DIÁRIO OFICIAL

Nº 722 | 23 de Junho de 2026 e 24 de Junho de 2026

PODER EXECUTIVO | MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS | PODER LEGISLATIVO

www.buzios.rj.gov.br

LUCIANA DE AZEVEDO LEITE VIEIRA:05550681706

Assinado de forma digital por LUCIANA DE AZEVEDO LEITE VIEIRA:05550681706
Dados: 2026.06.24 15:03:17 -03'00'

PREFEITURA DA CIDADEDE ARMAÇÃO DE BÚZIOS

PREFEITO

Alexandre de Oliveira Martins

VICE-PREFEITO

Leandro Pereira dos Santos

ORGÃOS DO PODER EXECUTIVO

Chefia de Gabinete do Prefeito
LUCIANA DE AZEVEDO LEITE VIEIRA
Secretaria Municipal de Governo(SEGOV)
MARCUS VALLERIUS DA SILVA LODEOSE
Secretaria Municipal de Administração (SECAD)
JOICE LÚCIA COSTA DOS SANTOS SALMÉ
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia (SEMED)
RODRIGO RAMALHO DE ALMEIDA
Secretaria Municipal de Finanças e Arrecadação (SEFIN)
DOUGLAS THOMAZ DE OLIVEIRA SANT'ANNA
Secretaria Municipal de Serviços Públicos (SEPUB)
LEANDRO PEREIRA DOS SANTOS (INTERINO)
Secretaria Municipal da Mulher (SEMU)
KAREN COUTINHO PEREIRA
Secretaria Municipal de Saúde (SESAU)
LEONIDAS HERINGER FERNANDES
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social,Trabalho e Renda (SEDESER)
JOSIANIDOS SANTOS MEIRA ROSA
Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEORP)
Henrique José dos Santos Ferreira
Secretaria Municipal de Ambiente e Licenciamento Ambiental e Urbanístico e Fiscalização (SEAUR)
ROSELIDE ALMEIDA PEREIRA
Secretaria Municipal de Obras e Projetos (SEMOP)
MARCELO LUIZ LIBONATI JÚNIOR
Secretaria Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico (SETURDES)
THOMAS WEBER
Secretaria Municipal de Cultura e Patrimônio Histórico (SECEP)
ALAN MARTINS CÂMARA
Secretaria Municipal de Lazer e do Esporte (SELESP)
DIEGODAS NEVES BEZERRA
Procuradoria Geral (PGM)
PEDRO HENRIQUE PINTO DIAS
Controladoria Geral (CGM)
THALITADE OLIVEIRA NATALINO VIEIRA
Secretaria Municipal de Planejamento de Ações Estratégicas e Integração
LUIZ AUGUSTO DA SILVA BRAGA
Secretaria Municipal de Pesca e Esportes Náuticos (SEMPE)
NILTONCÉSAR ALVES DE ALMEIDA
Secretaria Municipal do Idoso (SEMID)
ALINE ASSISDA FONSECA DOS SANTOS
Secretaria Municipal de Saneamento e Drenagem (SESAD)
AZIEL DA SILVA VIEIRA
Secretaria Municipal de Governança e Compliance (SECOMP)
CAIO CORRÊA CANELLAS
Secretaria Municipal da Pessoa com Deficiência (SPCD)
LUCIANA ARAÚJO DE SANT'ANNA
Secretaria Municipal de Segurança Pública (SSP)
GLÁUCIO MOREIRA DA SILVA
Secretaria Municipal de Causa Animal e da Agricultura (SCAA)
FABRÍCIADA CONCEIÇÃO PEREIRA
Secretaria Municipal de Juventude (SEJUV)
GELMIRES DA COSTA GOMES FILHO
Secretaria Municipal de Clima e Sustentabilidade (SECLIS)
EVANILDO CARDOSO NASCIMENTO
Secretaria Municipal de Igualdade Racial e Políticas Públicas (SEMIR)
URIEL DA COSTA PEREIRA

PODER LEGISLATIVO

PRESIDENTE
Victorde Almeida Santos

VICE-PRESIDENTE
Raphael do Amaral Lima Braga

1ºSECRETÁRIO
Aurélio Barros Areas

2ºSECRETÁRIO
Adiel da Silva Vieira

VEREADORES

Anderson dos Santos Chaves
Antonino Russo
Felipe do Nascimento Lopes
Josué Pereira dos Santos
Cristina Carvalho Lopes

EXPEDIENTE

PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

LEI Nº 2.215, DE 23 DE JUNHO DE 2026

Institui a Política Municipal Jovem Empreendedor, para a promoção da educação financeira e empreendedora no âmbito das escolas de ensino fundamental da rede municipal de ensino de Armação dos Búzios, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica o Poder Executivo autorizado a instituir a POLÍTICA MUNICIPAL JOVEM EMPREENDEDOR, com a finalidade de promover de forma contínua a educação financeira e o empreendedorismo entre os estudantes da Rede Municipal Ensino.

Art. 2º A Política tem por objeto a difusão de conhecimentos sobre planejamento financeiro, investimentos, inovação e empreendedorismo, visando à preparação dos alunos do Ensino Fundamental para os desafios da vida cidadã e do mercado de trabalho contemporâneo.

Art. 3º O conteúdo programático será oferecido por intermédio das seguintes modalidades:
I – inclusão como tema transversal nas disciplinas da matriz curricular;
II – atividades de contraturno escolar;
III – projetos pedagógicos específicos;
IV – ferramenta de apoio para ensino a distância.

Art. 4º Os temas relacionados ao empreendedorismo abrangerão, dentre outros:
I – identificação de perfil e vocação;
II – planejamento de carreira;
III – inovação e criação de novos modelos de negócios;
IV – gestão de projetos e negócios;
V – noções de ética profissional e responsabilidade social.

Art. 5º Os temas relacionados à educação financeira abrangerão, dentre outros:
I – conceitos basilares de economia;
II – orçamento pessoal e familiar;
III – consumo consciente e sustentável;
IV – noções sobre poupança e investimentos;
V – formas de financiamento e crédito responsável.

Art. 6º Constitui diretriz desta Política, a promoção da capacitação continuada dos profissionais da educação para implementação dos conteúdos propostos, cabendo a cada unidade escolar adaptar as atividades conforme suas estratégias pedagógicas.

Art. 7º O Poder Executivo Municipal poderá, a seu critério, fomentar a celebração de parcerias com pessoas jurídicas de direito privado, instituições de ensino superior (IES), empresas juniores, organizações não governamentais (ONGs) e demais entidades da sociedade civil.

Art. 8º As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 9º O Poder Executivo Municipal regulamentará esta Lei por Decreto, no que couber.

Art. 10. Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

Armação dos Búzios, 23 de junho 2026.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito

Autoria: Vereador Anderson dos Santos Chaves

PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 3.125, DE 23 DE JUNHO DE 2025

Dispõe sobre a transformação de cargo em comissão, sem aumento de despesas, na forma que menciona.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a legislação em vigor,

CONSIDERANDO que a disposição da estrutura, organização e funcionamento, bem como a relotação de cargos e funções gratificadas sem ônus para os cofres públicos é permitido ao Administrador Público Municipal através da expedição de Decreto, em razão da simetria aplicada à luz da Constituição Federal, c/c o art. 87, da Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021 e alterações posteriores;

DECRETA:

Art. 1º Fica transformado o seguinte cargo da Administração Pública Direta:

Quantidade	Denominação	Símbolo	Remuneração
01	Gerente de Parques e Jardins	CC-6	R$ 4.711,80

Passando a ser:

Quantidade	Denominação	Símbolo	Remuneração
01	Gerente de Bairro	CC-6	R$ 4.711,80

§1º As atribuições do Gerente de Bairro são as constantes da Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021 e alterações posteriores.

§ 2º A transformação do cargo que se trata este Decreto não implica aumento de despesas.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, produzindo efeitos desde 1º de junho de 2026, revogando-se as disposições em contrário.

Armação dos Búzios, 23 de junho de 2026.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito

PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 3.126 DE 24 DE JUNHO DE 2026.

Abre às Unidades Orçamentárias, Crédito Adicional Suplementar por Anulação, na importância de R$ 630.000,00 (Seiscentos e trinta mil reais).

O PREFEITO DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso de suas atribuições, com fundamento no inciso I, do art. 7º, combinado com inciso I, do art. 41, da Lei Federal nº 4.320, de 17 de março de 1964 e com o artigo 8º, c/c o Inciso IV do artigo 9º da Lei Municipal nº 2143, de 12 de dezembro de 2025 (Lei Orçamentária Anual).

D E C R E T A:

Art. 1º Fica aberto Crédito Adicional Suplementar junto ao Orçamento Programa 2026, no valor de R$ 630.000,00 (Seiscentos e trinta mil reais), na forma do Anexo I, deste Decreto.

Art. 2º Os recursos, para atendimento ao artigo anterior, são provenientes das Anulações das dotações discriminadas no Anexo II, em conformidade com o inciso III do §1º do art. 43, da Lei Federal nº 4.320/64.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Armação dos Búzios, 24 de junho de 2026.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito

**Com Anexos I e II.*

PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 3126/2026
ANEXO I - DOTAÇÕES SUPLEMENTADAS

ÓRGÃO	12	Fundo Especial de Honorários Advocatícios
UNIDADE	12.01.01	Fundo Esp. de Honorários Advocatícios
FUNÇÃO	4	Administração
SUBFUNÇÃO	122	Administração Geral
PROGRAMA	0052	Fortalecimento da Gestão Pública Municipal
PROJ./ATIV.	2360	Manutenção da unidade administrativa - FEHPG
ELEMENTO	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física

FONTE RECURSOS	**VALOR**
2759 Recursos Vinculados a Fundos	**70.000,00**

ÓRGÃO	02	Prefeitura Mun. de Armação dos Buzios
UNIDADE	02.01.12	Secr. Mun. de Desenv. Social, Trabalho e Renda
FUNÇÃO	14	Direitos da Cidadania
SUBFUNÇÃO	422	Direitos Individuais, Coletivos e Difusos
PROGRAMA	0006	Direitos Humanos e Cidadania
PROJ./ATIV.	2029	Garantia da cidadania e dos Direitos Humanos
ELEMENTO	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

FONTE RECURSOS	**VALOR**
1704 Transf. União Ref. Royalties Petróleo e Gás Natural	**100.000,00**

ÓRGÃO	04	Fundo Mun. de Assistência Social
UNIDADE	04.01.01	Fundo Mun. de Assistência Social
FUNÇÃO	8	Assistência Social
SUBFUNÇÃO	245	Serviços Socioassistenciais
PROGRAMA	0009	Gestão do SUAS, Proteção Social e Redução da Pobreza
PROJ./ATIV.	2050	Proteção Social Básica
ELEMENTO	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

FONTE RECURSOS	**VALOR**
1704 Transf. União Ref. Royalties Petróleo e Gás Natural	**90.000,00**

ÓRGÃO	03	Fundo Municipal de Saúde
UNIDADE	03.01.01	Fundo Municipal de Saúde
FUNÇÃO	10	Saúde
SUBFUNÇÃO	122	Administração Geral
PROGRAMA	0052	Fortalecimento da Gestão Pública Municipal
PROJ./ATIV.	2345	Manutenção da unidade administrativa - FMS
ELEMENTO	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente

FONTE RECURSOS	**VALOR**
1704 Transf. União Ref. Royalties Petróleo e Gás Natural	**370.000,00**

Total da Suplementação **630.000,00**

PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 3126/2026
ANEXO II - DOTAÇÕES ANULADAS

ÓRGÃO	12	Fundo Especial de Honorários Advocatícios
UNIDADE	12.01.01	Fundo Esp. de Honorários Advocatícios
FUNÇÃO	4	Administração
SUBFUNÇÃO	122	Administração Geral
PROGRAMA	0052	Fortalecimento da Gestão Pública Municipal
PROJ./ATIV.	2360	Manutenção da unidade administrativa - FEHPG
ELEMENTO	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica
FONTE RECURSOS		**VALOR**
2759 Recursos Vinculados a Fundos		**70.000,00**

ÓRGÃO	02	Prefeitura Mun. de Armação dos Buzios
UNIDADE	02.01.12	Secr. Mun. de Desenv. Social, Trabalho e Renda
FUNÇÃO	8	Assistência Social
SUBFUNÇÃO	246	Segurança de Renda
PROGRAMA	0009	Gestão do SUAS, Proteção Social e Redução da Pobreza
PROJ./ATIV.	2044	Gera Búzios
ELEMENTO	3.3.90.48.00	Outros Auxílios Financeiros a Pessoas Físicas
FONTE RECURSOS		**VALOR**
1704 Transf. União Ref. Royalties Petróleo e Gás Natural		**100.000,00**

ÓRGÃO	04	Fundo Mun. de Assistência Social
UNIDADE	04.01.01	Fundo Mun. de Assistência Social
FUNÇÃO	8	Assistência Social
SUBFUNÇÃO	245	Serviços Socioassistenciais
PROGRAMA	0009	Gestão do SUAS, Proteção Social e Redução da Pobreza
PROJ./ATIV.	2051	Atenção Social Especial de Média e Alta Complexidade - MAC
ELEMENTO	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica
FONTE RECURSOS		**VALOR**
1704 Transf. União Ref. Royalties Petróleo e Gás Natural		**90.000,00**

ÓRGÃO	03	Fundo Municipal de Saúde
UNIDADE	03.01.01	Fundo Municipal de Saúde
FUNÇÃO	10	Saúde
SUBFUNÇÃO	303	Suporte Profilático e Terapêutico
PROGRAMA	0021	Estratégia e Gestão em Saúde
PROJ./ATIV.	2114	Assistência farmacêutica
ELEMENTO	3.3.90.30.00	Material de Consumo
FONTE RECURSOS		**VALOR**
1704 Transf. União Ref. Royalties Petróleo e Gás Natural		**370.000,00**

Total da Anulação **630.000,00**

PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 3.127, DE 24 DE JUNHO DE 2025

Dispõe sobre a transformação de cargos em comissão, sem aumento de despesas, na forma que menciona.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a legislação em vigor,

CONSIDERANDO que a disposição da estrutura, organização e funcionamento, bem como a relotação de cargos e funções gratificadas sem ônus para os cofres públicos é permitido ao Administrador Público Municipal através da expedição de Decreto, em razão da simetria aplicada à luz da Constituição Federal, c/c o art. 87, da Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021 e alterações posteriores;

DECRETA:

Art. 1º Ficam transformados os seguintes cargos da Administração Pública Direta:

Quantidade	Denominação	Símbolo	Remuneração
01	Supervisor II de Equipe de Fiscalização	CC-9	R$ 2.665,53
01	Supervisor II de Trânsito e Inteligência	CC-9	R$ 2.665,53

Passando a ser:

Quantidade	Denominação	Símbolo	Remuneração
02	Supervisor II	CC-9	R$ 2.665,53

§1º As atribuições do Supervisor II são as constantes da Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021 e alterações posteriores.

§ 2º A transformação dos cargos que se trata este Decreto não implicam aumento de despesas.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Armação dos Búzios, 24 de junho de 2026.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito

PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 486, DE 23 DE JUNHO DE 2026

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 79, I, da Lei Orgânica Municipal,

RESOLVE:

EXONERAR, com efeito desde 31 de maio de 2026, JOSIMAR SILVA NASCIMENTO do cargo em comissão de Supervisor I, para o qual foi nomeado pela Portaria nº 1.224, de 29 de outubro de 2025.

Armação dos Búzios, 23 de junho de 2026.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito

PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 487, DE 23 DE JUNHO DE 2026

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 79, I, da Lei Orgânica Municipal,

RESOLVE:

NOMEAR, com efeito desde 1º de junho de 2026, JOSIMAR SILVA NASCIMENTO para exercer o cargo em comissão de Gerente de Bairro, constante da Estrutura Administrativa da Prefeitura do Município de Armação dos Búzios, criada pela Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021, e alterações posteriores, com a remuneração prevista na legislação em vigor.

Armação dos Búzios, 23 de junho de 2026.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito

PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 488, DE 24 DE JUNHO DE 2026

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 79, I, da Lei Orgânica Municipal,

RESOLVE:

NOMEAR, com efeito nesta data, LUIZ FERNANDO MATOS MACHADO para exercer o cargo em comissão de Supervisor II, constante da Estrutura Administrativa da Prefeitura do Município de Armação dos Búzios, criada pela Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021, e alterações posteriores, com a remuneração prevista na legislação em vigor.

Armação dos Búzios, 24 de junho de 2026.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito

PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 489, DE 24 DE JUNHO DE 2026

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 79, I, da Lei Orgânica Municipal,

RESOLVE:

NOMEAR, com efeito nesta data, ALEXANDRE RIBEIRO DE SOUZA para exercer o cargo em comissão de Supervisor II, constante da Estrutura Administrativa da Prefeitura do Município de Armação dos Búzios, criada pela Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021, e alterações posteriores, com a remuneração prevista na legislação em vigor.

Armação dos Búzios, 24 de junho de 2026.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito

PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
GABINETE DO PREFEITO

PORTARIA Nº 490, DE 24 DE JUNHO DE 2026

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 79, I, da Lei Orgânica Municipal,

RESOLVE:

NOMEAR, com efeito nesta data, KAUÃ DE ALMEIDA MAIA para exercer o cargo em comissão de Supervisor II, constante da Estrutura Administrativa da Prefeitura do Município de Armação dos Búzios, criada pela Lei nº 1.619, de 26 de janeiro de 2021, e alterações posteriores, com a remuneração prevista na legislação em vigor.

Armação dos Búzios, 24 de junho de 2026.

ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS
Prefeito

PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA E ORDEM PÚBLICA
Junta Julgadora de Recursos de Multas do Transporte
JUTRANSP

ATA Nº 01/JUNHO/2026/SEORP/JUTRANSP

Armação dos Búzios, 03 de junho de 2026.

Aos três dias do mês de junho do ano de dois mil e vinte e seis, às quinze horas e vinte minutos, realizou-se na sede da **JUTRANSP**, situada à Avenida José Bento Ribeiro Dantas 4448, Manguinhos, Armação dos Búzios-RJ, CEP 28.953-814 sessão de análise e julgamento dos processos administrativos de recursos contra as sanções administrativas impostas por infração à legislação de transporte público de passageiros, conforme estabelece a Lei Complementar Nº 21 de 23 de outubro de 2003 e os Artigos 18 e 19 do Decreto Municipal Nº 1.521 de 25 de novembro de 2020.

Registrada as presenças do Presidente da Junta, o Sr. Fábio dos Santos Almeida e dos Membros, a Srª Isabel Cristina Soloaga Noe e o Sr. Igenes Lopes dos Santos Filho

Após a distribuição dos pedidos de recurso de infração de transportes entre os membros, a Secretária da JUTRANSP, no uso de suas atribuições, deu por iniciada a presente sessão, submetendo os pedidos de recurso à julgamento e votação conforme dispostos nos pareceres dos respectivos processos, exarados conforme segue:

Nº Multa	Nº Recurso	Data Recurso	RELATOR	RESULTADO
10174	3515/2026	16/03/2026	Isabel Cristina Soloaga Noe	DEFERIDO
15141	2691/2026	02/03/2026	Igenes Lopes dos Santos Filho	DEFERIDO
15620	1026/2026	26/01/2026	Fábio dos Santos Almeida	INDEFERIDO

Nada mais havendo a ser tratado, foi encerrada a sessão e, para constar, eu Júlia Rei de Oliveira Borges, lavrei a presente ata da JUTRANSP, subscrita pelos Membros e por mim.

Fábio dos Santos Almeida
Membro da JUTRANSP

Igenes Lopes dos Santos Filho
Membro da JUTRANSP

Isabel Cristina Soloaga Noe
Membro da JUTRANSP

Júlia Rei de Oliveira Borges
Secretária da JUTRANSP

PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA E ORDEM PÚBLICA
Junta Julgadora de Recursos de Multas do Transporte
JUTRANSP

ATA Nº 02/JUNHO/2026/SEORP/JUTRANSP

Armação dos Búzios, 23 de junho de 2026.

Aos vinte e três dias do mês de junho do ano de dois mil e vinte e seis, às quatorze horas, realizou-se na sede da **JUTRANSP**, situada à Avenida José Bento Ribeiro Dantas 4448, Manguinhos, Armação dos Búzios-RJ, CEP 28.953-814 sessão de análise e julgamento dos processos administrativos de recursos contra as sanções administrativas impostas por infração à legislação de transporte público de passageiros, conforme estabelece a Lei Complementar Nº 21 de 23 de outubro de 2003 e os Artigos 18 e 19 do Decreto Municipal Nº 1.521 de 25 de novembro de 2020.

Registrada as presenças do Presidente da Junta, o Sr. Fábio dos Santos Almeida e dos Membros, a Srª Isabel Cristina Soloaga Noe e o Sr. Igenes Lopes dos Santos Filho

Após a distribuição dos pedidos de recurso de infração de transportes entre os membros, a Secretária da JUTRANSP, no uso de suas atribuições, deu por iniciada a presente sessão, submetendo os pedidos de recurso à julgamento e votação conforme dispostos nos pareceres dos respectivos processos, exarados conforme segue:

Nº Multa	Nº Recurso	Data Recurso	RELATOR	RESULTADO
14929	14110/2025	10/09/2025	Isabel Cristina Soloaga Noe	INDEFERIDO
1425383	01199/2026	28/01/2026	Igenes Lopes dos Santos Filho	INDEFERIDO
14936	15852/2025	20/10/2025	Fábio dos Santos Almeida	INDEFERIDO

Nada mais havendo a ser tratado, foi encerrada a sessão e, para constar, eu Júlia Rei de Oliveira Borges, lavrei a presente ata da JUTRANSP, subscrita pelos Membros e por mim.

Fábio dos Santos Almeida
Membro da JUTRANSP

Igenes Lopes dos Santos Filho
Membro da JUTRANSP

Isabel Cristina Soloaga Noe
Membro da JUTRANSP

Júlia Rei de Oliveira Borges
Secretária da JUTRANSP

PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA E ORDEM PÚBLICA
Junta Julgadora de Recursos de Multas do Transporte
JUTRANSP

ERRATA

Na ATA Nº 02/ABRIL/2026/SEORP/JUTRANSP publicado no Diário Oficial 703_2026, onde se lê:

Nº Multa	Nº Recurso	Data Recurso	RELATOR	RESULTADO
14853	13702/2025	02/09/2025	Isabel Cristina Soloaga Noe	DEFERIDO
10388	12762/2025	02/09/2025	Igenes Lopes dos Santos Filho	DEFERIDO
14867	13751/2025	02/09/2025	Leonardo Fernandes da Silva	DEFERIDO

Leia-se:

Nº Multa	Nº Recurso	Data Recurso	RELATOR	RESULTADO
14853	13702/2025	02/09/2025	Isabel Cristina Soloaga Noe	DEFERIDO
10388	13762/2025	02/09/2025	Igenes Lopes dos Santos Filho	DEFERIDO
14867	13751/2025	02/09/2025	Leonardo Fernandes da Silva	DEFERIDO

Leonardo Fernandes da Silva
Membro Suplente

Igenes Lopes dos Santos Filho
Membro da JUTRANSP

Isabel Cristina Soloaga Noe
Membro da JUTRANSP

Júlia Rei de Oliveira Borges
Secretária da JUTRANSP

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO 90010/2026

Dada a instrução nos autos do processo 13838/2025 do que resta acostada estimativa de despesa; justificativa de preço; demonstração da compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido; razão da escolha do contratado; comprovação de que o contratado preenche os requisitos de habilitação e qualificação mínima necessária; parecer jurídico e pareceres técnicos HOMOLOGO E ADJUDICO a consecução do presente, sob a hipótese PREGÃO ELETRÔNICO 90010/2026 para REGISTRO DE PREÇOS para contratação de empresa especializada para a Futura e eventual aquisição de água mineral, café, açúcar, adoçante, filtro de papel para cafeteira e copos descartáveis, para atendimento das Secretarias Municipais, com exceção do Fundo Municipal de Educação e Fundo Municipal de Saúde, para um período de 12 (doze) meses. tendo por executante as empresas qualificadas e seus correspondentes valores abaixo indicados:

- MALIZ PRODUTOS E SERVICOS LTDA
  CPF/CNPJ: 32.692.479/0001-60
  Valor global: R$ 364.220,10 (trezentos e sessenta e quatro mil, duzentos e vinte reais e dez centavos)

- GIFT COMERCIO E ATACADISTA LTDA
  CPF/CNPJ: 59.783.046/0001-77
  Valor global: R$ 35.591,40 (trinta e cinco mil, quinhentos e noventa e um reais e quarenta centavos)

- G B LEITE COMERCIO E MERCEARIA LTDA
  CPF/CNPJ:24.113.871/0001-80
  Valor global: R$ 14.101,29 (quatorze mil, cento e um reais e vinte e nove centavos)

- OLIVIA RIBEIRO DA SILVA NETA
  CPF/CNPJ:37.334.256/0001-45
  Valor global: R$ 5.210,12 (cinco mil, duzentos e dez reais e doze centavos)

Totalizando o valor R$ 419.122,91 (quatrocentos e dezenove mil, cento e vinte e dois reais e noventa e um centavos), encaminhe-se à Secretaria Municipal de Governança e Compliance para firmamento no presente ato nos termos do art. 77-I inciso VI da Lei Municipal 1803/2023; para a devida publicidade, informação junto ao SIGFIS e demais comunicações pertinentes.

Armação dos Búzios, 22 de junho de 2026

JOICE LUCIA COSTA DOS SANTOS SALME
Agente de Contratação

CAIO CORREA CANELLAS
Secretário Municipal de Governança e Compliance

*O presente ato se fundamenta com base nos dispositivos da Lei Federal 14.133/21 Arts. 71-inciso V e 54-§3º; Lei Municipal 1803/2023 art. 77-i inciso VI; Lei 12527/2011 – Art. 8º§1ºinciso IV; Decreto Municipal 2134/2023 Art. 63 §4º; Decreto Municipal 2138/2023 Art. 53 §4º; Decreto Municipal 2140/2023 Art. 4º§ único

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7 Chave: e14c91a8-1aec-4f72-99b4-00c5e0fc404b
SECOMP - MEMORANDO Nº 000407/2026

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DE BÚZIOS/RJ

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

UASG 980770 - PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS-RJ

PREGÃO 90010/2026

Às 11:45 horas do dia 22 de junho do ano de 2026, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, JOICE LUCIA COSTA DOS SANTOS SALME, HOMOLOGA a adjudicação referente ao Processo nª 13838/2025, Pregão nª 90010/2026.

Fundamentação legal:	Lei 14.133/2021	Característica:	SRP - Registro de Preço
Critério de julgamento:	Menor Preço / Maior Desconto	Modo de disputa:	Aberto
Compra emergencial:	Não	UF da UASG:	RJ
Objeto da compra:	Futura e eventual aquisição de água mineral, café, açúcar, adoçante, filtro de papel para cafeteira e copos descartáveis, para atendimento das Secretarias Municipais, com exceção do Fundo Municipal de Educação e Fundo Municipal de Saúde, para um período de 12 (doze) meses		
Entrega de propostas:	De 25/03/2026 às 08:00 até 08/04/2026 às 10:00		
Abertura da sessão pública:	Dia 08/04/2026 às 10:00 (horário de Brasília)		

Mensagens do chat da compra

Responsável	Data/Hora	Mensagem
Sistema	08/04/2026 às 10:00:15	A sessão pública está aberta. Até 20 itens poderão estar em disputa simultaneamente e o período de abertura para disputa será entre 08:00 e 18:00. Mantenham-se conectados.
Sistema	08/04/2026 às 10:45:33	A etapa de julgamento de propostas foi iniciada. Para acompanhá-la acesse a opção "Seleção de fornecedores" na linha do tempo.
Sistema	08/04/2026 às 10:45:41	Bom dia a todos. Daremos continuidade ao presente certame, solicito a atenção dos senhores licitantes e peço que permaneçam conectados e disponíveis, a fim de assegurar a regular participação e o pleno andamento dos atos desta licitação.
Sistema	08/04/2026 às 11:11:11	Informa-se que será iniciada a fase de análise e ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS, nos termos do instrumento convocatório.
Sistema	08/04/2026 às 11:11:22	Para fins de racionalização dos trabalhos, otimização da análise e observância ao princípio da celeridade processual, será solicitada a apresentação da proposta realinhada por todas as licitantes, a qual deverá ser encaminhada em remessa única.
Sistema	08/04/2026 às 11:11:33	Ressalta-se que a proposta deverá contemplar os valores correspondentes a todos os itens para os quais a licitante apresentou lance, ainda que não figure em primeira colocação na classificação provisória.
Sistema	08/04/2026 às 11:11:39	A inobservância do disposto acima, especialmente a não apresentação da proposta realinhada nos termos exigidos, implicará a desclassificação da licitante, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
Sistema	08/04/2026 às 16:07:40	Iremos suspender o certame e retornaremos amanhã (09/04/2026) ás 10h
Sistema	09/04/2026 às 10:15:44	Boa tarde a todos. Daremos continuidade ao presente certame, solicito a atenção dos senhores licitantes e peço que permaneçam conectados e disponíveis, a fim de assegurar a regular participação e o pleno andamento dos atos desta licitação.
Sistema	09/04/2026 às 11:08:58	Informamos que o certame será suspenso sine die para análise das propostas. A nova data de retorno será divulgada no Portal da Transparência, por meio do link:https://portal.buzios.rj.gov.br/licitacaolista.php?id=1189 . Recomendamos a consulta diária ao Portal para acompanhamento do certame. Agradeço a participação de todos.

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7 Chave: e14c91a8-1aec-4f72-99b4-00c5e0fc404b
SECOMP - MEMORANDO Nº 000407/2026

COMTUR CONSELHO MUNICIPAL DE TURISMO | BÚZIOS PREFEITURA

ATA n.º 005/2026
REUNIÃO ORDINÁRIA DO
CONSELHO MUNICIPAL DE TURISMO

Às quatorze horas e trinta minutos do dia vinte e cinco de maio de dois mil e vinte e seis, em segunda convocação, na Sede da Secretaria Municipal de Turismo e Desenvolvimento de Armação dos Búzios, localizada na Rua Manoel Turíbio de Farias, n.º 256, Centro, estava prevista a Reunião do Conselho Municipal de Turismo de Armação dos Búzios. Constavam na pauta os seguintes itens: Aprovação da ata da reunião anterior; Questão dos moradores de rua e vendedores menores de idade pelos logradouros públicos no Centro; Evolução dos processos administrativos relacionados as políticas públicas tratadas pelo Conselho nos últimos anos; Questão dos cursos para guia de turismo e condutores de visitantes; Assuntos gerais. Após a devida verificação do quórum regimental, deu início a reunião, com a discussão da Ata n.º 004/2026, sendo aprovada por unanimidade. Dando continuidade, diante da questão dos moradores de rua e vendedores menores de idade pelos logradouros públicos no Centro, foi proposta a efetiva intervenção dos Órgãos Públicos responsáveis pelo Ordenamento Público e Desenvolvimento Social. Quanto a evolução dos processos administrativos relacionados as públicas tratadas pelo Conselho nos últimos anos, o Secretário Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico, Sr. Thomas Weber, fez exposição da situação dos mesmos, inclusive, a situação do Bilhete Único, da Nova Lei do Transporte Turístico, do Transporte Recreativo Turístico (Jardineira), da Retenção do ISS, da regulamentação do Fundo Municipal de Turismo, dentre outros. Sobre os cursos para guia de turismo e condutores de visitantes, o Secretário esclareceu que está em avançada tratativa com o Governo do Estado do Rio de Janeiro para a implantação do curso de guia de turismo em parceria com o Governo Municipal, através da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, na escola de ensino médio municipal. Em relação ao curso de condutor de visitantes, já está prevista a sua realização para o segundo semestre de 2026, em parceria com o Instituto Estadual de Ambiente. Em Assuntos Gerais, mais uma vez, foi tratado das necessidades turísticas que preocupam os Conselheiros, quanto ao ordenamento, fiscalização e segurança, inclusive, as atividades náuticas autorizadas, ou não, pelos Órgãos Públicos, sendo reforçada a necessidade da parceria daquela Associação com o Poder Público. Após as considerações por parte dos Conselheiros presentes, a reunião foi finalizada às 15:45 (quinze horas e quarenta e cinco minutos).

PATRICIA MORAES BURLAMAQUI DE FREITAS CHAVES
Presidente do COMTUR

CARINE PORTO SCHWENCK
Vice-presidente do COMTUR

MARCELO AUGUSTO J. DOS SANTOS
Secretário do COMTUR

1

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7 Chave: 17675190-8b48-4585-8bdf-4e9681d60a25
SETUR - MEMORANDO Nº 000179/2026

Scanned with CamScanner

BÚZIOS
PREFEITURA

Secretaria Municipal de Pesca
e Esportes Náuticos

Designação de Fiscal

Processo: 6266/2024

O Secretário Municipal de Pesca e Esportes Náuticos, no uso de suas atribuições legais e administrativas,

RESOLVE:

Designar o servidor Paulo Victor Carvalho Veras, ocupante do cargo de Supervisor I, para exercer a função de Fiscal do Contrato, vinculado ao Processo Administrativo nº 6266/2024, no âmbito da Secretaria Municipal de Pesca e Esportes Náuticos, em substituição à servidora Thamires da Silveira Costa Gouvêa, ocupante do cargo de Gerente Administrativo.

No âmbito das responsabilidades atribuídas aos fiscais, estão abrangidas, sem prejuízo de outras intrínsecas ou dispostas em legislação:

a) Conhecer detalhadamente o termo de referência e contrato, e as cláusulas neles estabelecidas;
b) Controle da vigência dos prazos contratuais;
c) A atestação das respectivas notas fiscais ou documentos equivalentes, no caso de dispensa das primeiras;
d) O controle do aumento injustificado dos custos para a Administração inerentes a execução de contrato sob sua responsabilidade, por razões que não consultem ao melhor interesse público;
e) A confecção de registros e planilhas, quando for o caso, que espalhem a demanda, por parte da administração, de insumos, bens ou serviços necessários ao desempenho de suas funções;
f) A emissão de pronunciamento fundamentado para a sugestão de alterações e prorrogações contratuais;
g) A pronta comunicação à autoridade superior, de qualquer irregularidade constatada na execução do instrumento contratual.

Armação dos Búzios, 23 de junho de 2026.

NILTON CÉSAR ALVES DE ALMEIDA
Secretário Municipal de Pesca e Esportes Náuticos

Ciente:

PAULO VICTOR DE CARVALHO VERAS
Fiscal do Contrato

Secretaria Municipal de Pesca e Esportes Náuticos de Armação dos Búzios, Travessa dos Pescadores, nº 111, Centro, Armação dos Búzios, E-mail: sepen@buzios.rj.gov.br

Scanned with CamScanner

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Gabinete do Secretário

6ª LISTAGEM PARA EFETIVAÇÃO DE MATRÍCULAS DOS ESTUDANTES CONTEMPLADOS NO COLÉGIO MUNICIPAL PAULO FREIRE, FORMAÇÃO DE PROFESSORES E LISTAGEM COM OS ESTUDANTES AGUARDANDO CONVOCAÇÃO (LISTA DE ESPERA).

MATRÍCULAS 24/06 a 30/06/2026 - PARA OS ALUNOS CONTEMPLADOS

CLASSIFICAÇÃO	Nº do Sorteio	Nome completo do(a) estudante:	Data de nascimento do(a) estudante:	Idade	VAGA CONTEMPLADA
36º	86	ALEXSANDRO DE LIMA BUENO	06/02/2009	16	C. M. Paulo Freire - Formação de Professores
37º	31	ALICE DE SOUZA GOMES	26/12/2010	14	C. M. Paulo Freire - Formação de Professores
38º	68	SAMARA GUIMARÃES TEODOSIO	11/12/2010	14	C. M. Paulo Freire - Formação de Professores
39º	10	LARA VICTORIA DE OLIVEIRA NORONHA	25/11/2010	14	C. M. Paulo Freire - Formação de Professores
40º	27	DRYELLEN MARQUES DE ALMEIDA	05/09/2008	16	C. M. Paulo Freire - Formação de Professores
41º	11	NAYARA MACEDO TAMARINDO	12/07/2009	15	LISTA DE ESPERA
42º	72	ITALO PEREIRA DA SILVA	28/07/2009	15	LISTA DE ESPERA
43º	69	JUAN SOARES DA SILVA MORAES	21/06/2010	14	LISTA DE ESPERA
44º	61	SARAH DOS SANTOS DOMINGUES	30/08/2010	14	LISTA DE ESPERA
45º	46	PERLLA OLIVEIRA DA SILVEIRA	27/09/2010	14	LISTA DE ESPERA
46º	44	MARIA PAOLA LOPES DA SILVA	02/06/2010	14	LISTA DE ESPERA
47º	34	CHARLIELE DE OLIVEIRA DE SOUSA	21/01/2010	15	LISTA DE ESPERA
48º	85	GUILHERME CARDOSO GRAMACHO	14/04/2010	14	LISTA DE ESPERA
49º	71	LORHANY PÂMELA NORBERTO DOS SANTOS	13/08/2010	14	LISTA DE ESPERA
50º	57	VERUSKA NAZARETH SUAREZ GAMEZ	27/03/2010	15	LISTA DE ESPERA
51º	45	EMILY OLIVEIRA RANDT SOUZA	28/09/2010	14	LISTA DE ESPERA
52º	56	ENZO NETO SANTOS DA SILVA	21/01/2011	14	LISTA DE ESPERA
53º	67	SIMONE LIMA MENDONÇA GONÇALVES	12/03/1981	44	LISTA DE ESPERA
54º	32	LARISSA FERREIRA SOARES	05/05/2010	14	LISTA DE ESPERA
55º	8	MARIANA CAMARDA MARIOTINI	24/03/2011	14	LISTA DE ESPERA
56º	63	ISABELLA FERREIRA TRINDADE	09/10/2010	14	LISTA DE ESPERA
57º	39	YAGO DANTE DE LIMA JUNQUEIRA	09/02/2011	14	LISTA DE ESPERA
58º	37	JOAQUIM FRANCISCO ALEGRE DE SOUZA FERREIRA	24/06/2010	14	LISTA DE ESPERA

Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Endereço: Avenida José B R Dantas, 296, Rasa, Armação dos Búzios, CEP 28950-001 - RJ
CNPJ: 44.437.780/0001-07 / **Telefone:** (22) 2350-6072 / E-mail: gabinete@educacaobuzios.net

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Gabinete do Secretário

59º	76	ÁFRICA LUANDA ARREDONDO BENTES BATISTA	03/10/2010	14	LISTA DE ESPERA
60º	77	NATHÁLIA FARIA MENDES	13/05/2010	14	LISTA DE ESPERA
61º	88	CARLA KAUÃNE MONSORES DA SILVA	03/08/2011	13	LISTA DE ESPERA
62º	6	ANA JÚLIA AZEREDO DOS SANTOS	14/09/2010	14	LISTA DE ESPERA
63º	26	LAURA DA SILVA GERALDO TEXEIRA	30/03/2011	14	LISTA DE ESPERA
64º	13	JAMILLY PEREIRA DA COSTA	31/08/2010	14	LISTA DE ESPERA
65º	58	HELOÁ VIDAL DE CARVALHO	21/01/2011	14	LISTA DE ESPERA
66º	18	DAVID LEONARDO FREDIMAN	19/01/2011	14	LISTA DE ESPERA
67º	74	MARIA VITORIA DOMINGOS DE AZEVEDO	29/10/2010	14	LISTA DE ESPERA
68º	33	LARISSA DE BRITO CALDEIRA FELIX	22/03/2011	14	LISTA DE ESPERA
69º	23	LARA SILVA ALVES	08/11/2010	14	LISTA DE ESPERA
70º	3	CAUANA SANTOS GOMES	03/08/2009	15	LISTA DE ESPERA
71º	49	JULLIAN EMANUEL GONÇALVES SILVA	22/01/2010	15	LISTA DE ESPERA
72º	54	MARIA EDUARDA DA SILVA OLIVEIRA	14/12/2009	15	LISTA DE ESPERA
73º	51	ANA CECÍLIA DA SILVA LEAL	11/12/2010	14	LISTA DE ESPERA
74º	29	ANNA LUIZA MARTINS MOREIRA ALVES	20/05/2010	14	LISTA DE ESPERA
75º	42	SOPHIA DOS SANTOS RODRIGUES	29/06/2010	14	LISTA DE ESPERA
76º	53	HELIO ROMERO MONTEIRO DE CASTRO	12/01/2011	14	LISTA DE ESPERA
77º	38	ANA CLARA MENDES DE OLIVEIRA	24/10/2010	14	LISTA DE ESPERA
78º	2	CAROLINE DA SILVA PONTES	08/04/2010	14	LISTA DE ESPERA
79º	41	VITORIA PEREIRA DOS SANTOS VIANA	09/01/2011	14	LISTA DE ESPERA
80º	28	VITÓRIA VIEIRA GONÇALVES	11/05/2009	15	LISTA DE ESPERA
81º	62	CAMILY DE MACEDO LAURINDO	05/06/2010	14	LISTA DE ESPERA
82º	35	YASMIN SANTIAGO CARVALHO	23/03/2011	14	LISTA DE ESPERA
83º	81	IASMYN DA SILVA RIBEIRO COSTA	19/08/2009	15	LISTA DE ESPERA
84º	84	JAMILLY PEREIRA DA COSTA	31/08/2010	14	LISTA DE ESPERA
85º	43	RENATA ISADORA LIMA PEREIRA TUCCY	01/01/2011	14	LISTA DE ESPERA
86º	73	ISABELLA BEATRIZ MACENA FURTUOZO	08/06/2010	14	LISTA DE ESPERA
87º	19	VINICIUS TORRES ROSALBA DE JESUS	18/05/2010	14	LISTA DE ESPERA
88º	14	ELOAH SOPHIA FERREIRA BENEVENUTO	20/03/2011	14	LISTA DE ESPERA

Armação dos Búzios, 10 de junho de 2026.

Rodrigo Ramalho de Almeida
Secretário Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Portaria nº 867, de 24 de abril de 2024

Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Endereço: Avenida José B R Dantas, 296, Rasa, Armação dos Búzios, CEP 28950-001 - RJ
CNPJ: 44.437.780/0001-07 / **Telefone:** (22) 2350-6072 / E-mail: gabinete@educacaobuzios.net

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Integral): C. M. Marly Quintanilha/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. E. M. Nobelina Alves Almeida/ C. E. M. Diva Nunes Chaves/ C. M. Laurinda de Souza Conceição.

CRECHE
Cardápio 4/ 2026
1ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 03/08/2026	TERÇA-FEIRA 04/08/2026	QUARTA-FEIRA 05/08/2026	QUINTA-FEIRA 06/08/2026	SEXTA-FEIRA 07/08/2026
LANCHE (8H)	Batata doce cozida Vitamina de beterraba com banana e aveia	Bolo de banana com uva passa e aveia (sem farinha) Leite	Pão de batata com queijo quente e orégano Suco de uva integral	Torta de arroz cozido (peito de frango) Vitamina de banana prata e aveia	Bolo de laranja Suco de maracujá (fruta)
ALMOÇO (10H)	Peixe ao forno assado Abóbora cozida Arroz Feijão preto	Carne moída refogada Purê de batata doce Arroz com açafrão Feijão preto Maçã	Isca de frango ensopado com jiló (peito de frango) Polenta Arroz Feijão preto Tangerina	Isca de lombo suíno acebolado Couve refogada Beterraba cozida Arroz Feijão carioca Banana prata	Carne de fígado ao molho Salada de alface Inhame cozido Arroz Feijão preto Laranja lima
LANCHE (13H)	Panqueca de banana e aveia Suco de goiaba (polpa)	Iogurte natural	Banana prata e mamão picados	Bolo pão de queijo (tapioca) Suco de manga	Banana d'água assada com queijo minas e canela
JANTAR (15H)	Espaguete à bolonhesa (carne moída e berinjela)	Caldo de abóbora com carne	Omelete de espinafre Tomate Arroz Feijão preto	Risoto de frango Ervilha cozida Feijão carioca	Caldo verde (batata inglesa, couve, patinho)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	368,7	55,1 (58,3%)	14,8 (15,6%)	10,9 (26,1%)	348,7	84,8	216,1	2,8

***Creche: 1 a 3 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.). Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d1f4-9979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Integral): C. M. Marly Quintanilha/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. E. M. Nobelina Alves Almeida/ C. E. M. Diva Nunes Chaves/ C. M. Laurinda de Souza Conceição.

CRECHE
Cardápio 4/ 2026
2ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 10/08/2026	TERÇA-FEIRA 11/08/2026	QUARTA-FEIRA 12/08/2026	QUINTA-FEIRA 13/08/2026	SEXTA-FEIRA 14/08/2026
LANCHE (8H)	Mingau de aveia com banana e canela	Cuscuz de tapioca Suco de caju (polpa)	Bolo de mação com casca e aveia Leite	Salada de frutas com aveia (banana prata, laranja e mamão) Ovo caipira mexido	Banana nanica assada com canela Leite
ALMOÇO (10H)	Peixe Ensopado Inhame cozido Arroz Feijão Preto	Carne seca cozida Maxixe cozido Arroz Feijão Preto Banana prata	Carne moída com beterraba Couve flor cozida Espaguete com alho, óleo e manjericão Feijão Preto Laranja lima	Frango Assado (drumet) Salada de tomate e cebola Milho cozido Arroz branco Feijão Preto Tangerina	Estrogonofe de carne Brócolis cozido Arroz Feijão Preto Laranja lima
LANCHE (13H)	Vitamina de abacate com banana e cacau	Banana prata e mamão picados com aveia	Panqueca de banana e aveia Suco de goiaba (polpa)	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão e laranja)	Milkshake de uva (leite gelado e suco integral) Bolo de fubá com laranja
JANTAR (15H)	Sopa de feijão preto com macarrão e carne moída	Carne picadinha ao molho Abobrinha refogada Arroz	Risoto de frango Salada de Acelga Feijão preto	Carne picada com alho poró Tomate Polenta	Omelete com queijo minas Espinafre refogado Arroz com açafrão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	519,2	68,1 (51,4)	27,6 (20,9%)	16,3 (27,7%)	77,1	33,2	195,8	3,7

***Creche: 1 a 3 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f066d1f-6979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Integral): C. M. Marly Quintanilha/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. E. E. M. Nobelina Alves Almeida/ C. E. M. Diva Nunes Chaves/ C. M. Laurinda de Souza Conceição.

CRECHE
Cardápio 4/ 2026
3ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 17/08/2026	TERÇA-FEIRA 18/08/2026	QUARTA-FEIRA 19/08/2026	QUINTA-FEIRA 20/08/2025	SEXTA-FEIRA 21/08/2026
LANCHE (8H)	Aipim cozido Vitamina de abacate	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva (Leite gelado e suco)	Salada de fruta (banana prata, tangerina, abacate) Vitamina de morango (polpa)	Pão de batata com ovo caipira mexido Suco de maracujá (fruta)	Pizza de liquidificador (orégano) Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (10H)	Filé de peixe empanado assado (fubá) Purê de inhame Beterraba cozida Arroz com açafrão Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Repolho refogado Tomate Arroz Feijão preto	Isca de lombo suíno acebolado Couve flor cozida Beterraba cozida Arroz Feijão preto Laranja folha murcha	Frango Assado (drumet) Salada de alface com tomate Batata doce cozida Arroz Feijão Carioca Tangerina	Carne Picadinha ao molho Maxixe refogado Espaguete ao alho e óleo Laranja lima
LANCHE (13H)	Bolo de cenoura (adoçado com uva passa)	Pão de batata com queijo quente e orégano Suco de caju (polpa)	Salada de fruta (banana prata, laranja lima, mamão)	Vitamina de banana prata com beterraba	Bolo de banana d'água com aveia (adoçado com uva passa)
JANTAR (15H)	Espaguete ao alho e óleo Beterraba cozida Ovo cozido picado Feijão preto	Caldo de inhame com carne picada (patinho)	Salada de batata, cebola, tomate e frango desfiado Arroz com açafrão	Escondidinho de batata com carne moída Milho cozido	Sopa de legumes (batata doce, cenoura, abobrinha, repolho e frango)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	*Energia (kcal)*	*CHO (g)*	*PTN (g)*	*LPD (g)*	*Vit. A (mcg)*	*Vit. C (mg)*	*Ca (mg)*	*Fe (mg)*
CRECHE	326,8	43,9 (53,0%)	18,9 (22,7%)	8,9 (24,3%)	39,1	31,1	141,0	2,8

***Creche: 1 a 3 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.). Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f4-6979-48da-a6bf-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Integral): C. M. Marly Quintanilha/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. E. M. Nobelina Alves Almeida/ C. E. M. Diva Nunes Chaves/ C. M. Laurinda de Souza Conceição.

CRECHE
Cardápio 4/ 2026
4ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 24/08/2026	TERÇA-FEIRA 25/08/2026	QUARTA-FEIRA 26/08/2026	QUINTA-FEIRA 27/08/2026	SEXTA-FEIRA 28/08/2026
LANCHE (8H)	Mingau de aveia e maçã cozida com canela	Biscoito de polvilho Leite com cacau e uva passa	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera) Vitamina de abacate com banana	Palito de queijo e, alho com tapioca Suco de Caju (polpa)	Bolo de fubá com laranja pêra Suco de maracujá (fruta)
ALMOÇO (10H)	Bobó de peixe (aipim) Salada de tomate com cebola Arroz com cenoura Feijão Preto	Carne moída refogada com berinjela Farofa de banana Arroz Feijão Carioca Banana prata	Isca de frango ensopado (peito de frango) com jiló Polenta Arroz Feijão Preto Mamão	Lombo suíno cozido Couve flor cozida Macarrão parafuso com alho, óleo e manjericão Feijão Preto Tangerina	Carne Picadinha ao molho Chicória Abóbora assada Arroz Feijão Preto Laranja lima
LANCHE (13H)	Torta de legumes (tomate, cenoura, cebola, queijo minas) Suco de goiaba (polpa) com maçã	Bolo de maracujá (fruta) Suco de laranja com beterraba	Creminho de inhame com maracujá (fruta)	Biscoito de polvilho Vitamina de mamão com banana prata e aveia	Banana prata picada com aveia Iogurte natural
JANTAR (15H)	Caldo de abóbora com carne (patinho)	Espaguete à bolonhesa Couve flor cozida	Caldinho de feijão preto com letrinhas (patinho)	Risoto de frango (peito de frango) Salada de alface com tomate Feijão preto	Omelete de espinafre Arroz com cenoura Feijão preto

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	469,4	70,9 (59,3%)	17,3 (14,4%	13,9 (26,2%)	123,8	116,7	127,1	2,3

***Creche: 1 a 3 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-6979-40da-a6bf-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Integral): C. M. Marly Quintanilha/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. E. M. Nobelina Alves Almeida/ C. E. M. Diva Nunes Chaves/ C. M. Laurinda de Souza Conceição.

CRECHE
Cardápio 4/ 2026
5ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 31/08/2026	TERÇA-FEIRA 01/09/2026	QUARTA-FEIRA 02/09/2026	QUINTA-FEIRA 03/09/2026	SEXTA-FEIRA 04/09/2026
LANCHE (8H)	Mingau de tapioca com coco ralado	Maçã e mamão picados com aveia Leite batido com banana e cacau	Pão de batata com Queijo minas Leite integral	Banana d'água assada com cacau e canela Leite integral	Bolo de fubá com laranja pêra Suco de caju (polpa)
ALMOÇO (10H)	Peixe ao forno com batata doce Beterraba cazida Arroz Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Espinafre refogado Arroz Feijão preto Laranja lima	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Brócolis refogado Arroz Feijão preto Mamão	Frango ensopado (drumet) Ervilha cozida Arroz Feijão preto Laranja lima	Carne picadinha (patinho) Couve refogada Abóbora cozida Arroz Feijão preto Tangerina
LANCHE (13H)	Torta de legumes Suco de laranja lima com cenoura	Banana prata com aveia Iogurte natural	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã e mamão)	Vitamina de beterraba com banana prata	Salada de fruta (banana prata, mamão e maçã)
JANTAR (15H)	Salada de batata com ovos Arroz Feijão preto	Carne picadinha (patinho) Jiló ensopado Polenta Arroz	Espaguete ao alho e óleo Beterraba cozida Isca de frango grelhado (peito de frango) Feijão preto	Escondidinho de batata inglesa com carne moída Abobrinha refogada Feijão preto	Omelete de alho poró Couve flor cozida Arroz Feijão preto

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	374,6	57,2 (58,9%)	16,3 (17,1%)	10,3 (23,9%)	47,9	27,5	244,7	3,1

***Creche: 1 a 3 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-0979-40da-a6ff-d3753b8dh714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Integral): C. M. Marly Quintanilha/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. E. M. Nobelina Alves Almeida/ C. E. M. Diva Nunes Chaves/ C. M. Laurinda de Souza Conceição.

CRECHE
Cardápio 4/ 2026
6ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 07/09/2026	TERÇA-FEIRA 08/09/2026	QUARTA-FEIRA 10/09/2026	QUINTA-FEIRA 11/09/2026	SEXTA-FEIRA 12/09/2026
LANCHE (8H)	FERIADO	Canjica com coco	Milho cozido Ovo caipira mexido Suco de uva integral	Salada de fruta (banana prata, laranja lima, mamão)	Bolo de aipim com coco Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (10H)		Carne moída refogada Jiló refogado Arroz Feijão carioca	Isca de fígado ao molho Inhame cozido Brócolis refogado Arroz Feijão preto Tangerina	Carne seca cozida com abóbora Salada de alface Arroz Feijão preto Laranja lima	Estrogonofe de frango Couve flor cozida Beterraba cozida Arroz Feijão preto Mamão
LANCHE (13H)		Milkshake de uva (leite e suco integral)	Salada de fruta com aveia (banana prata, maçã e mamão)	Mingau de fubá	Salada de fruta (banana prata, mamão e laranja lima)
JANTAR (15H)		Batata doce, ovos cozidos e manjericão Arroz com abobrinha Feijão preto	Quibe de carne moída Purê de abóbora Arroz	Sopa de legumes com frango (batata doce, cenoura, abobrinha, repolho, peito de frango)	Risoto de carne (patinho) Milho cozido Feijão preto

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	414,6	55,1 (52,2%)	18,2 (17,3%)	14,4 (30,6%)	399,6	97,3	95,4	2,7

***Creche: 1 a 3 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)
Incentivar o consumo de água entre as refeições.
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f4-9979-40da-a6ff-d3752388db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Integral): C. M. Marly Quintanilha/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. E. M. Nobelina Alves Almeida/ C. E. M. Diva Nunes Chaves/ C. M. Laurinda de Souza Conceição.

CRECHE
Cardápio 4/ 2026
7ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 14/09/2026	TERÇA-FEIRA 15/09/2026	QUARTA-FEIRA 16/09/2026	QUINTA-FEIRA 17/09/2026	SEXTA-FEIRA 18/09/2026
LANCHE (8H)	Pão de batata com queijo quente e orégano Suco de uva integral	Milho cozido Leite quente com canela	Salada de fruta com aveia (abacate, banana prata) Suco de goiaba (polpa)	Pizza de liquidificador (orégano) Suco de caju (polpa)	Bolo de abóbora com laranja (laranja pera) Leite integral
ALMOÇO (10H)	Peixe assado com banana d'água Arroz com couve e tomate Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Alface com tomate Arroz Feijão preto Banana prata	Frango assado (drumet) Couve-flor Purê de batata doce Arroz Feijão preto Laranja lima	Lombo suíno cozido Espinafre refogado Aipim cozido Arroz Feijão carioca Tangerina	Carne picadinha ao molho com abobrinha Chicória Arroz Feijão preto Laranja folha murcha
LANCHE (13H)	Vitamina de banana prata com mamão	Bolo de maracujá (fruta) Leite com canela	Torta de legumes (tomate e abobrinha; peito de frango)	Banana prata picada com aveia Leite com cacau	Vitamina de abacate com banana prata Bolo de cacau com banana d'água
JANTAR (15H)	Espaguete à bolonhesa	Omelete de espinafre Abóbora cozida Arroz Feijão preto	Sopa de legumes (batata doce, cenoura, abobrinha, repolho, peito de frango)	Carne moída ao molho Batata doce e beterraba cozidas Arroz Feijão carioca	Estrogonofe de carne Alface Batata inglesa sauté Arroz com cenoura

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	535,9	88,5 (64,4%)	19,9 (14,5%)	12,7 (21,1%)	95,7	34,3	262,5	3,3

***Creche: 1 a 3 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.) Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-0979-40da-a6bf-d3753b8dh714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Integral): C. M. Marly Quintanilha/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. E. M. Nair da Conceição Gonçalves Pereira/ C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. E. M. Diva Nunes Chaves/ C. M. Laurinda de Souza Conceição.

CRECHE
Cardápio 4/ 2026
8ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 21/09/2026	TERÇA-FEIRA 22/09/2026	QUARTA-FEIRA 23/09/2026	QUINTA-FEIRA 24/09/2026	SEXTA-FEIRA 25/09/2026
LANCHE (8H)	Mingau de fubá	Bolo de aveia Leite	Torta de arroz com frango (arroz cozido, sem farinha) Suco de caju (polpa)	Bolo de cacau com banana d'água Suco de uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja lima, mamão) Leite
ALMOÇO (10H)	Bobó de peixe (aipim) Arroz com beterraba Feijão preto	Carne moída com jiló Repolho refogado Polenta Arroz Feijão preto Banana prata	Isca de frango ensopado com inhame Salada de alface com tomate Arroz Feijão preto Laranja lima	Carne picadinha com alho poró Couve-flor cozida Abóbora cozida Arroz com açafrão Feijão carioca Mamão	Lombo suíno assado Maxixe cozido Chicória refogada Arroz Feijão preto Tangerina
LANCHE (13H)	Milkshake de morango (leite gelado e polpa) Banana d'água assada com canela e cacau	Maçã cozida com canela	Bolo de maracujá Leite	Torta de legumes (cenoura, tomate, queijo minas) Suco de caju (polpa)	Biscoito caseiro de aveia e laranja Suco de uva integral
JANTAR (15H)	Caldo de abóbora com carne	Risoto de frango Couve refogada Feijão preto	Espaguete à bolonhesa Chuchu cozido Feijão preto	Carne moída Polenta Beterraba cozida Feijão carioca	Omelete de queijo Arroz com cenoura Feijão preto

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (m)	Fe (mg)
CRECHE	436,0	60,9 (54,4%)	18,5 (16,5%)	14,5 (29,1%)	54,2	102,9	226,4	2,8

***Creche: 1 a 3 anos.**
Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-0979-40da-a6f-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.) Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f4-9979-40da-a6bf-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

Cardápio 4/ 2026
1ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 03/08/2026	TERÇA-FEIRA 04/08/2026	QUARTA-FEIRA 05/08/2026	QUINTA-FEIRA 06/08/2026	SEXTA-FEIRA 07/08/2026
LANCHE (8H)	Batata doce cozida Vitamina de beterraba com banana e aveia	Bolo de banana com uva passa e aveia (sem farinha) Leite	Pão de batata com queijo quente e orégano Suco de uva integral	Torta de arroz cozido (peito de frango) Vitamina de banana prata e aveia	Bolo de laranja Suco de maracujá (fruta)
ALMOÇO (10H)	Peixe ao forno assado Abóbora cozida Arroz Feijão preto	Carne moída refogada Purê de batata doce Arroz com açafrão Feijão preto Maçã	Isca de frango ensopado com jiló (peito de frango) Polenta Arroz Feijão preto Tangerina	Isca de lombo suíno acebolado Couve refogada Beterraba cozida Arroz Feijão carioca Banana prata	Carne de fígado ao molho Salada de alface Inhame cozido Arroz Feijão preto Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	269,5	41,6 (59,8%)	10,6 (15,2%)	7,7 (25,0%)	324,3	80,5	155,5	2,4

***Creche: 1 a 3 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.). Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-0979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE
Cardápio 4/ 2026
2ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 10/08/2026	TERÇA-FEIRA 11/08/2026	QUARTA-FEIRA 12/08/2026	QUINTA-FEIRA 13/08/2026	SEXTA-FEIRA 14/08/2026
LANCHE (8H)	Mingau de aveia com banana e canela	Cuscuz de tapioca Suco de caju (polpa)	Bolo de mação com casca e aveia Leite	Salada de frutas com aveia (banana prata, laranja e mamão) Ovo caipira mexido	Banana nanica assada com canela Leite
ALMOÇO (10H)	Peixe Ensopado Inhame cozido Arroz Feijão Preto	Carne seca cozida Maxixe cozido Arroz Feijão Preto Banana prata	Carne moída com beterraba Couve flor cozida Espaguete com alho, óleo e manjericão Feijão Preto Laranja lima	Frango Assado (drumet) Salada de tomate e cebola Milho cozido Arroz branco Feijão Preto Tangerina	Estrogonofe de carne Brócolis cozido Arroz Feijão Preto Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	244,2	28,9 (46,3%)	15,5 (24,9%)	7,9 (28,8%)	46,3	26,7	157,2	2,2

***Creche: 1 a 3 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)
Incentivar o consumo de água entre as refeições.
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-0979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE
Cardápio 4/ 2026
3ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 17/08/2026	TERÇA-FEIRA 18/08/2026	QUARTA-FEIRA 19/08/2026	QUINTA-FEIRA 20/08/2025	SEXTA-FEIRA 21/08/2026
LANCHE (8H)	Aipim cozido Vitamina de abacate	Bolo de aveia (sem farinha) Milkshake de uva (Leite gelado e suco)	Salada de fruta (banana prata, tangerina, abacate) Vitamina de morango (polpa)	Pão de batata com ovo caipira mexido Suco de maracujá (fruta)	Pizza de liquidificador (orégano) Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (10H)	Filé de peixe empanado assado (fubá) Purê de inhame Beterraba cozida Arroz com açafrão Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Repolho refogado Tomate Arroz Feijão preto	Isca de lombo suíno acebolado Couve flor cozida Beterraba cozida Arroz Feijão preto Laranja folha murcha	Frango Assado (drumet) Salada de alface com tomate Batata doce cozida Arroz Feijão Carioca Tangerina	Carne Picadinha ao molho Maxixe refogado Espaguete ao alho e óleo Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	212,6	27,5 (51,0%)	13,8 (22,2%)	4,48 (20,9%)	27,7	19,9	75,6	1,7

***Creche: 1 a 3 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-0979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE
Cardápio 4/ 2026
4ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 24/08/2026	TERÇA-FEIRA 25/08/2026	QUARTA-FEIRA 26/08/2026	QUINTA-FEIRA 27/08/2026	SEXTA-FEIRA 28/08/2026
LANCHE (8H)	Mingau de aveia e maçã cozida com canela	Biscoito de polvilho Leite com cacau e uva passa	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja pera) Vitamina de abacate com banana	Palito de queijo e, alho com tapioca Suco de Caju (polpa)	Bolo de fubá com laranja pêra Suco de maracujá (fruta)
ALMOÇO (10H)	Bobó de peixe (aipim) Salada de tomate com cebola Arroz com cenoura Feijão Preto	Carne moída refogada com berinjela Farofa de banana Arroz Feijão Carioca Banana prata	Isca de frango ensopado (peito de frango) com jiló Polenta Arroz Feijão Preto Mamão	Lombo suíno cozido Couve flor cozida Macarrão parafuso com alho, óleo e manjericão Feijão Preto Tangerina	Carne Picadinha ao molho Chicória Abóbora assada Arroz Feijão Preto Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	286,2	43,8 (60,3%)	11,4 (15,7%)	7,8 (24,0%)	24,7	103,1	75,6	1,5

***Creche: 1 a 3 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)
Incentivar o consumo de água entre as refeições.
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-0979-40da-a6ff-d3753b8dh714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves de Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

Cardápio 4/ 2026
5ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 31/08/2026	TERÇA-FEIRA 01/09/2026	QUARTA-FEIRA 02/09/2026	QUINTA-FEIRA 03/09/2026	SEXTA-FEIRA 04/09/2026
LANCHE (8H)	Mingau de tapioca com coco ralado	Maçã e mamão picados com aveia Leite batido com banana e cacau	Pão de batata com Queijo minas Leite integral	Banana d'água assada com cacau e canela Leite integral	Bolo de fubá com laranja pêra Suco de caju (polpa)
ALMOÇO (10H)	Peixe ao forno com batata doce Beterraba cazida Arroz Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Espinafre refogado Arroz Feijão preto Laranja lima	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Brócolis refogado Arroz Feijão preto Mamão	Frango ensopado (drumet) Ervilha cozida Arroz Feijão preto Laranja lima	Carne picadinha (patinho) Couve refogada Abóbora cozida Arroz Feijão preto Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	216,0	35,3 (63,3%)	9,6 (17,2%)	4,8 (19,5%)	22,6	20,7	92,3	1,7

***Creche: 1 a 3 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f4-9979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE
Cardápio 4/ 2026
6ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 07/09/2026	TERÇA-FEIRA 08/09/2026	QUARTA-FEIRA 10/09/2026	QUINTA-FEIRA 11/09/2026	SEXTA-FEIRA 12/09/2026
LANCHE (8H)	FERIADO	Canjica com coco	Milho cozido Ovo caipira mexido Suco de uva integral	Salada de fruta (banana prata, laranja lima, mamão)	Bolo de aipim com coco Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (10H)		Carne moída refogada Jiló refogado Arroz Feijão carioca	Isca de fígado ao molho Inhame cozido Brócolis refogado Arroz Feijão preto Tangerina	Carne seca cozida com abóbora Salada de alface Arroz Feijão preto Laranja lima	Estrogonofe de frango Couve flor cozida Beterraba cozida Arroz Feijão preto Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	219,9	30,8 (54,5%)	9,0 (16%)	7,4 (29,6%)	292,3	25,1	48,5	1,4

***Creche: 1 a 3 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)
Incentivar o consumo de água entre as refeições.
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-9979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha/ C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE
Cardápio 4/ 2026
7ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 14/09/2026	TERÇA-FEIRA 15/09/2026	QUARTA-FEIRA 16/09/2026	QUINTA-FEIRA 17/09/2026	SEXTA-FEIRA 18/09/2026
LANCHE (8H)	Pão de batata com queijo quente e orégano Suco de uva integral	Milho cozido Leite quente com canela	Salada de fruta com aveia (abacate, banana prata) Suco de goiaba (polpa)	Pizza de liquidificador (orégano) Suco de caju (polpa)	Bolo de abóbora com laranja (laranja pera) Leite integral
ALMOÇO (10H)	Peixe assado com banana d'água Arroz com couve e tomate Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Alface com tomate Arroz Feijão preto Banana prata	Frango assado (drumet) Couve-flor Purê de batata doce Arroz Feijão preto Laranja lima	Lombo suíno cozido Espinafre refogado Aipim cozido Arroz Feijão carioca Tangerina	Carne picadinha ao molho com abobrinha Chicória Arroz Feijão preto Laranja folha murcha

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
CRECHE	325,7	43,4 (52,3%)	16,7 (20,1%)	10,2 (27,6%)	28,3	20,1	122,7	1,9

***Creche: 1 a 3 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.)

Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-0979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápios para Creche (Parcial): C. M. Laurinda de Souza Conceição/ C. M. Ernestina Sant' Anna Quintanilha / C. M. Ivonete Costa Trindade/ C. E. M. Nobelina Alves Almeida/ C. M. Rosa Maria da Conceição/ Creche E. M. Diva Nunes Chaves/ C. E. M. Antônio Carlos Pereira da Cunha.

CRECHE
Cardápio 4/ 2026
8ª SEMANA

REFEIÇÃO CONSITÊNCIA: BRANDA	SEGUNDA-FEIRA 21/09/2026	TERÇA-FEIRA 22/09/2026	QUARTA-FEIRA 23/09/2026	QUINTA-FEIRA 24/09/2026	SEXTA-FEIRA 25/09/2026
LANCHE (8H)	Mingau de fubá	Bolo de aveia Leite	Torta de arroz com frango (arroz cozido, sem farinha) Suco de caju (polpa)	Bolo de cacau com banana d'água Suco de uva integral	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja lima, mamão) Leite
ALMOÇO (10H)	Bobó de peixe (aipim) Arroz com beterraba Feijão preto	Carne moída com jiló Repolho refogado Polenta Arroz Feijão preto Banana prata	Isca de frango ensopado com inhame Salada de alface com tomate Arroz Feijão preto Laranja lima	Carne picadinha com alho poró Couve-flor cozida Abóbora cozida Arroz com açafrão Feijão carioca Mamão	Lombo suíno assado Maxixe cozido Chicória refogada Arroz Feijão preto Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (m)	Fe (mg)
CRECHE	251,6	30,5 (47,9%)	13,4 (21%)	8,8 (31,1%)	19,2	67,5	56,1	1,4

***Creche: 1 a 3 anos.**
Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc). Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O macarrão deve ser substituído pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados (biscoitos e margarina) e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade. (Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.) Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-9979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria

.

Cardápio Quilombola 4/ 2026
1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/08/2026	TERÇA-FEIRA 04/08/2026	QUARTA-FEIRA 05/08/2026	QUINTA-FEIRA 06/08/2026	SEXTA-FEIRA 07/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Batata doce cozida Vitamina de beterraba com banana e aveia	Bolo de banana com uva passa e aveia (sem farinha) Iogurte de morango	Pão com queijo quente e orégano Suco de uva integral	Torta de arroz cozido (peito de frango, sem farinha de trigo) Suco de laranja com cenoura	Bolo de laranja Suco de maracujá (fruta)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Peixe ao forno assado Abóbora cozida Arroz Feijão preto	Carne moída refogada Purê de batata doce Arroz com açafrão Feijão preto Maçã	Isca de frango ensopado com jiló (peito de frango) Polenta Arroz Feijão preto Tangerina	Isca de lombo suíno acebolado Couve refogada Beterraba cozida Arroz Feijão carioca Banana prata	Carne de fígado ao molho Salada de alface Inhame cozido Arroz Feijão preto Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	462,9	69,3 (58,3%)	18,7 (15,8%)	13,6 (25,9%)
E. F. I	676,2	97,2 (56,2%)	26,9 (15,6%)	21,6 (28,2%)

***Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f4-9979-48da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria

Cardápio Quilombola 4/ 2026
2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 10/08/2026	TERÇA-FEIRA 11/08/2026	QUARTA-FEIRA 12/08/2026	QUINTA-FEIRA 13/08/2026	SEXTA-FEIRA 14/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de aveia com banana prata e canela	Cuscuz de tapioca Suco de caju (polpa)	Bolo de mação com casca e aveia Vitamina de banana	Salada de frutas com aveia (banana prata, maçã e laranja lima) Ovo mexido	Banana nanica assada com canela Leite com café
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Peixe Ensopado Inhame cozido Arroz Feijão Preto	Carne seca cozida Maxixe cozido Arroz Feijão Preto Banana prata	Carne moída com beterraba Couve flor cozida Espaguete com alho, óleo e manjericão Feijão Preto Laranja lima	Frango Assado (coxa e sobrecoxa) Salada de tomate e cebola Milho cozido Arroz branco Feijão Preto Tangerina	Estrogonofe de carne Brócolis cozido Arroz Feijão Preto Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	462,9	59,4 (57,0%)	18,7 (18,8%)	11,23 (24,2%)
E. F. I	539,5	79,1 (57,5%)	24,5 (17,8%)	15,1 (24,6%)

***Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-0979-49da-a6f-d3752868b714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria

Cardápio Quilombola 4/ 2026
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 17/08/2026	TERÇA-FEIRA 18/08/2026	QUARTA-FEIRA 19/08/2026	QUINTA-FEIRA 20/08/2025	SEXTA-FEIRA 21/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Aipim cozido Vitamina de abacate	Bolo de aveia (sem farinha) Leite com café	Salada de fruta (banana prata, tangerina, abacate) Vitamina de morango (polpa)	Pão careca com ovo mexido Suco de maracujá (fruta)	Pizza de liquidificador (orégano) Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Filé de peixe empanado assado (fubá) Purê de inhame Beterraba cozida Arroz com açafrão Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Repolho refogado Tomate Arroz Feijão preto	Isca de lombo suíno acebolado Couve flor cozida Beterraba cozida Arroz Feijão preto Laranja folha murcha	Frango Assado (coxa e sobrecoxa) Salada de alface com tomate Batata doce cozida Arroz Feijão Carioca Tangerina	Carne Picadinha ao molho Maxixe refogado Espaguete ao alho e óleo Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	323,1	53,7	14,22	6,78
E. F. I	442,2	72,8	18,6	10,1

***Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-9979-484a-a6f4-d3753b8dh714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria

Cardápio Quilombola 4/ 2026
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 24/08/2026	TERÇA-FEIRA 25/08/2026	QUARTA-FEIRA 26/08/2026	QUINTA-FEIRA 27/08/2026	SEXTA-FEIRA 28/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de aveia e maçã cozida com canela	Biscoito salgado Leite com cacau e uva passa	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja lima) Vitamina de abacate com banana	Bolo pão de queijo (tapioca, queijo minas) Suco de Caju (polpa)	Bolo de fubá com laranja pêra Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Bobó de peixe (aipim) Salada de tomate com cebola Arroz com cenoura Feijão Preto	Carne moída refogada com berinjela Farofa de banana Arroz Feijão Carioca Banana prata	Isca de frango ensopado (peito de frango) com jiló Polenta Arroz Feijão Preto Mamão	Lombo suíno cozido Couve flor cozida Macarrão parafuso com alho, óleo e manjericão Feijão Preto Tangerina	Carne Picadinha ao molho Chicória Abóbora assada Arroz Feijão Preto Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	359,9	51,4 (56,1%)	16,9 (18,4%)	10,4 (25,5%)
E. F. I	449,1	65,7 (57,6%)	19,6 (17,1%)	12,9 (25,3%)

***Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f066d7f-0979-49da-a6f1-d3752868b714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria
Cardápio Quilombola 4/ 2026
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 31/08/2026	TERÇA-FEIRA 01/09/2026	QUARTA-FEIRA 02/09/2026	QUINTA-FEIRA 03/09/2026	SEXTA-FEIRA 04/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de tapioca com coco ralado	Maçã e mamão picados com aveia Leite batido com banana e cacau	Pão de milho com Queijo minas Leite com café	Banana d'água assada com cacau e canela Leite integral	Bolo de fubá com laranja pêra Suco de caju (polpa)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Peixe ao forno com batata doce Beterraba cazida Arroz Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Espinafre refogado Arroz Feijão preto Laranja lima	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Brócolis refogado Arroz Feijão preto Mamão	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Ervilha cozida Arroz Feijão preto Laranja lima	Carne picadinha (patinho) Couve refogada Abóbora cozida Arroz Feijão preto Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	375,8	61,7 (63,2%)	16,2 (16,7%)	8,7 (20,1%)
E. F. I	450,7	74,6 (63,9%)	18,7 (16,0%)	10,4 (20,1%)

***Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f4-979f-4bda-a6ff-d3752388db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria

Cardápio Quilombola 4/ 2026
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 07/09/2026	TERÇA-FEIRA 08/09/2026	QUARTA-FEIRA 10/09/2026	QUINTA-FEIRA 11/09/2026	SEXTA-FEIRA 12/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	FERIADO	Canjica com coco	Milho cozido Ovo caipira mexido Suco de uva	Salada de fruta (banana prata, laranja lima, mamão) com granola Iogurte de morango	Bolo de aipim com coco Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)		Carne moída refogada Jiló refogado Arroz Feijão carioca	Isca de fígado ao molho Inhame cozido Brócolis refogado Arroz Feijão preto Tangerina	Carne seca cozida com abóbora Salada de alface Arroz Feijão preto Laranja lima	Estrogonofe de frango Couve flor cozida Beterraba cozida Arroz Feijão preto Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	501,3	71,8 (56,3%)	20,3 (15,9%)	15,8 (27,9%)
E. F. I	712,0	105,4 (58,2%)	27,5 (15,1%)	21,5 (26,7%)

***Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-9979-484b-a6ff-d3753b8dh714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria

Cardápio Quilombola 4/ 2026
7ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 14/09/2026	TERÇA-FEIRA 15/09/2026	QUARTA-FEIRA 16/09/2026	QUINTA-FEIRA 17/09/2026	SEXTA-FEIRA 18/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Pão com queijo quente e orégano Suco de uva	Milho cozido Leite com café	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja lima, mamão) Suco de goiaba (polpa)	Pizza de liquidificador (orégano) Suco de caju (polpa)	Bolo de abóbora com laranja (laranja pera) Leite com café
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Peixe assado com banana d'água Arroz com couve e tomate Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Alface com tomate Arroz Feijão preto Banana prata	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Couve-flor Purê de batata doce Arroz Feijão preto Laranja lima	Lombo suíno cozido Espinafre refogado Aipim cozido Arroz Feijão carioca Tangerina	Carne picadinha ao molho com abobrinha Chicória Arroz Feijão preto Laranja folha murcha

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	407,15	54,88 (52,8%)	19,7 (19,0%)	13,0 (28,2%)
E. F. I	505,51	69,13 (53,6%)	24,2 (18,8%)	15,8 (27,6%)

***Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-0979-49da-a6f-d3752808b714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidade Escolar: E. M. Quilombola Eva Maria

Cardápio Quilombola 4/ 2026
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 21/09/2026	TERÇA-FEIRA 22/09/2026	QUARTA-FEIRA 23/09/2026	QUINTA-FEIRA 24/09/2026	SEXTA-FEIRA 25/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de fubá	Bolo de aveia Leite com café	Torta de arroz com frango (arroz cozido, sem farinha) Suco de caju (polpa)	Bolo de cacau com banana d'água Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja lima, mamão) Leite
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Bobó de peixe (aipim) Arroz com beterraba Feijão preto	Carne moída com jiló Repolho refogado Polenta Arroz Feijão preto Banana prata	Isca de frango ensopado com inhame Salada de alface com tomate Arroz Feijão preto Laranja lima	Carne picadinha com alho poró Couve-flor cozida Abóbora cozida Arroz com açafrão Feijão carioca Mamão	Lombo suíno assado Maxixe cozido Chicória refogada Arroz Feijão preto Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	420,1	58,7 (54,6%)	19,5 (18,2%)	12,9 (27,2%)
E. F. I	515,5	75,9 (57,6%)	23,2 (17,6%)	14,5 (24,8%)

***Pré – escolares: 4 a 6 anos; Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-9979-484a-a6f1-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral: E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.

Cardápio Quilombola 4/ 2026

1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/08/2026	TERÇA-FEIRA 04/08/2026	QUARTA-FEIRA 05/08/2026	QUINTA-FEIRA 06/08/2026	SEXTA-FEIRA 07/08/2026
DESJEJUM (7H30MIN)	Leite batido com banana prata	Biscoito salgado Suco de caju	Leite batido com banana prata	Biscoito salgado Suco de maracujá	Leite com café
LANCHE (9H:10MIN)	Batata doce cozida Vitamina de beterraba com banana e aveia	Bolo de banana com uva passa e aveia (sem farinha) Iogurte de morango	Pão com queijo quente e orégano Suco de uva integral	Torta de arroz cozido (peito de frango, sem farinha de trigo) Suco de laranja com cenoura	Bolo de laranja Suco de maracujá (fruta)
ALMOÇO (12H)	Peixe ao forno assado Abóbora cozida Arroz Feijão preto	Carne moída refogada Purê de batata doce Arroz com açafrão Feijão preto Maçã	Isca de frango ensopado com jiló (peito de frango) Polenta Arroz Feijão preto Tangerina	Isca de lombo suíno acebolado Couve refogada Beterraba cozida Arroz Feijão carioca Banana prata	Carne de fígado ao molho Salada de alface Inhame cozido Arroz Feijão preto Laranja lima
JANTAR (16H)	Espaguete à bolonhesa (carne moída e berinjela)	Caldo de abóbora com carne	Omelete de espinafre Tomate Arroz Feijão preto	Risoto de frango Ervilha cozida Feijão carioca	Caldo verde (batata inglesa, couve, patinho)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	670,0	101,0 (58,7%)	26,4 (15,4%)	19,8 (26,0%)
E.F. I	998,7	143,9 (56,3%)	39,1 (15,3%)	32,2 (28,4%)

*** Pré – escolares: 4 a 5 anos. Ensino Fundamental I: 6 a 10 anos.**
Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**
- **Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-0979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral: E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.

Cardápio Quilombola 4/ 2026
2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 10/08/2026	TERÇA-FEIRA 11/08/2026	QUARTA-FEIRA 12/08/2026	QUINTA-FEIRA 13/08/2026	SEXTA-FEIRA 14/08/2026
DESJEJUM (7H30MIN)	Biscoito doce Suco de uva (concentrado)	Leite com café	Iogurte sabor morango	Leite batido com banana e cacau	Milkshake de maracujá (leite gelado e suco)
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de aveia com banana prata e canela	Cuscuz de tapioca Suco de caju (polpa)	Bolo de mação com casca e aveia Vitamina de banana	Salada de frutas com aveia (banana prata, maçã e laranja lima) Ovo mexido	Banana nanica assada com canela Leite com café
ALMOÇO (12H)	Peixe Ensopado Inhame cozido Arroz Feijão Preto	Carne seca cozida Maxixe cozido Arroz Feijão Preto Banana prata	Carne moída com beterraba Couve flor cozida Espaguete com alho, óleo e manjericão Feijão Preto Laranja lima	Frango Assado (coxa e sobrecoxa) Salada de tomate e cebola Milho cozido Arroz branco Feijão Preto Tangerina	Estrogonofe de carne Brócolis cozido Arroz Feijão Preto Laranja lima
JANTAR (16H)	Sopa de feijão preto com macarrão e carne moída	Carne picadinha ao molho Abobrinha refogada Arroz	Risoto de frango Salada de Acelga Feijão preto	Carne picada com alho poró Tomate Polenta	Omelete com queijo minas Espinafre refogado Arroz com açafrão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	675,3	96,6 (56,2%)	30,7 (17,8%)	19,9 (26,0%)
E.F. I	976,8	139,7 (56,2%)	42,3 (17,0%)	29,5 (26,7%)

*** Pré – escolares: 4 a 5 anos. Ensino Fundamental I: 6 a 10 anos.**
Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**
- **Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-0979-40da-a6ff-d3753884b714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral: E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.

Cardápio Quilombola 4/ 2026

3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 17/08/2026	TERÇA-FEIRA 18/08/2026	QUARTA-FEIRA 19/08/2026	QUINTA-FEIRA 20/08/2025	SEXTA-FEIRA 21/08/2026
DESJEJUM (7H30MIN)	Leite com cacau	Leite com canela	Mingau de fubá	Leite com café	Vitamina de frutas (banana, mamão e maçã)
LANCHE (9H:10MIN)	Aipim cozido Vitamina de abacate	Bolo de aveia (sem farinha) Leite com café	Salada de fruta (banana prata, tangerina, abacate) Vitamina de morango (polpa)	Pão careca com ovo mexido Suco de maracujá (fruta)	Pizza de liquidificador (orégano) Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (12H)	Filé de peixe empanado assado (fubá) Purê de inhame Beterraba cozida Arroz com açafrão Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Repolho refogado Tomate Arroz Feijão preto	Isca de lombo suíno acebolado Couve flor cozida Beterraba cozida Arroz Feijão preto Laranja folha murcha	Frango Assado (coxa e sobrecoxa) Salada de alface com tomate Batata doce cozida Arroz Feijão Carioca Tangerina	Carne Picadinha ao molho Maxixe refogado Espaguete ao alho e óleo Laranja lima
JANTAR (16H)	Espaguete ao alho e óleo Beterraba cozida Ovo cozido picado Feijão preto	Caldo de inhame com carne picada (patinho)	Salada de batata, cebola, tomate e ovo cozido Arroz com açafrão	Escondidinho de batata com carne moída Milho cozido	Sopa de legumes (batata doce, cenoura, abobrinha, repolho e frango)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	591,0	90,2 (59,8%)	24,9 (16,5%)	15,9 (23,7%)
E.F. I	846,2	127,0 (58,7%)	34,8 (16,1%)	24,2 (25,2%)

*** Pré – escolares: 4 a 6 anos. Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**
Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**
- **Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d1f4-0979-40da-a6bf-d3752868b714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral: E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.

Cardápio Quilombola 4/ 2026

4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 24/08/2026	TERÇA-FEIRA 25/08/2026	QUARTA-FEIRA 26/08/2026	QUINTA-FEIRA 27/08/2026	SEXTA-FEIRA 28/08/2026
DESJEJUM (7H30MIN)	Suco de laranja pêra com beterraba	Biscoito doce Leite com canela	Milkshake de maracujá (leite gelado e suco concentrado)	Leite batido com banana prata	Leite com café
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de aveia e maçã cozida com canela	Biscoito salgado Leite com cacau e uva passa	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja lima) Vitamina de abacate com banana	Bolo pão de queijo (tapioca, queijo minas) Suco de Caju (polpa)	Bolo de fubá com laranja pêra Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (12H)	Bobó de peixe (aipim) Salada de tomate com cebola Arroz com cenoura Feijão Preto	Carne moída refogada com berinjela Farofa de banana Arroz Feijão Carioca Banana prata	Isca de frango ensopado (peito de frango) com jiló Polenta Arroz Feijão Preto Mamão	Lombo suíno cozido Couve flor cozida Macarrão parafuso com alho, óleo e manjericão Feijão Preto Tangerina	Carne Picadinha ao molho Chicória Abóbora assada Arroz Feijão Preto Laranja lima
JANTAR (16H)	Caldo de abóbora com carne (patinho)	Espaguete à bolonhesa Couve flor cozida	Caldinho de feijão preto com letrinhas (patinho)	Risoto de frango (peito de frango) Salada de alface com tomate Feijão preto	Omelete de espinafre Arroz com cenoura Feijão preto

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	595,2	97,1 (63,8%)	23,4 (15,4%)	14,1 (15,4%)
E.F. I	717,9	118,9 (64,7%)	27,1 (14,7%)	16,8 (20,6%)

*** Pré – escolares: 4 a 6 anos. Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**
Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**
- **Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f4-9979-40da-a6bf-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral: E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.

Cardápio Quilombola 4/ 2026
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 31/08/2026	TERÇA-FEIRA 01/09/2026	QUARTA-FEIRA 02/09/2026	QUINTA-FEIRA 03/09/2026	SEXTA-FEIRA 04/09/2026
DESJEJUM (7H30MIN)	Leite com café	Leite batido com banana	Milkshake de uva (Leite e suco)	Leite batido com banana prata e maçã	Milkshake de maracujá (Leite e suco)
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de tapioca com coco ralado	Maçã e mamão picados com aveia Leite batido com banana e cacau	Pão de milho com Queijo minas Leite com café	Banana d'água assada com cacau e canela Leite integral	Bolo de fubá com laranja pêra Suco de caju (polpa)
ALMOÇO (12H)	Peixe ao forno com batata doce Beterraba cazida Arroz Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Espinafre refogado Arroz Feijão preto Laranja lima	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Brócolis refogado Arroz Feijão preto Mamão	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Ervilha cozida Arroz Feijão preto Laranja lima	Carne picadinha (patinho) Couve refogada Abóbora cozida Arroz Feijão preto Tangerina
JANTAR (16H)	Salada de batata com ovos Arroz Feijão preto	Carne picadinha (patinho) Jiló ensopado Polenta Arroz	Espaguete ao alho e óleo Beterraba cozida Isca de frango grelhado (peito de frango) Feijão preto	Escondidinho de batata inglesa com carne moída Abobrinha refogada Feijão preto	Omelete de alho poró Couve flor cozida Arroz Feijão preto

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	745,6	124,7 (65,2%)	31,7 (16,6%)	15,5 (18,2%)
E.F. I	887,9	151,6 (66,7%)	35,3 (15,5%)	17,9 (17,8%)

*** Pré – escolares: 4 a 6 anos. Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**
Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**
- **Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-0979-40da-a6f-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral: E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.

Cardápio Quilombola 4/ 2026
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 07/09/2026	TERÇA-FEIRA 08/09/2026	QUARTA-FEIRA 10/09/2026	QUINTA-FEIRA 11/09/2026	SEXTA-FEIRA 12/09/2026
DESJEJUM (7H30MIN)	FERIADO	Vitamina de banana com aveia	Leite batida com mamão e banana prata	Leite batido com banana prata e cacau	Vitamina de banana com beterraba
LANCHE (9H:10MIN)		Canjica com coco	Milho cozido Ovo caipira mexido Suco de uva	Salada de fruta (banana prata, laranja lima, mamão) com granola Iogurte de morango	Bolo de aipim com coco Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (12H)		Carne moída refogada Jiló refogado Arroz Feijão carioca	Isca de fígado ao molho Inhame cozido Brócolis refogado Arroz Feijão preto Tangerina	Carne seca cozida com abóbora Salada de alface Arroz Feijão preto Laranja lima	Estrogonofe de frango Couve flor cozida Beterraba cozida Arroz Feijão preto Mamão
JANTAR (16H)		Batata doce, ovos cozidos e manjericão Arroz com abobrinha Feijão preto	Quibe de carne moída Purê de abóbora Arroz	Sopa de legumes com frango (batata doce, cenoura, abobrinha, repolho, peito de frango)	Risoto de carne (patinho) Milho cozido Feijão preto

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	641,6	101,9 (62,4%)	23,1 (14,2%)	17,0 (23,4%)
E.F. I	988,6	153,5 (61,0%)	37,1 (14,7%)	27,1 (24,2%)

*** Pré – escolares: 4 a 6 anos. Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**
Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**
- **Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-0979-40da-a6bf-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral: E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.

Cardápio Quilombola 4/ 2026

7ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 14/09/2026	TERÇA-FEIRA 15/09/2026	QUARTA-FEIRA 16/09/2026	QUINTA-FEIRA 17/09/2026	SEXTA-FEIRA 18/09/2026
DESJEJUM (7H30MIN)	Leite com café Biscoito doce	Vitamina de banana com beterraba	Leite com canela Banana prata picada com aveia	Biscoito salgado Suco de caju (concentrado)	Vitamina de fruta (banana, laranja e mamão) Mamão picado com aveia
LANCHE (9H:10MIN)	Pão com queijo quente e orégano Suco de uva	Milho cozido Leite com café	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja lima, mamão) Suco de goiaba (polpa)	Pizza de liquidificador (orégano) Suco de caju (polpa)	Bolo de abóbora com laranja (laranja pera) Leite com café
ALMOÇO (12H)	Peixe assado com banana d'água Arroz com couve e tomate Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Alface com tomate Arroz Feijão preto Banana prata	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Couve-flor Purê de batata doce Arroz Feijão preto Laranja lima	Lombo suíno cozido Espinafre refogado Aipim cozido Arroz Feijão carioca Tangerina	Carne picadinha ao molho com abobrinha Chicória Arroz Feijão preto Laranja folha murcha
JANTAR (16H)	Espaguete à bolonhesa	Omelete de espinafre Abóbora cozida Arroz Feijão preto	Sopa de legumes (batata doce, cenoura, abobrinha, repolho, peito de frango)	Carne moída ao molho Batata doce e beterraba cozidas Arroz Feijão carioca	Estrogonofe de carne Alface Batata inglesa sauté Arroz com cenoura

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	728,1	103,6 (55,8%)	31,4 (16,9%)	22,5 (27,3%)
E.F. I	1093,3	159,9 (57,4%)	44,2 (15,9%)	33,0 (26,7%)

*** Pré – escolares: 4 a 6 anos. Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f4-9979-40da-a6ff-d3753868b714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- **Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

ENSINO FUNDAMENTAL I - Cardápio para Escola Integral: E. M. Quilombola Profª Lydia Sherman.

Cardápio Quilombola 4/ 2026

8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 21/09/2026	TERÇA-FEIRA 22/09/2026	QUARTA-FEIRA 23/09/2026	QUINTA-FEIRA 24/09/2026	SEXTA-FEIRA 25/09/2026
DESJEJUM (7H30MIN)	Vitamina de banana com aveia	Leite com café	Leite batido com mamão e banana prata	Milkshake de goiaba (leite e polpa)	Milkshake de manga (leite e suco) Biscoito doce
LANCHE (9H:10MIN)	Mingau de fubá	Bolo de aveia Leite com café	Torta de arroz com frango (arroz cozido, sem farinha) Suco de caju (polpa)	Bolo de cacau com banana d'água Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja lima, mamão) Leite
ALMOÇO (12H)	Bobó de peixe (aipim) Arroz com beterraba Feijão preto	Carne moída com jiló Repolho refogado Polenta Arroz Feijão preto Banana prata	Isca de frango ensopado com inhame Salada de alface com tomate Arroz Feijão preto Laranja lima	Carne picadinha com alho poró Couve-flor cozida Abóbora cozida Arroz com açafrão Feijão carioca Mamão	Lombo suíno assado Maxixe cozido Chicória refogada Arroz Feijão preto Tangerina
JANTAR (16H)	Caldo de abóbora com carne	Risoto de frango Couve refogada Feijão preto	Espaguete à bolonhesa Chuchu cozido Feijão preto	Carne moída Polenta Beterraba cozida Feijão carioca	Omelete de queijo Arroz com cenoura Feijão preto

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	570,8	88,4 (60,3%)	24,6 (16,8%)	14,9 (22,9%)
E.F. I	773,4	116,6 (58,9%)	34,8 (17,6%)	20,6 (23,5%)

*** Pré – escolares: 4 a 6 anos. Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**
Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-0979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**
- **Oferecer água entre as refeições, sempre que possível.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-9979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 4/ 2026
1ª SEMANA

REFEIÇÃO	03/08/2026 A 07/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Pão com queijo quente e orégano Suco de uva (concentrado) Tangerina (sobremesa)

*** Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	301,83	36,48 (46,2%)	12,12 (15,4%)	13,49 (38,4%)

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://api35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5606d7f4-9979-40da-a6f4-d3753b8dh714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 4/ 2026
2ª SEMANA

REFEIÇÃO	10/08/2026 A 14/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Bolo de maçã com casca e aveia Suco de caju (polpa) Laranja lima (sobremesa)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	176,13	27,54 (59,6%)	5,50 (11,9%)	5,84 (28,5%)

*** Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7 Chave: 5066d7f-0979-40da-a6ff-d3753b8dh714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 4/ 2026
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	17/08/2026 A 21/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Pizza de liquidificador Suco de goiaba (polpa) Laranja folha murcha (sobremesa)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	135,44	21,14 (63,1%)	5,25 (15,7%)	3,15 (21,2%)

*** Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-0979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 4/ 2026
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	24/08/2026 A 28/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Bolo de fubá com laranja pera Leite com café Mamão (sobremesa)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	159,16	19,62 (48,9%)	6,29 (15,7%)	6,30 (35,4%)

*** Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 4 000553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d1f4-9979-484a-a6f1-d3752868b714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 4/ 2026
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	31/08/2026 A 04/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Pão de milho Queijo minas Tangerina (sobremesa)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	360,42	50,35 (55,0%)	10,76 (11,8%)	13,52 (33,2%)

*** Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://lgpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-0979-404a-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 4/ 2026
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	07/09/2026 A 12/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Bolo de aipim com coco Suco de acerola (polpa) Tangerina (sobremesa)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	217,9	32,0 (45,9%)	2,6 (14,7%)	9,5 (39,4%)

*** Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-0979-40da-a6f1-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 4/ 2026
7ª SEMANA

REFEIÇÃO	14/09/2026 A 18/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Bolo de abóbora com laranja (laranja pera) Leite com café Laranja folha murcha (sobremesa)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	243,7	32,9 (52,6%)	2,9 (4,7%)	11,8 (42,7%)

*** Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-9979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Centro de Atendimento e Apoio ao Educando (CAAPE)

Cardápio 4/ 2026
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	21/09/2026 A 25/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Bolo de aveia Milkshake de morango (polpa) Laranja lima (sobremesa)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. I	307,8	70,5	6,7	1,6

*** Ensino Fundamental I: 7 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d1f-0979-40da-a6f1-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomedes Theotônio Vieira/ C. M. Paulo Freire.
Região Quilombola: Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.

Cardápio 4/ 2026
1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/08/2026	TERÇA-FEIRA 04/08/2026	QUARTA-FEIRA 05/08/2026	QUINTA-FEIRA 06/08/2026	SEXTA-FEIRA 07/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Batata doce cozida Vitamina de beterraba com banana e aveia	Bolo de banana com uva passa e aveia (sem farinha) Iogurte de morango	Pão com queijo quente e orégano Suco de uva integral	Torta de arroz cozido (peito de frango, sem farinha de trigo) Suco de laranja com cenoura	Bolo de laranja Suco de maracujá (fruta)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe ao forno assado Abóbora cozida Arroz Feijão preto	Carne moída refogada Purê de batata doce Arroz com açafrão Feijão preto Maçã	Isca de frango ensopado com jiló (peito de frango) Polenta Arroz Feijão preto Tangerina	Isca de lombo suíno acebolado Couve refogada Beterraba cozida Arroz Feijão carioca Banana prata	Carne de fígado ao molho Salada de alface Inhame cozido Arroz Feijão preto Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	751,9	110,2 (57,3%)	29,6 (15,4%)	23,2 (27,2%)
E.M. / EJA	809,0	119,2 (57,6%)	32,5 (15,7%)	24,6 (26,7%)

***Ensino Fundamental II: 11 a 14 anos; Ensino Médio: 15 anos a 18 anos; EJA: a partir de 19 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-0979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / C. M. Paulo Freire.
Região Quilombola: Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.

Cardápio 4/ 2026
2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 10/08/2026	TERÇA-FEIRA 11/08/2026	QUARTA-FEIRA 12/08/2026	QUINTA-FEIRA 13/08/2026	SEXTA-FEIRA 14/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de aveia com banana prata e canela	Cuscuz de tapioca Suco de caju (polpa)	Bolo de mação com casca e aveia Vitamina de banana	Salada de frutas com aveia (banana prata, maçã e laranja lima) Ovo mexido	Banana nanica assada com canela Leite com café
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe Ensopado Inhame cozido Arroz Feijão Preto	Carne seca cozida Maxixe cozido Arroz Feijão Preto Banana prata	Carne moída com beterraba Couve flor cozida Espaguete com alho, óleo e manjericão Feijão Preto Laranja lima	Frango Assado (coxa e sobrecoxa) Salada de tomate e cebola Milho cozido Arroz branco Feijão Preto Tangerina	Estrogonofe de carne Brócolis cozido Arroz Feijão Preto Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	706,4	101,4 (56,4%)	32,2 (18,0%)	20,5 (25,6%)
E.M. / EJA	746,5	108,8 (57,2%)	34,4 (18,1%)	20,9 (24,8%)

***Ensino Fundamental II: 11 a 14 anos; Ensino Médio: 15 anos a 18 anos; EJA: a partir de 19 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f066f7f-0979-40da-a6ff-d3752388db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira/ C. M. Paulo Freire.
Região Quilombola: Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.

Cardápio 4/ 2026
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 17/08/2026	TERÇA-FEIRA 18/08/2026	QUARTA-FEIRA 19/08/2026	QUINTA-FEIRA 20/08/2025	SEXTA-FEIRA 21/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Aipim cozido Vitamina de abacate	Bolo de aveia (sem farinha) Leite com café	Salada de fruta (banana prata, tangerina, abacate) Vitamina de morango (polpa)	Pão careca com ovo mexido Suco de maracujá (fruta)	Pizza de liquidificador (orégano) Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Filé de peixe empanado assado (fubá) Purê de inhame Beterraba cozida Arroz com açafrão Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Repolho refogado Tomate Arroz Feijão preto	Isca de lombo suíno acebolado Couve flor cozida Beterraba cozida Arroz Feijão preto Laranja folha murcha	Frango Assado (coxa e sobrecoxa) Salada de alface com tomate Batata doce cozida Arroz Feijão Carioca Tangerina	Carne Picadinha ao molho Maxixe refogado Espaguete ao alho e óleo Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	531,9	88,8 (64,8%)	22,6 (15,5%)	11,4 (18,7%)
E.M. / EJA	560,8	94,4 (65,2%)	23,6 (16,6%)	11,2 (18,2%)

***Ensino Fundamental II: 11 a 14 anos; Ensino Médio: 15 anos a 18 anos; EJA: a partir de 19 anos.**
Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-0979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / C. M. Paulo Freire.
Região Quilombola: Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.

Cardápio 4/ 2026
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 24/08/2026	TERÇA-FEIRA 25/08/2026	QUARTA-FEIRA 26/08/2026	QUINTA-FEIRA 27/08/2026	SEXTA-FEIRA 28/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de aveia e maçã cozida com canela	Biscoito salgado Leite com cacau e uva passa	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja lima) Vitamina de abacate com banana	Bolo pão de queijo (queijo minas) Suco de Caju (polpa)	Bolo de fubá com laranja pêra Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Bobó de peixe (aipim) Salada de tomate com cebola Arroz com cenoura Feijão Preto	Carne moída refogada com berinjela Farofa de banana Arroz Feijão Carioca Banana prata	Isca de frango ensopado (peito de frango) com jiló Polenta Arroz Feijão Preto Mamão	Lombo suíno cozido Couve flor cozida Espaguete (macarrão parafuso) com alho, óleo e manjericão Feijão Preto Tangerina	Carne Picadinha ao molho Chicória Abóbora assada Arroz Feijão Preto Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	568,6	85,4 (59,1%)	23,5 (16,3%)	15,6 (24,7%)
E.M. / EJA	660,3	102,2 (60,7%)	27,5 (16,3%)	17,2 (23,0%)

***Ensino Fundamental II: 11 a 14 anos; Ensino Médio: 15 anos a 18 anos; EJA: a partir de 19 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-0979-40da-a6ff-d3752388db714
SEMED - MEMORANDO - Nº 001636/2026

BÚZIOS PREFEITURA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / C. M. Paulo Freire.
Região Quilombola: Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.

Cardápio 4/ 2026
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 31/08/2026	TERÇA-FEIRA 01/09/2026	QUARTA-FEIRA 02/09/2026	QUINTA-FEIRA 03/09/2026	SEXTA-FEIRA 04/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de tapioca com coco ralado	Maçã e mamão picados com aveia Leite batido com banana e cacau	Pão de milho com Queijo minas Leite com café	Banana d'água assada com cacau e canela Leite integral	Bolo de fubá com laranja pêra Suco de caju (polpa)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe ao forno com batata doce Beterraba cazida Arroz Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Espinafre refogado Arroz Feijão preto Laranja lima	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Brócolis refogado Arroz Feijão preto Mamão	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Ervilha cozida Arroz Feijão preto Laranja lima	Carne picadinha (patinho) Couve refogada Abóbora cozida Arroz Feijão preto Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	537,5	87,2 (62,9%)	22,0 (15,9%)	13,1 (21,2%)
E.M. / EJA	589,4	95,1 (62,5%)	25,2 (16,5%)	14,2 (21,0%)

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-9979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / C. M. Paulo Freire.
Região Quilombola: Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.

Cardápio 4/ 2026
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 07/09/2026	TERÇA-FEIRA 08/09/2026	QUARTA-FEIRA 10/09/2026	QUINTA-FEIRA 11/09/2026	SEXTA-FEIRA 12/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	FERIADO	Canjica com coco	Milho cozido Ovo caipira mexido Suco de uva	Salada de fruta (banana prata, laranja lima, mamão) com granola Iogurte de morango	Bolo de aipim com coco Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)		Carne moída refogada Jiló refogado Arroz Feijão carioca	Isca de fígado ao molho Inhame cozido Brócolis refogado Arroz Feijão preto Tangerina	Carne seca cozida com abóbora Salada de alface Arroz Feijão preto Laranja lima	Estrogonofe de frango Couve flor cozida Beterraba cozida Arroz Feijão preto Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	806,9	120,6 (58,8%)	29,5 (14,4%)	24,5 (26,9%)
E.M. / EJA	894,3	136,3 (59,8%)	32,8 (14,4%)	26,1 (25,8%)

***Ensino Fundamental II: 11 a 14 anos; Ensino Médio: 15 anos a 18 anos; EJA: a partir de 19 anos.**
Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f066f7f-0979-40da-a6ff-d3753b8dbf14
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira/ C. M. Paulo Freire.
Região Quilombola: Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.

Cardápio 4/ 2026
7ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 14/09/2026	TERÇA-FEIRA 15/09/2026	QUARTA-FEIRA 16/09/2026	QUINTA-FEIRA 17/09/2026	SEXTA-FEIRA 18/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Pão com queijo quente e orégano Suco de uva	Milho cozido Leite com café	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja lima, mamão) Suco de goiaba (polpa)	Pizza de liquidificador (orégano) Suco de caju (polpa)	Bolo de abóbora com laranja (laranja pera) Leite com café
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Peixe assado com banana d'água Arroz com couve e tomate Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Alface com tomate Arroz Feijão preto Banana prata	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Couve-flor Purê de batata doce Arroz Feijão preto Laranja lima	Lombo suíno cozido Espinafre refogado Aipim cozido Arroz Feijão carioca Tangerina	Carne picadinha ao molho com abobrinha Chicória Arroz Feijão preto Laranja folha murcha

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	607,7	85,2 (55,1%)	27,7 (17,9%)	18,6 (27,1%)
E.M. / EJA	657,5	94,7 (56,4%)	29,7 (17,7%)	19,3 (25,9%)

***Ensino Fundamental II: 11 a 14 anos; Ensino Médio: 15 anos a 18 anos; EJA: a partir de 19 anos.**
Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.
Sempre que possível, utilizar a horta escolar

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-faf4-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-0979-40da-a6ff-d3752388db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENSINO FUNDAMENTAL II; ENSINO MÉDIO; EJA - Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / C. M. Paulo Freire.
Região Quilombola: Professora Ciléa Maria Barreto / INEFI.

Cardápio 4/ 2026
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 21/09/2026	TERÇA-FEIRA 22/09/2026	QUARTA-FEIRA 23/09/2026	QUINTA-FEIRA 24/09/2026	SEXTA-FEIRA 25/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de fubá	Bolo de aveia Leite com café	Torta de arroz com frango (arroz cozido, sem farinha) Suco de caju (polpa)	Bolo de cacau com banana d'água Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja lima, mamão) Leite
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN/18H)	Bobó de peixe (aipim) Arroz com beterraba Feijão preto	Carne moída com jiló Repolho refogado Polenta Arroz Feijão preto Banana prata	Isca de frango ensopado com inhame Salada de alface com tomate Arroz Feijão preto Laranja lima	Carne picadinha com alho poró Couve-flor cozida Abóbora cozida Arroz com açafrão Feijão carioca Mamão	Lombo suíno assado Maxixe cozido Chicória refogada Arroz Feijão preto Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
E. F. II	661,3	99,3 (58,6%)	27,6 (16,3%)	18,9 (25,1%)
E.M. / EJA	714,4	109,5 (59,8%)	29,7 (16,2%)	19,6 (24,0%)

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.

Incentivar o consumo de água entre as refeições. Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-0979-40da-a6ff-d3753b8db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares: E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Escola M. Professora Eliete Muniz/ Professora Eulina de Assis Marques / E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emígdio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.
Região Quilombola: E.M. João José de Carvalho / E.M. Manoel Antônio da Costa/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

Cardápio 4/ 2026
1ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 03/08/2026	TERÇA-FEIRA 04/08/2026	QUARTA-FEIRA 05/08/2026	QUINTA-FEIRA 06/08/2026	SEXTA-FEIRA 07/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Batata doce cozida Vitamina de beterraba com banana e aveia	Bolo de banana com uva passa e aveia (sem farinha) Iogurte de morango	Pão com queijo quente e orégano Suco de uva integral	Torta de arroz cozido (peito de frango, sem farinha de trigo) Suco de laranja com cenoura	Bolo de laranja Suco de maracujá (fruta)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Peixe ao forno assado Abóbora cozida Arroz Feijão preto	Carne moída refogada Purê de batata doce Arroz com açafrão Feijão preto Maçã	Isca de frango ensopado com jiló (peito de frango) Polenta Arroz Feijão preto Tangerina	Isca de lombo suíno acebolado Couve refogada Beterraba cozida Arroz Feijão carioca Banana prata	Carne de fígado ao molho Salada de alface Inhame cozido Arroz Feijão preto Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	478,7	69,3 (58,6%)	18,7 (15,8%)	13,6 (25,5%)
E. F. I	699,9	97,2 (56,6%)	26,9 (15,7%)	21,6 (27,6%)

***Pré – escolares: 4 a 5 anos; Ensino Fundamental I: 6 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-0979-48da-86f1-d375388db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares: E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emígdio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.
Região Quilombola: E.M. João José de Carvalho / E.M. Manoel Antônio da Costa/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

Cardápio 4/ 2026
2ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 10/08/2026	TERÇA-FEIRA 11/08/2026	QUARTA-FEIRA 12/08/2026	QUINTA-FEIRA 13/08/2026	SEXTA-FEIRA 14/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de aveia com banana prata e canela	Cuscuz de tapioca Suco de caju (polpa)	Bolo de mação com casca e aveia Vitamina de banana	Salada de frutas com aveia (banana prata, maçã e laranja lima) Ovo mexido	Banana nanica assada com canela Leite com café
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Peixe Ensopado Inhame cozido Arroz Feijão Preto	Carne seca cozida Maxixe cozido Arroz Feijão Preto Banana prata	Carne moída com beterraba Couve flor cozida Espaguete com alho, óleo e manjericão Feijão Preto Laranja lima	Frango Assado (coxa e sobrecoxa) Salada de tomate e cebola Milho cozido Arroz branco Feijão Preto Tangerina	Estrogonofe de carne Brócolis cozido Arroz Feijão Preto Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	440,97	62,50 (55,5%)	21,06 (18,7%)	12,88 (25,7%)
E. F. I	578,96	83,86 (56,7%)	26,08 (17,6%)	16,83 (25,6%)

***Pré – escolares: 4 a 5 anos; Ensino Fundamental I: 6 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://api35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-0979-40d8-a6bf-d375388db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares: E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emígdio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.
Região Quilombola: E.M. João José de Carvalho / E.M. Manoel Antônio da Costa/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

Cardápio 4/ 2026
3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 17/08/2026	TERÇA-FEIRA 18/08/2026	QUARTA-FEIRA 19/08/2026	QUINTA-FEIRA 20/08/2025	SEXTA-FEIRA 21/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Aipim cozido Vitamina de abacate	Bolo de aveia (sem farinha) Leite com café	Salada de fruta (banana prata, tangerina, abacate) Vitamina de morango (polpa)	Pão careca com ovo mexido Suco de maracujá (fruta)	Pizza de liquidificador (orégano) Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Filé de peixe empanado assado (fubá) Purê de inhame Beterraba cozida Arroz com açafrão Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Repolho refogado Tomate Arroz Feijão preto	Isca de lombo suíno acebolado Couve flor cozida Beterraba cozida Arroz Feijão preto Laranja folha murcha	Frango Assado (coxa e sobrecoxa) Salada de alface com tomate Batata doce cozida Arroz Feijão Carioca Tangerina	Carne Picadinha ao molho Maxixe refogado Espaguete ao alho e óleo Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	359,06	58,55 (63,8%)	16,39 (17,9%)	7,5 (18,4%)
E. F. I	472,9	75,52 (62,2%	21,22 (17,6%)	10,64 (19,8%)

***Pré – escolares: 4 a 5 anos; Ensino Fundamental I: 6 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f66d7f-0979-40da-a6bf-d3752868b714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares: E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emígdio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.
Região Quilombola: E.M. João José de Carvalho / E.M. Manoel Antônio da Costa/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

Cardápio 4/ 2026
4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 24/08/2026	TERÇA-FEIRA 25/08/2026	QUARTA-FEIRA 26/08/2026	QUINTA-FEIRA 27/08/2026	SEXTA-FEIRA 28/08/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de aveia e maçã cozida com canela	Biscoito salgado Leite com cacau e uva passa	Salada de fruta com aveia (banana prata, mamão, laranja lima) Vitamina de abacate com banana	Bolo pão de queijo (tapioca, queijo minas) Suco de Caju (polpa)	Bolo de fubá com laranja pêra Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Bobó de peixe (aipim) Salada de tomate com cebola Arroz com cenoura Feijão Preto	Carne moída refogada com berinjela Farofa de banana Arroz Feijão Carioca Banana prata	Isca de frango ensopado (peito de frango) com jiló Polenta Arroz Feijão Preto Mamão	Lombo suíno cozido Couve flor cozida Macarrão parafuso com alho, óleo e manjericão Feijão Preto Tangerina	Carne Picadinha ao molho Chicória Abóbora assada Arroz Feijão Preto Laranja lima

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	368,80	53,12 (56,6%)	17,07 (18,2%)	10,54 (25,3%)
E. F. I	462,02	68,51 (58,2%)	19,98 (17,0%)	12,99 (24,8%)

***Pré – escolares: 4 a 5 anos; Ensino Fundamental I: 6 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:
- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5066d7f-0979-40ds-a6bf-d375388dh714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares: E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emígdio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.
Região Quilombola: E.M. João José de Carvalho / E.M. Manoel Antônio da Costa/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

Cardápio 4/ 2026
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 31/08/2026	TERÇA-FEIRA 01/09/2026	QUARTA-FEIRA 02/09/2026	QUINTA-FEIRA 03/09/2026	SEXTA-FEIRA 04/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de tapioca com coco ralado	Maçã e mamão picados com aveia Leite batido com banana e cacau	Pão de milho com Queijo minas Leite com café	Banana d'água assada com cacau e canela Leite integral	Bolo de fubá com laranja pêra Suco de caju (polpa)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Peixe ao forno com batata doce Beterraba cazida Arroz Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Espinafre refogado Arroz Feijão preto Laranja lima	Isca de carne refogada ao molho (tomate e cebola) Brócolis refogado Arroz Feijão preto Mamão	Frango ensopado (coxa/sobrecoxa) Ervilha cozida Arroz Feijão preto Laranja lima	Carne picadinha (patinho) Couve refogada Abóbora cozida Arroz Feijão preto Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	450,64	74,72 (64,4%)	18,09 (15,6%)	10,32 (20,0%)
E. F. I	512,06	84,60 (64,1%)	20,35 (15,4%)	11,97 (20,4%)

***Pré – escolares: 4 a 5 anos; Ensino Fundamental I: 6 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante. As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar. Incentivar o consumo de água entre as refeições.**

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://api35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f066d7f-0979-40da-a6bf-d3753868b714
SEMED - MEMORANDO Nº 01636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares: E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emígdio Gonçalves Coutinho/E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.
Região Quilombola: E.M. João José de Carvalho / E. M. Manoel Antônio da Costa/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

Cardápio 4/ 2026
6ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 07/09/2026	TERÇA-FEIRA 08/09/2026	QUARTA-FEIRA 10/09/2026	QUINTA-FEIRA 11/09/2026	SEXTA-FEIRA 12/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	FERIADO	Canjica com coco	Milho cozido Ovo caipira mexido Suco de uva	Salada de fruta (banana prata, laranja lima, mamão) com granola Iogurte de morango	Bolo de aipim com coco Suco de goiaba (polpa)
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)		Carne moída refogada Jiló refogado Arroz Feijão carioca	Isca de fígado ao molho Inhame cozido Brócolis refogado Arroz Feijão preto Tangerina	Carne seca cozida com abóbora Salada de alface Arroz Feijão preto Laranja lima	Estrogonofe de frango Couve flor cozida Beterraba cozida Arroz Feijão preto Mamão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	501,3	71,8 (56,3%)	20,3 (15,9%)	15,8 (27,9%)
E. F. I	712,0	105,4 (58,2%)	27,5 (15,1%)	21,5 (26,7%)

***Pré – escolares: 4 a 5 anos; Ensino Fundamental I: 6 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7
Chave: 5f066d7f-6979-40da-a6bf-d3752388db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares: E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / Escola M. Professora Eliete Mureb/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emígdio Gonçalves Coutinho/E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.
Região Quilombola: E.M. João José de Carvalho / E.M. Manoel Antônio da Costa/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

Cardápio 4/ 2026
7ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 14/09/2026	TERÇA-FEIRA 15/09/2026	QUARTA-FEIRA 16/09/2026	QUINTA-FEIRA 17/09/2026	SEXTA-FEIRA 18/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Pão com queijo quente e orégano Suco de uva	Milho cozido Leite com café	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja lima, mamão) Suco de goiaba (polpa)	Pizza de liquidificador (orégano) Suco de caju (polpa)	Bolo de abóbora com laranja (laranja pera) Leite com café
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Peixe assado com banana d'água Arroz com couve e tomate Feijão preto	Hamburguer de forno (carne moída) Alface com tomate Arroz Feijão preto Banana prata	Frango assado (coxa/sobrecoxa) Couve-flor Purê de batata doce Arroz Feijão preto Laranja lima	Lombo suíno cozido Espinafre refogado Aipim cozido Arroz Feijão carioca Tangerina	Carne picadinha ao molho com abobrinha Chicória Arroz Feijão preto Laranja folha murcha

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	456,34	64,30 (55,3%)	20,46 (17,6,0%)	14,04 (27,1%)
E. F. I	545,90	76,71 (5,1%)	24,72 (17,7%)	16,81 (27,2%)

***Pré – escolares: 4 a 5 anos; Ensino Fundamental I: 6 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos.**
- **Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante.**

As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.
Incentivar o consumo de água entre as refeições.
Sempre que possível, utilizar a horta escolar.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7 Chave: 5f66d7f-6979-40da-a6bf-d375368db714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SETOR INFRAESTRUTURA/ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRÉ- ESCOLA; ENSINO FUNDAMENTAL I - Unidades Escolares: E.M. José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / E.M. Professora Eulina de Assis Marques/ Escola M. Professora Eliete Mureb / E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emígdio Gonçalves Coutinho/ E. M. Manoel Juvenal Antônio Vieira.
Região Quilombola: João José de Carvalho / Manoel Antônio da Costa/ C. E. M. Maria Amélia Oliveira de Souza.

Cardápio 4/ 2026
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 21/09/2026	TERÇA-FEIRA 22/09/2026	QUARTA-FEIRA 23/09/2026	QUINTA-FEIRA 24/09/2026	SEXTA-FEIRA 25/09/2026
LANCHE DE TODOS (9H/ 15H)	Mingau de fubá	Bolo de aveia Leite com café	Torta de arroz com frango (arroz cozido, sem farinha) Suco de caju (polpa)	Bolo de cacau com banana d'água Suco de uva	Salada de fruta com aveia (banana prata, laranja lima, mamão) Leite
ALMOÇO (11H:30MIN/ 12H:30MIN)	Bobó de peixe (aipim) Arroz com beterraba Feijão preto	Carne moída com jiló Repolho refogado Polenta Arroz Feijão preto Banana prata	Isca de frango ensopado com inhame Salada de alface com tomate Arroz Feijão preto Laranja lima	Carne picadinha com alho poró Couve-flor cozida Abóbora cozida Arroz com açafrão Feijão carioca Mamão	Lombo suíno assado Maxixe cozido Chicória refogada Arroz Feijão preto Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
PRÉ	420,1	58,7 (54,6%)	19,5 (18,2%)	12,9 (27,2%)
E. F. I	515,5	75,9 (57,6%)	23,2 (17,6%)	14,5 (24,8%)

***Pré – escolares: 4 a 5 anos; Ensino Fundamental I: 6 a 10 anos.**

Alunos com necessidades nutricionais específicas:

- **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância a lactose: o leite deve ser substituído pelo extrato vegetal de soja e leite sem lactose, respectivamente (inclusive o utilizado em preparos, como purê, mingau, etc), e o biscoito comum pelo biscoito sem leite. Deve-se realizar a leitura do rótulo de todos os gêneros para a identificação daqueles que possam conter leite de vaca na sua composição.**
- **Doença celíaca: O biscoito comum e macarrão devem ser substituídos pelos produtos sem glúten. Alunos com essa necessidade alimentar não devem consumir produtos ou preparações contendo trigo, cevada e centeio. Devendo-se também realizar a leitura dos rótulos. Diabetes: Substituir o açúcar adicionado aos preparos pelo adoçante. As demais orientações necessárias serão realizadas individualmente pela Nutricionista da Secretaria de Educação na Unidade Escolar.**
- **Incentivar o consumo de água entre as refeições.**

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Assinado digitalmente. Acesse: https://gpi35.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=6b08e1de-fafa-438a-9d56-e9ee61df09a7 Chave: 5f66d7f4-9979-48da-a6bf-d3752868b714
SEMED - MEMORANDO Nº 001636/2026