



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DA BOA VISTA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

OFÍCIO Nº 91/2021 – DAE/SEMED

São Sebastião da Boa Vista, 22 de outubro de 2021.

A/C,
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO (CPL)

Venho através deste, enviar nova listagem de alimentos oriundos da Agricultura Familiar, com quantitativo anual, para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE – 2022.

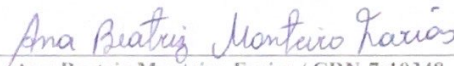
Seguem anexados neste ofício:

ANEXO I – LISTA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR – QUANTITATIVO ANUAL – PNAE – 2022;

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR – QUANTITATIVO ANUAL – PNAE – 2022;

ANEXO III – CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR – PNAE – 2022

Atenciosamente,



Ana Beatriz Monteiro Farias / CRN-7:10348
Nutricionista RT – DAE/SEMED



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DA BOA VISTA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ANEXO I – LISTA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR – QUANTITATIVO ANUAL – PNAE – 2022

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR RESPECTIVAS QUANTIDADES PARA O ANO DE 2022		TOTAL ANUAL
Nº	PRODUTO	
01	LARANJA	20.000 Kg
02	BANANA	10.000 Kg
03	PIMENTINHA	900 Kg
04	CHEIRO VERDE	900 Kg
05	TOMATE	3.000 Kg
06	AÇAI – TIPO MÉDIO	3.000 L
07	POLPA DE ACTROLA	2.000 Kg
08	POLPA DE GOJABA	2.000 Kg
09	POLPA DE CAJU	2.000 Kg
10	POLPA DE CUPUAÇU	2.000 Kg
11	FARINHA DE MANDIOCA	3.500 Kg
12	CENOURA	3.000 Kg
13	MAXIXE	3.000 Kg
14	COUVE	3.000 Kg
15	MELANCIA	3.000 Kg
16	LIMÃO	900 Kg
17	ABOBORA	2.000 Kg
18	FARINHA DE TAPIOCA	3.500 Kg

Ana Beatriz Monteiro Farias
Ana Beatriz Monteiro Farias / CRN-7:10348
NUTRICIONISTA RT - DAI



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DA BOA VISTA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA
AGRICULTURA FAMILIAR – QUANTITATIVO ANUAL – PNAE – 2022

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÃO
01	Laranja	20.000	Kg	Tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem de até 20 Kg.
02	Banana	10.000	Kg	Tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem de até 20 Kg.
03	Pimentinha	900	Kg	Tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem de até 10 Kg.
04	Cheiro Verde	900	Kg	Tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.
05	Tomate	3.000	Kg	Tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.
06	Açaí – Tipo Médio	3.000	L	Açaí do tipo médio, resfriado, sem conservantes, sem aditivos químicos, isento de material estranho, com boa qualidade para o consumo. Embalagem plástica de 1 L, transparente, inviolável, entregues em caixas térmicas transportando até 30 L. Deve conter certificação de Serviço de Inspeção Sanitária, atestando a sanidade do produto.
07	Polpa de Acerola	2.000	Kg	Embalagem plástica, atóxica, resistente, de até 1 Kg, congelada, rotulada, com prazo de validade e com todas as informações nutricionais recomendadas pela legislação. Deve ser entregue



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEBASTIÃO DA BOA VISTA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

				de modo a garantir suas características físicas e sanidade.
08	Polpa de Goiaba	2.000	Kg	Embalagem plástica, atóxica, resistente, de até 1 Kg, congelada, rotulada, com prazo de validade e com todas as informações nutricionais recomendadas pela legislação. Deve ser entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.
09	Polpa de Caju	2.000	Kg	Embalagem plástica, atóxica, resistente, de até 1 Kg, congelada, rotulada, com prazo de validade e com todas as informações nutricionais recomendadas pela legislação. Deve ser entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.
10	Polpa de Cupuaçu	2.000	Kg	Embalagem plástica, atóxica, resistente, de até 1 Kg, congelada, rotulada, com prazo de validade e com todas as informações nutricionais recomendadas pela legislação. Deve ser entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.
11	Farinha de Mandioca	3.500	Kg	Branca, Tipo 1, fina, seca, sem presença de sujidades oriundos do manuseio. Embalagem de 1 Kg.
12	Cenoura	3.000	Kg	Tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem de até 20 Kg.
13	Maxixe	3.000	Kg	Tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem de até 20 Kg.
14	Couve	3.000	Kg	Tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.
15	Melancia	3.000	Kg	Tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e

ANEXO III – CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR – PNAE – 2022

LOCAL DE ENTREGA:		Depósito de Merenda Escolar.			
HORÁRIO:		07:00h às 12:00h.			
ENTREGAS DURANTE O MÊS					
SEMANA	CRECHE	ZONA URBANA	ZONA RURAL	DIAS DE ENTREGA	
1ª SEMANA	POLPA DE GOIABA	POLPA DE GOIABA	--		
	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ		
	BANANA	BANANA	BANANA		
	ABÓBORA	ABÓBORA	ABÓBORA		
	PIMENTINHA	PIMENTINHA	PIMENTINHA		
	CHEIRO VERDE	CHEIROVERDE	CHEIRO VERDE		QUARTA-FEIRA
	TOMATE	TOMATE	TOMATE		TERÇA-FEIRA
	LIMÃO	LIMÃO	LIMÃO		
	COUVE	COUVE	COUVE		
	CENOURA	CENOURA	CENOURA		
MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA			
ESCOLA	CHECHE	ZONA URBANA	ZONA RURAL	DIAS DE ENTREGA	
2ª SEMANA	POLPA DE ACEROLA	POLPA DE ACEROLA	--		
	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ		
	BANANA	BANANA	--		
	--	FARINHA DE TAPIOCA			
	ABÓBORA	ABÓBORA	ABÓBORA		
					TERÇA-FEIRA
					QUARTA-FEIRA

	PIMENTINHA CHEIRO VERDE	PIMENTINHA CHEIRO VERDE	PIMENTINHA CHEIRO VERDE			
		TOMATE LIMÃO COUVE BATATA CENOURA LARANJA	TOMATE LIMÃO COUVE BATATA CENOURA LARANJA			
ESCOLA	CHECHE POLPA DE GOIABA MAÇÃ BANANA ABÓBORA	ZONA URBANA POLPA DE GOIABA MAÇÃ BANANA ABÓBORA	ZONA RURAL -- MAÇÃ -- ABÓBORA	DIAS DE ENTRGA		
3ª SEMANA	PIMENTINHA CHEIRO VERDE	PIMENTINHA CHEIRO VERDE	PIMENTINHA CHEIRO VERDE	SEGUNDA- FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA- FEIRA
	TOMATE	TOMATE	TOMATE			
	LIMÃO	LIMÃO	LIMÃO			
	COUVE	COUVE	COUVE			
	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA			
	CHECHE	ZONA URBANA	ZONA RURAL			
	POLPA DE ACEROLA	POLPA DE ACEROLA	---			
ESCOLA	CHECHE POLPA DE ACEROLA MAÇÃ BANANA ABÓBORA	ZONA URBANA POLPA DE ACEROLA MAÇÃ BANANA ABÓBORA	ZONA RURAL --- MAÇÃ BANANA ABÓBORA	DIAS DE ENTRGA		
	PIMENTINHA	PIMENTINHA	PIMENTINHA	SEGUNDA- FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA- FEIRA

4ª SEMANA	CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE	CHEIRO VERDE
	TOMATE	TOMATE	TOMATE	TOMATE
	LIMÃO	LIMÃO	LIMÃO	LIMÃO
	COUVE	COUVE	COUVE	COUVE
	BATATA	BATATA	--	--
	CENOURA	CENOURA	--	--
	LARANJA	LARANJA	LARANJA	LARANJA

Ana Beatriz Monteiro Farias
 Ana Beatriz Monteiro Farias / CRN-7:10348
 Nutricionista RT - DAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL (CRECHE) / 1º SEMESTRE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SEMANA 1	SUCO (POLPA DE GOIABA) COM BISCOITO DOCE E MAÇÃ (FRUTA)	VITAMINA DE BANANA (FRUTA) COM BISCOITO SALGADO	MINGAU DE MUCILON E BANANA (FRUTA)	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO E LEGUMES	FRANGO DESFIADO COM ARROZ, LEGUMES E MELANCIA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
	POLPA DE GOIABA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO DOCE = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	BANANA (FRUTA) = 30g LEITE = 10g BISCOITO SALGADO = 20g	MUCILON = 10g LEITE = 10g BANANA (FRUTA) = 86g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 20g CARNE MOÍDA = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g	ARROZ = 50g FRANGO = 40g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g CENOURA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 10g LIMÃO = 2g COUVE = 10g MELANCIA (FRUTA) = 100g

- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL (CRECHE) / 1º SEMESTRE -

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SEMANA 2	SUCO (POLPA DE ACEROLA) COM BISCOITO SALGADO E MAÇÃ (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA E BANANA (FRUTA) OU *MINGAU DE MILHO BRANCO E MAÇÃ (FRUTA) *Somente mês de junho	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA E MAÇÃ (FRUTA)	SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE, MACARRÃO E LEGUMES	CARNE MOÍDA COM BATATA E CENOURA FEIJÃO, MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
	POLPA DE ACEROLA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO SALGADO = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	FARINHA LÁCTEA = 10g LEITE = 10g BANANA (FRUTA) = 86g ----- MILHO BRANCO = 10g LEITE DE COCO = 10g LEITE CONDENSADO = 10g CREME DE LEITE = 10g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	FARINHA DE TAPIOCA = 20g LEITE = 10g AÇÚCAR = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 20g CHARQUE = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 25g CARNE MOÍDA = 50g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g BATATA = 10g CENOURA = 10g LIMÃO = 2g LARANJA (FRUTA) = 140g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL (CRECHE) / 1º SEMESTRE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SUCO (POLPA DE GOIABA) COM BISCOITO DOCE E MAÇÃ (FRUTA)	BEBIDA LÁCTEA COM BISCOITO SALGADO E BANANA (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA E BANANA (FRUTA)	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO E LEGUMES	FRANGO DESFIADO COM ARROZ, LEGUMES E MELANCIA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
SEMANA 3	POLPA DE GOIABA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO DOCE = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	BEBIDA LÁCTEA = 1 UND. BISCOITO SALGADO = 20g BANANA (FRUTA) = 86g	FARINHA LÁCTEA = 10g LEITE = 10g BANANA (FRUTA) = 86g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 20g CARNE MOÍDA = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g	ARROZ = 50g FRANGO = 40g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g CENOURA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 10g LIMÃO = 2g COUVE = 10g MELANCIA (FRUTA) = 100g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL (CRECHE) / 1º SEMESTRE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SUCO (POLPA DE ACEROLA) COM BISCOITO SALGADO E MAÇÃ (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA E MAÇÃ (FRUTA) OU *MINGAU DE MILHO BRANCO E MAÇÃ (FRUTA) *Somente mês de junho	SARDINHA COM MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)	SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE, MACARRÃO E LEGUMES	CARNE MOÍDA COM BATATA E CENOURA FEIJÃO, MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
SEMANA 4	POLPA DE ACEROLA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO SALGADO = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	FARINHA DE TAPIOCA = 20g LEITE = 10g AÇÚCAR = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g ----- MILHO BRANCO = 10g LEITE DE COCO = 10g LEITE CONDENSADO = 10g CREME DE LEITE = 10g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	MACARRÃO = 40g SARDINHA = 20g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g COMINHO = 0,5g CEBOLA = 1g PIMENTINHA = 1g TOMATE = 10g LARANJA (FRUTA) = 140g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 20g CHARQUE = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 25g CARNE MOÍDA = 50g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g BATATA = 10g CENOURA = 10g LIMÃO = 2g LARANJA (FRUTA) = 140g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL - CRECHE - 2º SEMESTRE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SEMANA 1	SUCO (POLPA DE GOIABA) COM BISCOITO DOCE E MAÇÃ (FRUTA)	VITAMINA DE BANANA (FRUTA) COM BISCOITO SALGADO	MINGAU DE MUCILON E BANANA (FRUTA)	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, LEGUMES E MACARRÃO	FRANGO DESFIADO COM ARROZ, LEGUMES E MELANCIA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
	POLPA DE GOIABA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO DOCE = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	BANANA (FRUTA) = 30g LEITE INTEGRAL = 10g BISCOITO SALGADO = 20g	MUCILON = 10g LEITE INTEGRAL = 10g BANANA (FRUTA) = 86g	MACARRÃO PARAFUSO = 30g FEIJÃO = 20g CARNE MOÍDA = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g CEBOLA = 1g	ARROZ = 30g FRANGO = 40g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g CENOURA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g MELANCIA (FRUTA) = 100g

- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL - CRECHE - 2º SEMESTRE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SUCO (POLPA DE ACEROLA) COM BISCOITO SALGADO E MAÇÃ (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA E BANANA (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA E MAÇÃ (FRUTA)	SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE, LEGUMES E MACARRÃO	CARNE MOÍDA, FEIJÃO COM LEGUMES, MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
SEMANA 2	POLPA DE ACEROLA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO SALGADO = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	FARINHA LÁCTEA = 10g LEITE INTEGRAL = 10g BANANA (FRUTA) = 86g	FARINHA DE TAPIOCA = 20g LEITE INTEGRAL = 10g AÇÚCAR = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	MACARRÃO PARAFUSO = 30g FEIJÃO = 20g CHARQUE = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g COUVE = 10g CEBOLA = 1g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 20g CARNE MOÍDA = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g CENOURA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g COUVE = 10g LIMÃO = 2g CEBOLA = 1g LARANJA (FRUTA) = 140g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL - CRECHE - 2º SEMESTRE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SUCO (POLPA DE GOIABA) COM BISCOITO DOCE E MAÇÃ (FRUTA)	BEBIDA LÁCTEA COM BISCOITO SALGADO E BANANA (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA E BANANA (FRUTA)	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, LEGUMES E MACARRÃO	FRANGO DESFIADO COM ARROZ, LEGUMES E MELANCIA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
SEMANA 3	POLPA DE GOIABA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO DOCE = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	BEBIDA LÁCTEA = 1 UND. BISCOITO SALGADO = 20g BANANA (FRUTA) = 86g	FARINHA LÁCTEA = 10g LEITE INTEGRAL = 10g BANANA (FRUTA) = 86g	MACARRÃO PARAFUSO = 30g FEIJÃO = 20g CARNE MOÍDA = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g CEBOLA = 1g	ARROZ = 30g FRANGO = 40g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g CENOURA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g MELANCIA (FRUTA) = 100g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL - CRECHE - 2º SEMESTRE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SUCO (POLPA DE ACEROLA) COM BISCOITO SALGADO E MAÇÃ (FRUTA)	MINGAU DE ARROZ COM AÇAÍ (POLPA) E LARANJA (FRUTA)	SARDINHA COM MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)	SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE, LEGUMES E MACARRÃO	CARNE MOÍDA, FEIJÃO COM LEGUMES, MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
SEMANA 4	POLPA DE ACEROLA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO SALGADO = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	ARROZ = 30g AÇAÍ (POLPA) = 40mL SAL = 1g LARANJA (FRUTA) = 140g	MACARRÃO = 30g SARDINHA = 20g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g COMINHO = 0,5g CEBOLA = 1g PIMENTINHA = 1g TOMATE = 5g LARANJA (FRUTA) = 140g	MACARRÃO PARAFUSO = 30g FEIJÃO = 20g CHARQUE = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g COUVE = 10g CEBOLA = 1g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 20g CARNE MOÍDA = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g CENOURA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g COUVE = 10g LIMÃO = 2g CEBOLA = 1g LARANJA (FRUTA) = 140g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL - ZONA RURAL (AEE, EJA, PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL E MÉDIO) / 1º SEMESTRE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO E LEGUMES	SUCO CONCENTRADO DE CAJU COM BISCOITO DOCE E MAÇÃ (FRUTA)	FRANGO DESFIADO COM ARROZ, LEGUMES E MELANCIA (FRUTA)	CHARQUE COM BAIÃO E MAÇÃ (FRUTA)	MINGAU DE MUCILON E BANANA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
SEMANA 1	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 20g CARNE MOÍDA = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g	SUCO CONC. DE CAJU = 30mL AÇÚCAR = 20g BISCOITO DOCE = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	ARROZ = 50g FRANGO = 100g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g CENOURA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 10g LIMÃO = 2g COUVE = 10g MELANCIA (FRUTA) = 100g	ARROZ = 30g FEIJÃO = 20g CHARQUE = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CEBOLA = 1g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	MUCILON = 10g LEITE INTEGRAL = 10g BANANA (FRUTA) = 86g

- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL - ZONA RURAL (AEE, EJA, PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL E MÉDIO) / 1º SEMESTRE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE, MACARRÃO E LEGUMES	MINGAU DE MUCILON E LARANJA (FRUTA) OU *MINGAU DE MILHO BRANCO E MAÇÃ (FRUTA) *Somente no mês de junho	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA E BANANA (FRUTA)	SUCO CONCENTRADO DE CAJU COM BISCOITO DOCE E MAÇÃ (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA E MAÇÃ (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
SEMANA 2	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 20g CHARQUE = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g	MUCILON = 10g LEITE INTEGRAL = 10g LARANJA (FRUTA) = 140g ----- MILHO BRANCO = 10g LEITE DE COCO = 10g LEITE CONDENSADO = 10g CREME DE LEITE = 10g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	FARINHA LÁCTEA = 10g LEITE = 10g BANANA (FRUTA) = 86g	SUCO CONC. DE CAJU = 30mL AÇÚCAR = 20g BISCOITO DOCE = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	FARINHA DE TAPIOCA = 20g LEITE = 10g AÇÚCAR = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL - ZONA RURAL (AEE, EJA, PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL E MÉDIO) / 1º SEMESTRE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SEMANA 3	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO E LEGUMES	SUCO CONCENTRADO DE UVA COM BISCOITO SALGADO E MAÇÃ (FRUTA)	CARNE MOÍDA COM BATATA E CENOURA FEIJÃO, MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)	ACHOCOLATADO COM BISCOITO SALGADO E MAÇÃ (FRUTA)	ALMÔNDEGA EM CONSERVA, FEIJÃO COM MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 20g CARNE MOÍDA = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g	SUCO CONC. DE UVA = 30mL AÇÚCAR = 20g BISCOITO SALGADO = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 25g CARNE MOÍDA = 50g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g BATATA = 10g CENOURA = 10g LIMÃO = 2g LARANJA (FRUTA) = 140g	ACHOCOLATADO = 10g LEITE = 10g AÇÚCAR = 20g BISCOITO SALGADO = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 25g ALMÔNDEGA = 50g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CEBOLA = 10g LARANJA (FRUTA) = 140g

- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL - ZONA RURAL (AEE, EJA, PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL E MÉDIO) / 1º SEMESTRE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE, MACARRÃO E LEGUMES	SUCO CONCENTRADO DE CAJU COM BISCOITO DOCE E MAÇÃ (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA E BANANA (FRUTA)	SARDINHA COM MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA E MAÇÃ (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
SEMANA 4	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 20g CHARQUE = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g	SUCO CONC. DE CAJU = 30mL AÇÚCAR = 20g BISCOITO DOCE = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	FARINHA LÁCTEA = 10g LEITE = 10g BANANA (FRUTA) = 86g	MACARRÃO = 40g SARDINHA = 20g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g COMINHO = 0,5g CEBOLA = 1g PIMENTINHA = 1g TOMATE = 10g LARANJA (FRUTA) = 140g	FARINHA DE TAPIOCA = 20g LEITE = 10g AÇÚCAR = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL - ZONA RURAL - 2º SEMESTRE

MODALIDADES: PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA E AEE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, LEGUMES E MACARRÃO	SUCO CONCENTRADO DE CAJU COM BISCOITO DOCE E MAÇÃ (FRUTA)	FRANGO DESFIADO COM ARROZ, LEGUMES E MELANCIA (FRUTA)	CHARQUE COM BAIÃO E MAÇÃ (FRUTA)	MINGAU DE MUCILON E BANANA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
SEMANA 1	MACARRÃO PARAFUSO = 30g FEIJÃO = 20g CARNE MOÍDA = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g CEBOLA = 1g	SUCO CONC. DE CAJU = 30mL AÇÚCAR = 20g BISCOITO DOCE = 25g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	ARROZ = 50g FRANGO = 100g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g CENOURA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g MELANCIA (FRUTA) = 100g	ARROZ = 30g FEIJÃO = 20g CHARQUE = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CEBOLA = 1g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	MUCILON = 10g LEITE INTEGRAL = 10g BANANA (FRUTA) = 86g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL - ZONA RURAL - 2º SEMESTRE

MODALIDADES: PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA E AEE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE, LEGUMES E MACARRÃO	MINGAU DE ARROZ COM AÇAI (POLPA) E LARANJA (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA E BANANA (FRUTA)	SUCO CONCENTRADO DE CAJU COM BISCOITO DOCE E MAÇÃ (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA E MAÇÃ (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
SEMANA 2	MACARRÃO PARAFUSO = 30g FEIJÃO = 20g CHARQUE = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g COUVE = 10g CEBOLA = 1g	ARROZ = 30g AÇAI (POLPA) = 40mL SAL = 1g LARANJA (FRUTA) = 140g	FARINHA LÁCTEA = 10g LEITE INTEGRAL = 10g BANANA (FRUTA) = 86g	SUCO CONC. DE CAJU = 30mL AÇÚCAR = 20g BISCOITO DOCE = 25g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	FARINHA DE TAPIOCA = 20g LEITE INTEGRAL = 10g AÇÚCAR = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL - ZONA RURAL - 2º SEMESTRE

MODALIDADES: PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA E AEE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, LEGUMES E MACARRÃO	SUCO CONCENTRADO DE UVA COM BISCOITO SALGADO E MAÇÃ (FRUTA)	CARNE MOÍDA, FEIJÃO COM LEGUMES, MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)	ACHOCOLATADO COM BISCOITO SALGADO E MAÇÃ (FRUTA)	ALMÔNDEGA EM CONSERVA, FEIJÃO COM MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
SEMANA 3	MACARRÃO PARAFUSO = 30g FEIJÃO = 20g CARNE MOÍDA = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g CEBOLA = 1g	SUCO CONC. DE UVA = 30mL AÇÚCAR = 20g BISCOITO SALGADO = 25g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 25g CARNE MOÍDA = 50g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g CENOURA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g COUVE = 10g LIMÃO = 2g CEBOLA = 1g LARANJA (FRUTA) = 140g	ACHOCOLATADO = 10g LEITE INTEGRAL = 10g AÇÚCAR = 20g BISCOITO SALGADO = 25g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 25g ALMÔNDEGA = 50g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CEBOLA = 1g LARANJA (FRUTA) = 140g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE					
CARDÁPIO MENSAL - ZONA RURAL - 2º SEMESTRE					
MODALIDADES: PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA E AEE					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE, LEGUMES E MACARRÃO	SUCO CONCENTRADO DE CAJU COM BISCOITO DOCE E MAÇÃ (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA E BANANA (FRUTA)	SARDINHA COM MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA E MAÇÃ (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
SEMANA 4	MACARRÃO PARAFUSO = 30g FEIJÃO = 20g CHARQUE = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g COUVE = 10g CEBOLA = 1g	SUCO CONC. DE CAJU = 30mL AÇÚCAR = 20g BISCOITO DOCE = 25g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	FARINHA LÁCTEA = 10g LEITE INTEGRAL = 10g BANANA (FRUTA) = 86g	MACARRÃO = 30g SARDINHA = 20g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g COMINHO = 0,5g CEBOLA = 1g PIMENTINHA = 1g TOMATE = 5g LARANJA (FRUTA) = 140g	FARINHA DE TAPIOCA = 20g LEITE INTEGRAL = 10g AÇÚCAR = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL – ZONA URBANA (AEE, EJA, PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL E MÉDIO) / 1º SEMESTRE -

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SEMANA 1	SUCO (POLPA DE GOIABA) COM BISCOITO DOCE E MAÇÃ (FRUTA)	VITAMINA DE BANANA (FRUTA) COM BISCOITO SALGADO	ISCA DE CARNE COM ARROZ E BANANA (FRUTA)	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO E LEGUMES	FRANGO DESFIADO COM ARROZ, LEGUMES E MELANCIA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
	POLPA DE GOIABA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO DOCE = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	BANANA (FRUTA) = 30g LEITE = 10g BISCOITO SALGADO = 20g	ARROZ = 30g CARNE = 40g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g CENOURA = 5g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g BANANA = 86g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 20g CARNE MOÍDA = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g	ARROZ = 50g FRANGO = 100g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g CENOURA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 10g LIMÃO = 2g COUVE = 10g MELANCIA (FRUTA) = 100g

- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE					
CARDÁPIO MENSAL – ZONA URBANA (AEE, EJA, PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL E MÉDIO) / 1º SEMESTRE -					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SEMANA 2	SUCO (POLPA DE ACEROLA) COM BISCOITO SALGADO E MAÇÃ (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA E BANANA (FRUTA) OU *MINGAU DE MILHO BRANCO E MAÇÃ (FRUTA) *Somente no mês de junho	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA E MAÇÃ (FRUTA)	SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE, MACARRÃO E LEGUMES	CARNE MOÍDA COM BATATA E CENOURA FEIJÃO, MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
	POLPA DE ACEROLA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO SALGADO = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	FARINHA LÁCTEA = 10g LEITE = 10g BANANA (FRUTA) = 86g ----- MILHO BRANCO = 10g LEITE DE COCO = 10g LEITE CONDENSADO = 10g CREME DE LEITE = 10g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	FARINHA DE TAPIOCA = 20g LEITE = 10g AÇÚCAR = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 20g CHARQUE = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 25g CARNE MOÍDA = 50g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g BATATA = 10g CENOURA = 10g LIMÃO = 2g LARANJA (FRUTA) = 140g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL – ZONA URBANA (AEE, EJA, PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL E MÉDIO) / 1º SEMESTRE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SEMANA 3	SUCO (POLPA DE GOIABA) COM BISCOITO DOCE E MAÇÃ (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA E BANANA (FRUTA)	SARDINHA COM MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, MACARRÃO E LEGUMES	FRANGO DESFIADO COM ARROZ, LEGUMES E MELANCIA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
	POLPA DE GOIABA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO DOCE = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	FARINHA LÁCTEA = 10g LEITE = 10g BANANA (FRUTA) = 86g	MACARRÃO = 40g SARDINHA = 20g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g COMINHO = 0,5g CEBOLA = 1g PIMENTINHA = 1g TOMATE = 10g LARANJA (FRUTA) = 140g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 20g CARNE MOÍDA = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g	ARROZ = 50g FRANGO = 100g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g CENOURA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 10g LIMÃO = 2g COUVE = 10g MELANCIA (FRUTA) = 100g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE									
CARDÁPIO MENSAL – ZONA URBANA (AEE, EJA, PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL E MÉDIO) / 1º SEMESTRE									
SEGUNDA-FEIRA		TERÇA-FEIRA		QUARTA-FEIRA		QUINTA-FEIRA		SEXTA-FEIRA	
SUCO (POLPA DE ACEROLA) COM BISCOITO SALGADO E MAÇÃ (FRUTA)		MINGAU DE ARROZ E LARANJA (FRUTA) OU *MINGAU DE MILHO BRANCO E MAÇÃ (FRUTA) *Somente no mês de junho		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA E MAÇÃ (FRUTA)		SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE, MACARRÃO E LEGUMES		CARNE MOÍDA COM BATATA E CENOURA FEIJÃO, MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)	
INGRED. / PER CAP.		INGRED. / PER CAP.		INGRED. / PER CAP.		INGRED. / PER CAP.		INGRED. / PER CAP.	
POLPA DE ACEROLA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO SALGADO = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g		ARROZ = 10g LEITE = 10g AÇÚCAR = 10g LARANJA (FRUTA) = 130g MILHO BRANCO = 10g LEITE DE COCO = 10g LEITE CONDENSADO = 10g CREME DE LEITE = 10g MAÇÃ (FRUTA) = 130g		FARINHA DE TAPIOCA = 20g LEITE = 10g AÇÚCAR = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g		MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 20g CHARQUE = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g		MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 25g CARNE MOÍDA = 50g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g BATATA = 10g CENOURA = 10g LIMÃO = 2g LARANJA (FRUTA) = 140g	
SEMANA 4									
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.									

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL - ZONA URBANA - 2º SEMESTRE

MODALIDADES: PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA E AEE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SUCO (POLPA DE GOIABA) COM BISCOITO DOCE E MAÇÃ (FRUTA)	VITAMINA DE BANANA (FRUTA) COM BISCOITO SALGADO	ISCA DE CARNE COM ARROZ E BANANA (FRUTA)	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, LEGUMES E MACARRÃO	FRANGO DESFIADO COM ARROZ, LEGUMES E MELANCIA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
SEMANA 1	POLPA DE GOIABA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO DOCE = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	BANANA (FRUTA) = 30g LEITE INTEGRAL = 10g BISCOITO SALGADO = 20g	ARROZ = 30g CARNE = 40g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g CENOURA = 5g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g BANANA = 86g	MACARRÃO PARAFUSO = 30g FEIJÃO = 20g CARNE MOÍDA = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g CEBOLA = 1g	ARROZ = 50g FRANGO = 100g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g CENOURA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 10g LIMÃO = 2g COUVE = 10g MELANCIA (FRUTA) = 100g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO MENSAL - ZONA URBANA - 2º SEMESTRE

MODALIDADES: PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA E AEE

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SUCO (POLPA DE ACEROLA) COM BISCOITO SALGADO E MAÇÃ (FRUTA)	MINGAU DE ARROZ COM AÇAÍ (POLPA) E LARANJA (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA E MAÇÃ (FRUTA)	SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE, LEGUMES E MACARRÃO	CARNE MOÍDA, FEIJÃO COM LEGUMES, MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
SEMANA 2	POLPA DE ACEROLA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO SALGADO = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	ARROZ = 30g AÇAÍ (POLPA) = 40mL SAL = 1g LARANJA (FRUTA) = 140g	FARINHA DE TAPIOCA = 20g LEITE INTEGRAL = 10g AÇÚCAR = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	MACARRÃO PARAFUSO = 30g FEIJÃO = 20g CHARQUE = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g COUVE = 10g CEBOLA = 1g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 25g CARNE MOÍDA = 50g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g CENOURA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g COUVE = 10g LIMÃO = 2g CEBOLA = 1g LARANJA (FRUTA) = 140g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE					
CARDÁPIO MENSAL - ZONA URBANA - 2º SEMESTRE -					
MODALIDADES: PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA E AEE					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SEMANA 3	SUCO (POLPA DE GOIABA) COM BISCOITO DOCE E MAÇÃ (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA E BANANA (FRUTA)	SARDINHA COM MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, LEGUMES E MACARRÃO	FRANGO DESFIADO COM ARROZ, LEGUMES E MELANCIA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
	POLPA DE GOIABA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO DOCE = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	FARINHA LÁCTEA = 10g LEITE INTEGRAL = 10g BANANA (FRUTA) = 86g	MACARRÃO = 30g SARDINHA = 20g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g COMINHO = 0,5g CEBOLA = 1g PIMENTINHA = 1g TOMATE = 5g LARANJA (FRUTA) = 140g	MACARRÃO PARAFUSO= 30g FEIJÃO = 20g CARNE MOÍDA = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g LIMÃO = 2g COUVE = 10g CEBOLA = 1g	ARROZ = 50g FRANGO = 100g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g CENOURA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 10g LIMÃO = 2g COUVE = 10g MELANCIA (FRUTA) = 100g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE					
CARDÁPIO MENSAL - ZONA URBANA - 2º SEMESTRE					
MODALIDADES: PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA E AEE					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	SUCO (POLPA DE ACEROLA) COM BISCOITO SALGADO E MAÇÃ (FRUTA)	MINGAU DE ARROZ COM AÇAÍ (POLPA) E LARANJA (FRUTA)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA E MAÇÃ (FRUTA)	SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE, LEGUMES E MACARRÃO	CARNE MOÍDA, FEIJÃO COM LEGUMES, MACARRÃO E LARANJA (FRUTA)
	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.	INGRED. / PER CAP.
SEMANA 4	POLPA DE ACEROLA = 15g AÇÚCAR = 20g BISCOITO SALGADO = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	ARROZ = 30g AÇAÍ (POLPA) = 40mL SAL = 1g LARANJA (FRUTA) = 140g	FARINHA DE TAPIOCA = 20g LEITE INTEGRAL = 10g AÇÚCAR = 20g MAÇÃ (FRUTA) = 130g	MACARRÃO PARAFUSO = 30g FEIJÃO = 20g CHARQUE = 30g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g COUVE = 10g CEBOLA = 1g	MACARRÃO = 30g FEIJÃO = 25g CARNE MOÍDA = 50g ALHO = 1g ÓLEO = 4mL SAL = 1g COLORAU = 0,5g VINAGRE = 3mL COMINHO = 0,5g ABÓBORA = 10g CENOURA = 10g PIMENTINHA = 1g CHEIRO VERDE = 1g TOMATE = 5g COUVE = 10g LIMÃO = 2g CEBOLA = 1g LARANJA (FRUTA) = 140g
- CÁLCULO DE PER CAPITAS: Per capita de cada ingrediente x N° de alunos.					