100G	SUCO DE FRUTAS-400ML MACARRÃO-80G ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA PEITO DE FRANGO EM CUBOS - 100G BATATA INGLESA - 25G ABÓBORA-25G

Informação Nutricional (média da semana)

Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	
547,00 kcal	29,66 g/dia	5,84g/dia	29,66g/dia	10,52 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
67,67mg/dia	178,01 mcg/dia	156,26 mg/dia	3,77mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

COMPRAS PMLF 934

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA RT PMLF / SEMED
CRN5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5 [illegible] Mat.: 122522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO EJA 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 19 a 30 e 31 a > 60 anos

PERÍODO PARCIAL

SEMANA 3

	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (19:00)	JARDINEIRA DE CARNE CARNE MOÍDA-100G BATATA INGLESA-25G CENOURA -25G FEIJÃO TEMPERADO-80G MACARRÃO TEMPERADO-80G SOBREMESA: LARANJA (100G)	MILHO BRANCO PARA CANJICA - 80G COCO RALADO -17G LEITE DE COCO-130ML LEITE EM PÓ -30G CRAVO DA ÍNDIA -5G SOBREMESA: BANANA DA PRATA - 100G	DOBRADINHA ESCOLAR FEIJÃO BRANCO-80G ACÉM EM CUBOS-100G ESPINHAÇO- 20G CALABRESA-35G ARROZ -80G FAROFA -30G SUCO DE FRUTAS- (400ML)	IOGURTE (400ML) 02 UNIDADES BISCOITO SALGADO (80 G)	CAFÉ COM LEITE (400ML) CAFÉ PÓ (10G) LEITE EM PÓ (30G) AIPIM COZIDO (100G) OVOS MEXIDOS- 02 UNIDADES (100G)

Informação Nutricional (média da semana)

Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipideos (g)	
503,20 kcal	68,83 g/dia	3,86 g/dia	25,406 g/dia	14,35 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
1,298 mcg/dia	47,31 mg/dia	167,95mg/dia	3,46mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO EJA 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 19 a 30 e 31 a > 60 anos

PERÍODO PARCIAL

SEMANA 4

	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (19:00)	ARROZ BRANCO-80G FEIJÃO TEMPERADO -80G QUIABADA QUIABO - 50G MÚSCULO - 120G SOBREMESA: MELANCIA 100G	CAFÉ COM LEITE (200ml) CAFÉ PÓ-20G LEITE EM PÓ-30G AVEIA - 20G BANANA DA TERRA COZIDA-100G OVOS MEXIDOS 02 UNIDADES-(100G)	COZIDO ESCOLAR BATATA -15G ABÓBORA- 15G REPOLHO - 10G BANANA DA TERRA -15G MÚSCULO - 100G PIRÃO - 100G SUCO DA FRUTA- 400ML	ARROZ DOCE (400ML) ARROZ- 80G AÇÚCAR- 10G LEITE EM PÓ-30G CRAVO DA ÍNDIA (5G)	MACARRÃO-80G FEIJÃO TEMPERADO-80G FRIGIDEIRA DE FRANGO-150G OVO - 02 UNIDADES (100 G) FARINHA DE TRIGO -10G FRANGO DESFIADO - 40G SALADA DE ALFACE-10G TOMATE-10G SOBREMESA: MELÃO 100G

Informação Nutricional (média da semana)

Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipideos (g)	
420,00 kcal	41,34 g/dia	3,13mg/dia	29,36 g/dia	14,93 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
13,7mg/dia	115,89 mg/dia	167,95mg/dia	4,4 mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Lauro de Freitas 20 de Março 2026

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

COMPRAS PMLF 540

	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS - 2026
MODALIDADE DE ENSINO: TODOS OS SEGMENTOS ESCOLARES	
ZONA URBANA	
FAIXA ETÁRIA: 4 a 19 a 35 e 36 a > 60 anos	
PERÍODO PARCIAL	

KIT LANCHE PARA ATIVIDADE EXTRACLASSE	
OPÇÃO 01:	Suco (TETRA PACK) individual (200 ml- Opções. Uva, maçã ou laranja)+Biscoito (pacote individual 27 g a 30g)+ Fruta Opções: maçã, banana prata ou tangerina
OPÇÃO 02:	Bebida láctea(TETRA PACK) individual (200 ml) ou Suco (TETRA PACK) individual (200 ml – Opções: Uva, maçã ou laranja) +Bolo simples(Embalagem individual-50 g sabores diversos)
JUSTIFICATIVA	A inclusão do kit lanche em embalagens individuais no presente modelo de cardápio justifica-se pela necessidade de garantir a segurança higiênico-sanitária aos estudantes da rede municipal de ensino de Lauro de Freitas-Bahia. As embalagens individuais reduzem significativamente o risco de contaminação cruzada, facilitam o controle de porcionamento, garantem a identificação adequada dos itens alimentares (lote, validade e composição) e contribuem para a conformidade com as normas sanitárias vigentes. Além disso, a adoção desse formato operacional viabiliza ao atendimento em **SITUAÇÕES ESPECÍFICAS**, como atividades pedagógicas **EXTRACLASSES**, eventos institucionais e ações emergenciais.

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS- CRECHE - 2026				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 01 a 3 anos				
PERÍODO INTEGRAL				
	LANCHE ESPECIAL - DATAS COMEMORATIVAS			
	SEMANA DA PÁSCOA	SEMANA DO SÃO JOAO	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	**Arroz branco (40g)** + **Vatapá Escolar (30g)** + **Xinxim escolar (60g)** + Farofa escolar (10g)	Milho verde em espiga (cozida) Aproximadamente 60g (espiga pequena) + **Amendoim na vagem (cozido)** Aproximadamente 50 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	**Feijoada escolar (80g)** + **Arroz branco (50g)** + Farofa de couve(20g) + Salada de alface+ tomate (30g)	**Arroz Temperado (cenoura+passas) (50g)** + **Salpicão (60g)** + Farofa (20g) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	**Bolo de cenoura integral com cobertura de cacau(60g)** + **Suco da fruta (200 ml)**	**Bolo de laranja ou millho(60g)** + Suco de polpa de fruta (200 ml) + Fruta: Laranja média Aproximadamente 80g (unidade pequena)	**Bolo simples (60g)** Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco da fruta (200 ml)	**Pão recheado com patê de frango (120g)- 1 unidade +** **Fruta (maçã, tangerina ou banana)** Aproximadamente 80g (1 unidade) + **Suco de polpa – 200 ml**
Refeição	**Arroz branco (40g)** + **Purê de batata inglesa (40g)** + **Moqueca de peixe (60g)** **(OPÇÃO: Filé de Tilápia, filé de merluza ou cação em posta)**	**Broa de milho (01 unidade) Aproximadamente 140g +** **Pipoca salgada** **Aproximadamente 80g** + **Suco de polpa de frutas (200ml)**	**Empanada de frango (70g)** + **Suco de polpa (200 ml)**	**Bolo simples (60g)** **Opções: (chocolate ou baunilha)** + **Suco da fruta – 200 ml**

COMPRAS PMLF

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

Refeição	Bolão de doís (150g)	Lelê de milho de corte (80g) + Suco de polpa de fruta (200ml)	Sanduíche de carne moída com cenoura ralada (120g) - 01 unidade + Suco de polpa (200 ml)	Macarronada Natalina (Macarrão com molho cremoso de frango, milho e ervilha) - 150g + suco de polpa de fruta (200ml)
Refeição	Bolo de chocolate com cobertura de cacau(60g) + Suco da fruta (200 ml)	Pipoca salgada Aproximadamente 80g + Fruta (Aproximadamente 80g) 1 porção Suco de polpa de fruta – 200 ml	Pipoca salgada Aproximadamente 80g + Cremosinho (90g) ou Picolé (60g) 1 unidade	Empanada de frango (70g) + Suco de polpa – 200 ml

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - RT PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat. 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - RT PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat. 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

COMPRAS PMLF

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS-TEMPO INTEGRAL 2026				
MODALIDADE DE ENSINO: ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 6-10 anos /11-15 anos				
PERÍODO PARCIAL				
LANCHE ESPECIAL - DATAS COMEMORATIVAS				
	SEMANA DA PÁSCOA	SEMANA DO SÃO JOAO	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (60g) + Vatapá Escolar (50g) + Xinxim escolar (80g) + Farofa escolar (30g)	Milho verde em espiga (cozida) Aproximadamente 150g (espiga média) + Amendoim na vagem (cozido) Aproximadamente 80 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Feijoada escolar (100g) + Arroz branco (60g) + Farofa de couve (30g) + Salada de alface+ tomate (30g)	Arroz Temperado (cenoura+passas) (60g) + Salpicão(120g) + Farofa(40g) + Suco de polpa de fruta(200ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de cacau(120g) + Suco da fruta (200 ml)	Bolo de laranja ou milho(120G) + Suco de polpa de fruta (200 ml) + Fruta: Laranja média Aproximadamente 130g (unidade média)	Bolo simples (120g) Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco da fruta (200 ml)	Pão recheado com patê de frango (120g)1 unidade + Fruta (maçã, tangerina ou banana) Aproximadamente 130g (1 unidade) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	Arroz branco (60g) + Purê de batata inglesa (50g) + Moqueca de peixe (100g) (OPÇÃO: Filé de Tilápia, filé de merluza ou cação em posta)	Broa de milho (01 unidade) Aproximadamente 140g + Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Suco de polpa de frutas (200ml)	Empanada de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)	Bolo simples (120g) Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco da fruta (200 ml)
Refeição	Baião de dois (260g)	Lelê de milho de corte (150g) + Suco de polpa de fruta (200ml)	Sanduiche de carne moida com cenoura ralada (120g) - 01 unidade + Suco de polpa (200 ml)	Macarronada Natalina (macarrão com molho cremoso de frango, milho e ervilha) -200g + suco de polpa de fruta (200ml)
Refeição	Bolo de chocolate com cobertura de cacau(120g) + Suco da fruta (200 ml)	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Fruta (Aproximadamente 130g) 1 porção Suco de polpa de fruta – 200 ml	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Cremosinho (90g) ou Picolé (60g) 1 unidade	Empanada de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA				

Lauro de Freitas 20 de Março 2026

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat. 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda J. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat. 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS- PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL I e II 2026

ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos E 6-10 anos /11-15 anos
PERÍODO PARCIAL

LANCHE ESPECIAL - DATAS COMEMORATIVAS				
	SEMANA DA PÁSCOA	SEMANA DO SÃO JOAO	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	**Arroz branco (60g)** + **Vatapá Escolar (50g)** + **Xinxim escolar (80g)** + **Farofa escolar (30g)**	**Milho verde em espiga (cozida) Aproximadamente 150g (espiga média)** + **Amendoim na vagem (cozido)** Aproximadamente 80 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	**Feijoada escolar (100g)** + **Arroz branco (100g)** + Farofa de couve (30g) + **Salada de alface+ tomate (30g)**	**Arroz Temperado (cenoura+passas) (60g)** + **Salpicão(120g)** + Farofa(40g) + **Suco de polpa de fruta(200ml)**
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de cacau(120g) + Suco da fruta (200 ml)	Bolo de laranja ou milho(120G) + Suco de polpa de fruta (200 ml) + **Fruta: Laranja média** Aproximadamente 130g (unidade média)	**Bolo simples (120g)** Opções: (chocolate ou baunilha) + **Suco da fruta (200 ml)**	Pão recheado com patê de frango (120g)1 unidade + Fruta (maçã, tangerina ou banana) Aproximadamente 130g (1 unidade) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	**Arroz branco (60g)** + Purê de batata inglesa (50g) + Moqueca de peixe (100g) (OPÇÃO: Filé de Tilápia, filé de merluza ou cação em posta)	Broa de milho (01 unidade) Aproximadamente 140g + Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Suco de polpa de frutas (200ml)	Empanada de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)	Bolo simples (120g) Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco da fruta (200 ml)
Refeição	Baião de dois (250g)	Lelê de milho de corte (150g) + Suco de polpa de fruta (200ml)	Sanduíche de carne moída com cenoura ralada (120g) - 01 unidade + **Suco de polpa (200 ml)**	Macarronada Natalina **(macarrão com molho cremoso de frango,** milho e ervilha) -200g + **suco de polpa de fruta (200ml)**
Refeição	Bolo de chocolate com cobertura de cacau(120g) + **Suco da fruta (200 ml)**	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + **Fruta (Aproximadamente 130g)** 1 porção Suco de polpa de fruta – 200 ml	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + **Cremosinho (90g) ou Picolé (60g)** 1 unidade	**Empanada de frango (120g)** + **Suco de polpa (200 ml)**

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat. 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda L. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5. 22947 / Mat. 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS- QUILOMBOLA - 2026

MODALIDADE DE ENSINO: QUILOMBOLA
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 6 a 12 anos
PERÍODO PARCIAL

LANCHE ESPECIAL - DATAS COMEMORATIVAS

	SEMANA DA PASCOA	SEMANA DO SÃO JOAO	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (60g) + Vatapá Escolar (50g) + Ximxim escolar (80g) + Farofa escolar (30g)	Milho verde em espiga (cozida) Aproximadamente 150g (espiga média) + Amendoim na vagem (cozido) Aproximadamente 80 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Feijoada escolar (100g) + Arroz branco (60g) + Farofa de couve (30g) + Salada de alface+ tomate (30g)	Arroz Temperado (cenoura+passas) (60g) + Salpicão(120g) + Farofa(40g) + Suco de polpa de fruta(200ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de cacau(120g) + Suco da fruta (200 ml)	Bolo de laranja ou millho(120G) + Suco de polpa de fruta (200 ml) + Fruta: Laranja média Aproximadamente 130g (unidade média)	Bolo simples (120g) Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco da fruta (200 ml)	Pão recheado com patê de frango (120g)1 unidade + Fruta (maçã, tangerina ou banana) Aproximadamente 130g (1 unidade) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	Arroz branco (60g) + Purê de batata inglesa (50g) + Moqueca de peixe (100g) (OPÇÃO: Filé de Tilápia, filé de merluza ou cação em posta)	Broa de milho (01 unidade) Aproximadamente 140g + Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Suco de polpa de frutas (200ml)	Empanada de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)	Bolo simples (120g) Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco da fruta (200 ml)
Refeição	Baião de dois (250g)	Lelê de milho de corte (150g) + Suco de polpa de fruta (200ml)	Sanduíche de carne moída com cenoura ralada (120g) - 01 unidade + Suco de polpa (200 ml)	Macarronada Natalina (macarrão com molho cremoso de frango, milho e ervilha) -200g + suco de polpa de fruta (200ml)
Refeição	Bolo de chocolate com cobertura de cacau(120g) + Suco da fruta (200 ml)	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Fruta (Aproximadamente 130g) 1 porção Suco de polpa de fruta – 200 ml	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Cremosinho (90g) ou Picolé (60g) 1 unidade	Empanada de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

COMPRAS 025/26

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5 19878 / Mat. 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS-EJA 2026
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 19 a 30 e 31 a > 60 anos
PERÍODO PARCIAL

LANCHE ESPECIAL - DATAS COMEMORATIVAS				
	SEMANA DA PÁSCOA	SEMANA DO SÃO JOAO	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (70g) + Vatapá Escolar (60g) + Xinxim escolar (100g) + Farofa escolar (30g)	Milho verde em espiga (cozida) Aproximadamente 150g (espiga média) + Amendoim na vagem (cozido) Aproximadamente 120 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Feijoada escolar (150g) + Arroz branco (70g) + Farofa de couve (40g) + Salada de alface+ tomate -30g Suco de Polpa de fruta: (200ml)	Arroz Temperado (cenoura+passas) 70g + Salpicão (150g) + Farofa (50g) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de cacau (150g) + Suco da fruta (200 ml)	Bolo de laranja ou millho(150g) + Café com leite (200 ml) + Fruta: Laranja média Aproximadamente 130g (unidade média)	Bolo simples (150g) Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco da fruta (200 ml)	Pão recheado com patê de frango (120g)- 1 unidade + Fruta (maçã, tangerina ou banana) Aproximadamente 100g (1 unidade) + Suco de polpa (200 ml)
Refeição	Arroz branco (70g) + Feijão fradinho (80g) + Moqueca de peixe (120g) (OPÇÃO: Filé de Tilápia, filé de merluza ou cação em posta)	Broa de milho (02 unidades) Aproximadamente 140g/cada + Mugunzá com canela (400ml)	Empanada de frango (150g) + Café com leite (200 ml)	Bolo simples (150g) Opções: (chocolate ou baunilha) + Café com leite (200 ml)
Refeição	Baião de dois (250g)	Caldo Verde- (400ml) Aipim Couve em tiras Carne moída Pão (01 unidade)	Sanduiche de carne moida com cenoura ralada (120g) - 01 unidade + Suco de polpa (200 ml)	Macarronada Natalina (macarrão com molho cremoso de frango, milho e ervilha) 200g + suco de polpa de fruta (200ml)
Refeição	Bolo de chocolate com cobertura de cacau(150g) + Suco da fruta (200 ml)	Canjica de milho(400ml) + Café com leite (200ml)	Caldo Verde- (400ml) Aipim Couve em tiras Carne moida Pão (01 unidade)	Empanada de frango (150g) + Café com leite – (200 ml)
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA				

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 19878 / Mat. 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - PMLF / SEMED
CRN/5 [illegible] / Mat. 12522

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 2641/2026.

OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar, responsável pelo preparo em todas as fases, manuseio e distribuição em condições higiênico sanitárias adequadas, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, supervisão e mão de obra para suprir a demanda dos alunos matriculados na rede municipal de ensino da prefeitura municipal de Lauro de Freitas/BA.

DESPACHO

À Corregedoria geral do Município - CGM

Encaminha-se o processo em epígrafe para análise e emissão de parecer.

Lauro de Freitas, 15 de maio de 2026

Léssia Alves de Melo
Matrícula nº 127797

PMLF COMPRAS 547

MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

PMLF
COMPRAS
548

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO (art. 6º, XXIII, 'a', da Lei nº 14.133/2021

1.1. Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar, responsável pelo preparo em todas as fases, manuseio e distribuição em condições higiênico sanitárias adequadas, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, supervisão e mão de obra para suprir as demandas dos alunos matriculados na rede municipal de ensino da Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas/BA.

1.2. O serviço deverá atender rigorosamente às condições higiênico-sanitárias e aos padrões nutricionais estabelecidos pela legislação vigente, em especial as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Resolução FNDE nº 6/2020 e normas sanitárias da ANVISA.

1.3. O objeto decorreu de estudo de solução, com fundamentação e análises constantes do Estudo Técnico Preliminar – SEMED.

2. DA LEGISLAÇÃO

2.1. Atendimento integral às exigências da Lei Federal nº 14.133/2021;

2.2. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre o Regulamento Técnico de boas práticas para serviços de alimentação;

2.3. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA), que dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados que são aplicados aos estabelecimentos, produtores/industrializadores de alimentos, bem como a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos

2.4. Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da Educação Básica;

2.5. Lei nº 8.069/1990, dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente;

2.6. Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar aos alunos da Educação Básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

2.7. Lei Municipal nº 2.073 de 26 dezembro de 2023, dispõe sobre o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional do município de Lauro de Freitas.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b' da Lei nº 14.133/2021

3.1. A contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação coletiva é medida essencial para garantir a segurança alimentar dos estudantes da rede pública municipal de Lauro de Freitas, especialmente diante da vulnerabilidade financeira que atinge parcela significativa das famílias atendidas. Para muitos desses alunos, as refeições servidas nas escolas representam a principal ou única fonte diária de alimentação adequada, sendo fundamental para o desenvolvimento físico, cognitivo e social.

3.2. A alimentação escolar é um direito fundamental dos estudantes, garantido pela Constituição Federal e regulamentado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), política pública que visa garantir segurança alimentar e nutricional aos estudantes da educação básica pública.

3.3. No presente instrumento pretende-se habilitar o atendimento a aproximadamente 27.105 educandos, estimativa projetada com margem técnica, distribuídos em 76 unidades escolares, incluindo creches, pré-escolas, ensino

PMLF
COMPRAS
549