

# Câmara Municipal da Estância Turística de São Roque



Rua São Paulo, 355 - Jd. Renê - CEP 18135-125 | Caixa Postal 80 - CEP 18130-970 | São Roque/SP  
CNPJ/MF: 50.804.079/0001-81 | Fone: (11) 4784-8444 | Fax: (11) 4784-8447  
Site: www.camarasaoroque.sp.gov.br | E-mail: camarasaoroque@camarasaoroque.sp.gov.br

São Roque - "A Terra do Vinho e Bonita por Natureza"

<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Rejeitado
<input checked="" type="checkbox"/> POR UNANIMIDADE	
Com _____ voto(s) Favoráveis e _____ voto(s) Contrários	
Em <u>10 Abril 2017</u>	

## REQUERIMENTO Nº 064/2017

*Solicita informações sobre a aquisição de materiais de limpeza e higiene, por parte da Prefeitura, bem como da merenda escolar que vem sendo oferecida nas escolas públicas municipais.*

José Alexandre Pierroni Dias  
Médico Veterinário  
2º Secretário

Excelentíssimo Senhor Presidente,

A merenda escolar oferecida pelo Município representa alimentação de fundamental importância para as crianças matriculadas na rede pública de ensino, uma vez que representa boa parte de sua alimentação diária, impactando diretamente em seu desenvolvimento físico e mental.

Diante do exposto, faz-se imprescindível o acompanhamento de profissional de nutrição para o acompanhamento da merenda oferecida as crianças, de modo que os alimentos estejam em consonância com suas necessidades biológicas e nutricionais.

Outro ponto abordado pelo presente Requerimento diz respeito a necessidade de disponibilização de materiais de higiene e limpeza nas escolas municipais, pois isso tem sido motivo de reclamação, já que a sua falta é questão inadmissível.

A limpeza e a higiene são questões intimamente ligadas à saúde e não podem ser negligenciadas de maneira alguma, cabendo ao Município, abastecer as escolas com os materiais necessários.

# Câmara Municipal da Estância Turística de São Roque



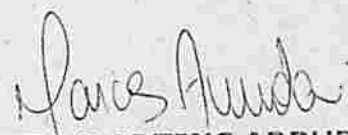
Rua São Paulo, 355 - Jd. Renê - CEP 18135-125 | Caixa Postal 80 - CEP 18130-970 | São Roque/SP  
CNPJ/MF: 50.804.079/0001-81 | Fone: (11) 4784-8444 | Fax: (11) 4784-8447  
Site: www.camarasaoroque.sp.gov.br | E-mail: camarasaoroque@camarasaoroque.sp.gov.br

São Roque - "A Terra do Vinho e Bonita por Natureza"

Posto isto, MARCOS ROBERTO MARTINS ARRUDA e ROGÉRIO JEAN DA SILVA, Vereadores da Câmara Municipal da Estância Turística de São Roque, REQUEREM ao Egrégio Plenário, observadas as formalidades regimentais vigentes, para que seja oficiado ao Excelentíssimo Senhor Prefeito, a fim de que se digne informar e encaminhar a esta Casa de Leis o que se segue:

1. Quem é o Nutricionista responsável pela elaboração do cardápio da merende oferecida aos alunos da rede municipal de educação?
2. Encaminhar cópia do cardápio.
3. Informar quais os critérios adotados para a elaboração dos cardápios bem como da quantidade de alimento servida aos alunos.
4. Existem materiais de limpeza e higiene no almoxarifado da Prefeitura para atender as escolas do Município?
5. Em caso positivo informar como é feita a distribuição desses materiais.
6. Em caso negativo informar se existe a previsão de compra desses materiais.

Sala das Sessões, Dr. Júlio Arantes de Freitas, 04 de abril de 2017.

  
**MARCOS ROBERTO MARTINS ARRUDA**  
(MARQUINHO ARRUDA)

Vereador

  
**ROGÉRIO JEAN DA SILVA**  
(CABO JEAN)

Vereador



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S Ã O P A U L O

- São Roque - Terra do Vinho, Bonita por Natureza -

GABINETE DO PREFEITO

Ofício n.º 343/2017-GP

São Roque, 09 de maio de 2017

**ASSUNTO:** Requerimento n.º 064/17, de  
10/04/2017, de autoria dos  
vereadores Marcos Roberto M.  
Arruda e Rogério Jean da Silva

Senhor Presidente,

Reportando-nos ao Requerimento em referência, segue anexa cópia da manifestação do Excelentíssimo Senhor Professor José Weber Freire Macedo, Diretor do Departamento de Educação.

Colocando-nos à inteira disposição, agradecemos e aproveitamos a oportunidade para renovar nossos mais altos protestos de estima e apreço.

**CLAUDIO JOSÉ DE GÓES**  
**PREFEITO**

**Excelentíssimo Senhor**  
**Newton Dias Bastos**  
**Presidente**  
**Câmara Municipal da Estância Turística de São Roque**

WMN.-

**Prefeitura da Estância Turística de São Roque**  
Rua São Paulo, 966 - Taboão - 18135-125 - São Roque - SP  
[www.saoroque.sp.gov.br](http://www.saoroque.sp.gov.br)  
PABX: (11) 4784-8500  
Gabinete: (11) 4784-8523 ou 4874-8591  
E-mail: gabinete@saoroque.sp.gov.br



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA  
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E CULTURA**

De: Departamento de Educação

Para: Gabinete do Prefeito

Ref.: Requerimento Vereador nº 64/17, aprovado em 10/04/2017

Exmo. Sr. Prefeito,

Em atenção ao Requerimento nº 64/17, aprovado em 10/04/2017 dos Vereadores Marcos Roberto Martins Arruda e Rogério Jean da Silva que solicita informações sobre a aquisição de materiais de limpeza e higiene, bem como da merenda escolar, temos a informar:

1 – Os cardápios elaborados pela Divisão de Alimentação Escolar são criteriosamente planejados pelas Nutricionistas Teresa Cristina Merguizo – CRN 4851 e Rafaela Daniel – CRN 18027, ocupantes dos cargos de provimento em comissão de Chefe de Divisão da Alimentação Escolar e Chefe de Serviço da Supervisão de Alimentação Escolar, respectivamente;

2 – Em anexo cópia do cardápio que atende os alunos da rede básica de ensino municipal;

3 – Os cardápios são definidos por meio de preceitos básicos da nutrição e das normatizações e objetivos estabelecidos pelo FNDE, com observância a:

- a) composição nutritiva satisfatória e equilíbrio dos nutrientes;
- b) sabor agradável e boa apresentação que estimule o consumo dos alimentos;
- c) variedades de alimentos;
- d) inclusão de alimentos naturais, cereais, hortaliças, verduras e frutas;
- e) padrão de higiene e sanitárias adequadas.

4 – Sim, os materiais de limpeza e higiene são armazenados no Serviço de Almojarifado da Prefeitura para atender todas as unidades escolares da rede municipal;



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA  
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**  
ESTADO DE SÃO PAULO

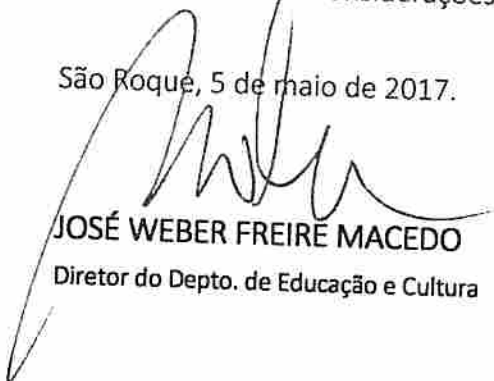
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E CULTURA**

5 – A distribuição dos materiais de limpeza e higiene às unidades escolares é feita mensalmente através de solicitação da direção da escola.

6 - Prejudicado

Assim, essas são as considerações pertinentes quanto ao solicitado.

São Roque, 5 de maio de 2017.

  
JOSÉ WEBER FREIRE MACEDO

Diretor do Depto. de Educação e Cultura



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

CARDÁPIO E - BERÇÁRIO					
SERVIÇOS	SEGUNDA-FERIA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	FORMULA	FORMULA	FORMULA	FORMULA	FORMULA
HIDRATAÇÃO	SUCO NATURAL DE FRUTA	SUCO NATURAL DE FRUTA	SUCO NATURAL DE FRUTA	SUCO NATURAL DE FRUTA	SUCO NATURAL DE FRUTA
ALMOÇO	SOPA DE FUBÁ, FRANGO, BATATA, ABÓBORA E COUVE	SOPA ABOBORA, BATATA, ACELGA, MACARRÃO E CUBOS FRUTA	SOPA DE ARROZ, FRANGO, MANDIOQUINHA, CHUCHU E CENOURA FRUTA	SOPA DE CREMOSA DE MANDIOQUINHA, MOÍDA, BATATA, FRUTA	SOPA DE FEIJÃO, MACARRÃO, CUBOS, CENOURA, TOMATE E CHUCHU
HIDRATAÇÃO	SUCO NATURAL DE FRUTA	SUCO NATURAL DE FRUTA	SUCO NATURAL DE FRUTA	SUCO NATURAL DE FRUTA	SUCO NATURAL DE FRUTA
MAMADEIRA	FORMULA	FORMULA	FORMULA	FORMULA	FORMULA
JANTAR	CANJA ( ARROZ, FRANGO, BATATA, CENOURA, TOMATE) FRUTA	SOPA DE MACARRÃO, CUBOS, BATATA, TOMATE E ABOBRINHA	SOPA DE FUBÁ, FRANGO, BATATA, ABÓBORA E COUVE FRUTA	SOPA DE MACARRÃO, MOÍDA, BATATA, TOMATE E ABOBRINHA	SOPA ABOBORA, BATATA, ACELGA, MACARRÃO E CUBOS FRUTA
MAMADEIRA	FORMULA	FORMULA	FORMULA	FORMULA	FORMULA

## CARDÁPIO E - BERÇÁRIO

### INCIDÊNCIAS

GÊNEROS	MENSAL ( 4 SEMANAS - 20 DIAS)
Formula lactea	60x
Suco natural de fruta	40x
Sopa	40x
Fruta da época	24x
Carne bovina cubos	16x
Carne bovina moída	8x
Frango	16x

  
Teresa C. Mergulizo  
Chefe de Div. Alimentação Escolar  
Nutricionista - CRM 4851



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque – Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

## Recomendações:

1. Utilizar temperos naturais como alho, cebola e temperos verdes.
2. Cozinhar todos os alimentos com uma pitada de sal até deixá-los macios.
3. Amassar com garfos, não liquidificar e não passar na peneira. A papa deve ficar com a consistência em forma de purê grosso.
4. A carne deve ser cozida junto com os legumes e retirada depois.
5. Para o berçário I deverá ser oferecido apenas mamadeira no desjejum, no berçário II deverá ser introduzido ao poucos o pão.
6. A partir dos 09 meses já pode fazer a introdução das crianças para o cardápio F, creche.

CARDÁPIO F - CRECHE - MATERNAL I E II					
SERVIÇOS	SEGUNDA-FERIA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE COM CAFÉ E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM CAFÉ E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM CAFÉ E PÃO COM MARGARINA
MAMADEIRA	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
HIDRATAÇÃO	SUCO LARANJA	SUCO DE MARACUJÁ	SUCO DE LIMÃO	SUCO DE MELANCIA	SUCO DE ABACAXI
ALMOÇO	ARROZ, FEIJÃO, OVOS MEXIDOS CAIPIRA, SALADA DE TOMATE, SUCO DE LIMÃO E FRUTA	ARROZ, FEIJÃO, FRANGO COM CHUCHU, SALADA DE BETERRABA, SUCO DE LARANJA E GELATINA DE MORANGO	ARROZ, FEIJÃO, PERNIL COM MANDIOQUINHA, SALADA DE ALFACE, SUCO DE ABACAXI E FRUTA	ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO AO MOLHO CUBOS, SALADA DE ACELGA E SUCO DE LARANJA E FRUTA	ARROZ, FEIJÃO, CARNE MOIDA AO MOLHO, PURÊ DE BATATA, SALADA DE REPOLHO E SUCO DE LIMÃO E FRUTA
MAMADEIRA	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
LANCHE	SUCO DE LIMÃO E PÃO DE FORMA COM PATÊ DE ATUM	MINGAU DE CHOCOLATE + BISCOITO DE MAISENA	BOLO MÁRMORE E SUCO DE MARACUJÁ	CHÁ MATE E PÃO COM REQUEIJÃO	LEITE COM CAFÉ E BISCOITO WAFER + BISCOITO SALGADO
JANTAR	SOPA DE ERVILHA, CENOURA, BATATA E MOIDA FRUTA	SOPA ABOBORA, BATATA, ACELGA, MACARRÃO E CUBOS FRUTA	SOPA DE ARROZ, FRANGO, MANDIOQUINHA, CHUCHU E CENOURA FRUTA	SOPA DE MACARRÃO, MOIDA, BATATA, TOMATE E ABOBRINHA FRUTA	SOPA DE FUBÁ, FRANGO, BATATA, ABOBORA E COUVE FRUTA
MAMADEIRA	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE

OBS: NO DESJEJUM SE A CRIANÇA NÃO ACEITAR O DESJEJUM PODE OFERTAR A MAMADEIRA DE LEITE COMUM.

  
Teresa C. Merguizo  
Chefe de Div. Alimentação Escolar  
Nutricionista - CRN 4851



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

## CARDÁPIO F - CRECHE, MATERNA I E II

### INCIDÊNCIAS

GÊNEROS DESJEJUM	MENSAL ( 4 SEMANAS - 20 DIAS)
Pão de leite com margarina	20X
Leite com achocolatado	8x
Leite com café	12x

Obs.: se a criança não aceitar o desjejum oferta a mamadeira de leite comum

<b>MAMADEIRA - Oferta obrigatória 2 x por dia</b>	40x
---	-----

GÊNEROS - Almoço	MENSAL ( 4 SEMANAS - 20 DIAS)
Arroz simples	18x
Risoto	2x
Feijão	20X
Macarrão	2x
Sopa ( com autorização)	1x
Polenta	1X
Purê de batata	2X
Virado de legumes	2X
<b>SALADAS</b>	<b>POR SEMANA ( 5 DIAS)</b>
Legumes crus	1 x
Legumes cozido	1x
Hortaliças de folhas	3 x
<b>SOBREMESA</b>	<b>POR SEMANA ( 5 DIAS)</b>
Fruta da época	4X
Doce	1X
Suco no Almoço de fruta Natural	5x

OBS.: O doce na semana pode ser intercalado com gelatina, pudim, flan,

PRATO PRINCIPAL - Almoço	MENSAL ( 4 SEMANAS - 20 DIAS)
Carne bovina cubos	3x
Pernil em cubos	2x
Carne bovina moída	4x
Frango	7x
Ovo	2x
Almôndega	1x
Peixe	1x

GÊNEROS - Jantar	
<b>Composição da Sopa</b>	
*3 tipos de legumes ( um tipo desse legumes pode ser substituído por uma hortaliça)	
*Arroz ou Fubá ou Feijão ou Macarrão ou Ervilha	
*1 tipo de carne ( cubos ou frango ou moída)	
<b>SOBREMESA</b>	
Fruta da época - todos os dias	

### INCIDÊNCIAS

  
Teresinha C. Merguizo  
Creche de Div. Alimentação Escolar  
Nutricionista - CRN 4851





UNIDADE: MERENDA DE SÃO ROQUE

GRUPO: EMEI

MÊS: MAIO 2017

# MERENDA EMEI INTEGRAL



SERVIÇOS	SEGUNDA 01/05/2017	TERÇA 02/05/2017	QUARTA 03/05/2017	QUINTA 04/05/2017	SEXTA 05/05/2017
MERENDA	FERIADO	ARROZ + FEIJO OVO MEXIDO COM BATATA E SALSA SALADA DE CENOURA RALADA SUCO CAJU	ARROZ + FEIJO FRANGO REFOGADO SALADA DE ACELGA MELANCIA	ARROZ MACARÃO COM MOLHO DE CARNE MOIDA SALADA DE REPOLHO MAÇÃ	ARROZ + FEIJO FRANGO REFOGADO SALADA DE PEPIÑO PUDIM BICOLOR (MORANGO + COCO)
SERVIÇOS	SEGUNDA 08/05/2017	TERÇA 09/05/2017	QUARTA 10/05/2017	QUINTA 11/05/2017	SEXTA 12/05/2017
MERENDA	ARROZ + FEIJO CARNE EM CUBOS COM BATATA LARANJA SALADA DE ACELGA	ARROZ + FEIJO VIRADO DE PERNIL COM CENOURA SALADA DE BETERRABA SUCO MANGA	ARROZ MACARÃO COM MOLHO DE SALSICHA SALADA DE ALFACE SAGU DE UVA	RISOTO DE FRANGO COM CENOURA FEIJO SALADA DE REPOLHO BANANA	ARROZ + FEIJO CARNE MOIDA COM ABORRINHA ARROZ DOCE MELANCIA SALADA DE CENOURA RALADA
SERVIÇOS	SEGUNDA 15/05/2017	TERÇA 16/05/2017	QUARTA 17/05/2017	QUINTA 18/05/2017	SEXTA 19/05/2017
MERENDA	ARROZ + FEIJO OMILETE DE FORNO BATATA COM GENOURA, MILHO E ERVILHA SALADA DE ACELGA MAÇÃ	ARROZ CARNE EM CUBOS AO MOLHO MACARÃO ALHO E ÓLEO SALADA DE CHUCHU SUCO GOIABA	ARROZ + FEIJO FRANGO COM BATATA DOCE SALADA DE REPOLHO LARANJA	ARROZ + FEIJO CARNE MOIDA AO MOLHO POLENTA CREMOSA SALADA DE PEPIÑO ARROZ DOCE	ARROZ + FEIJO FRANGO ENSOPADO COM BATATA SALADA DE ALFACE BANANA
SERVIÇOS	SEGUNDA 22/05/2017	TERÇA 23/05/2017	QUARTA 24/05/2017	QUINTA 25/05/2017	SEXTA 26/05/2017
MERENDA	ARROZ + FEIJO ALMONDEGAS AO SUGO PURÊ DE BATATAS SALADA DE ACELGA MELANCIA	RISOTO DE FRANGO COM BATATA E CENOURA FEIJO SALADA DE PEPIÑO SUCO MARACUJÁ	ARROZ + FEIJO CARNE MOIDA ABORRINHA REPOLHO REFOGADO BANANA	ARROZ + FEIJO PERNIL COM BATATA DOCE SALADA DE BETERRABA GELATINA DE ABACAXI	ARROZ MACARÃO COM MOLHO DE FRANGO SALADA DE ACELGA MAÇÃ
SERVIÇOS	SEGUNDA 29/05/2017	TERÇA 30/05/2017	QUARTA 31/05/2017		
MERENDA	ARROZ + FEIJO PRETO LINGUIÇA ACEBOLADA FAROFÁ RICA SALADA DE CENOURA RALADA MELANCIA	ARROZ + FEIJO PEIXE COM BATATA E CENOURA SALADA DE REPOLHO SUCO DE MANGA	ARROZ + FEIJO FRANGO ENSOPADO COM BATATA SALADA DE CHUCHU LARANJA		

NUTRICIONISTA G&T  
Angela D. Martiniano  
Nutricionista  
CRN:20547

NUTRICIONISTA PREFEITURA

Teresa C. Merguizo  
Chefe de Div. Alimentação Escolar  
Nutricionista - CRN 4851





## MERENDA EMEI PARCIAL



UNIDADE: MERENDA DE SÃO ROQUE

GRUPO: EMEI

MÊS: MAIO 2017

SERVIÇOS	SEGUNDA 01/05/2017	TERÇA 02/05/2017	QUARTA 03/05/2017	QUINTA 04/05/2017	SEXTA 05/05/2017	
MERENDA	FERIADO	ARROZ + FEIJO OVO MEIADO COM BATATA E SALSA SALADA DE CENOURA RALADA SUCO CAJU	ARROZ + FEIJO FRANGO REFOGADO SALADA DE AÇEIGA MELANCIA	ARROZ MACARRÃO COM MOLHO DE SALSICHA SALADA DE ALFACE SAGU DE LULA	ARROZ + FEIJO MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE MOIDA SALADA DE REPOLHO BANANA MACÁ	ARROZ + FEIJO FRANGO REFOGADO SALADA DE PERILHO PUDIM BICOLOR (MORANGO + COCO)
SERVIÇOS	SEGUNDA 08/05/2017	TERÇA 09/05/2017	QUARTA 10/05/2017	QUINTA 11/05/2017	SEXTA 12/05/2017	
MERENDA	ARROZ + FEIJO CARNE EM CUBOS COM BATATA SALADA DE AÇEIGA LARANJA	ARROZ + FEIJO VIRADO DE PERIL COM CENOURA SALADA DE BETERRABA SUCO MANGA	ARROZ MACARRÃO COM MOLHO DE SALSICHA SALADA DE ALFACE SAGU DE LULA	RIOTO DE FRANGO COM CENOURA FEIJO SALADA DE REPOLHO BANANA	ARROZ + FEIJO CARNE MOIDA COM ABOBRINHA SALADA DE CENOURA RALADA MELANCIA	
SERVIÇOS	SEGUNDA 15/05/2017	TERÇA 16/05/2017	QUARTA 17/05/2017	QUINTA 18/05/2017	SEXTA 19/05/2017	
MERENDA	ARROZ + FEIJO OMELETE DE FORNO BATATA COM CENOURA, MILHO E ERVILHA SALADA DE AÇEIGA MACÁ	ARROZ CARNE EM CUBOS AO MOLHO MACARRÃO ALHO E OLEO SALADA DE CHUCHU SUCO GOIABA	ARROZ + FEIJO FRANGO COM BATATA DOCE SALADA DE REPOLHO LARANJA	ARROZ + FEIJO CARNE MOIDA AO MOLHO POLENTA CREMOSA SALADA DE PERILHO ARROZ DOCE	ARROZ + FEIJO FRANGO ENSOPADO COM BATATA SALADA DE AÇEIGA BANANA MACÁ	
SERVIÇOS	SEGUNDA 22/05/2017	TERÇA 23/05/2017	QUARTA 24/05/2017	QUINTA 25/05/2017	SEXTA 26/05/2017	
MERENDA	ARROZ + FEIJO ALMÔNDEGAS AO SUGO PURE DE BATATAS SALADA DE AÇEIGA MELANCIA	RISOTO DE FRANGO COM BATATA E CENOURA FEIJO SALADA DE PERILHO SUCO MARACUJÁ	ARROZ + FEIJO CARNE MOIDA ABOBRINHA REPOLHO REFOGADO BANANA	ARROZ + FEIJO PERIL COM BATATA DOCE SALADA DE BETERRABA GELATINA DE ABACAXI	ARROZ MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO SALADA DE AÇEIGA MACÁ	
SERVIÇOS	SEGUNDA 29/05/2017	TERÇA 30/05/2017	QUARTA 31/05/2017			
MERENDA	ARROZ + FEIJO PRETO LINGUIÇA ACEBOLADA FAROFÁ RICA SALADA DE CENOURA RALADA MELANCIA	ARROZ + FEIJO PEIXE COM BATATA E CENOURA SALADA DE REPOLHO SUCO DE MANGA	CACHORRO QUENTE BOLO PRESTÍGIO SUCO GOIABA			

*Luella*  
NUTRICIONISTA GR 7

*[Assinatura]*  
NUTRICIONISTA PREFEITURA



Angela D. Martimiano  
Nutricionista  
CRN-20547

Teresa C. Mergulizo  
Chefe de Div. Alimentação Escolar  
Nutricionista - CRN 4851



# MERENDA EMEF PARCIAL E INTEGRAL



UNIDADE: MERENDA DE SÃO ROQUE

GRUPO: EMEF

MÊS: MAIO 2017

SERVIÇOS	SEGUNDA 01/05/2017	TERÇA 02/05/2017	QUARTA 03/05/2017	QUINTA 04/05/2017	SEXTA 05/05/2017
MERENDA	FERIADO	ARROZ + FEIJÃO OVO MEXIDO COM BATATA E SALSA SALADA DE CENOURA RALADA SUCO CAJÚ	ARROZ FRANGO COM ABOBORA SALADA DE ACELGA SUCO GOIABA	MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE REPOLHO MAÇÃ	ARROZ + FEIJÃO FRANGO REFOGADO SALADA DE PEPINO PUDIM BICOLOR (MORANGO + COCO)
SERVIÇOS	SEGUNDA 08/05/2017	TERÇA 09/05/2017	QUARTA 10/05/2017	QUINTA 11/05/2017	SEXTA 12/05/2017
MERENDA	ARROZ CARNE EM CUBOS COM BATATA SALADA DE ACELGA SUCO GOIABA	ARROZ + FEIJÃO VIRADO DE PERNIL COM CENOURA SALADA DE BETERRABA SUCO MANGA	MACARRÃO COM MOLHO DE SALSICHA SALADA DE ALFACE SAGU DE UVA	RISOTO DE FRANGO COM CENOURA FEIJÃO SALADA DE REPOLHO BANANA	ARROZ + FEIJÃO CARNE MOÍDA COM ABOBRINHA SALADA DE CENOURA RALADA MELANCIA
SERVIÇOS	SEGUNDA 15/05/2017	TERÇA 16/05/2017	QUARTA 17/05/2017	QUINTA 18/05/2017	SEXTA 19/05/2017
MERENDA	ARROZ + FEIJÃO OMELETE DE FORNO BATATA COM CENOURA, MILHO E ERVILHA SALADA DE BETERRABA SUCO CAJÚ	ARROZ CARNE EM CUBOS AO MOLHO MACARRÃO ALHO E ÓLEO SALADA DE CHUCHU SUCO GOIABA	ARROZ + FEIJÃO FRANGO COM BATATA DOCE SALADA DE REPOLHO LARANJA	ARROZ CARNE MOÍDA AO MOLHO POLENTA CREMOSA SALADA DE PEPINO ARROZ DOCE	ARROZ + FEIJÃO FRANGO ENSOPADO COM BATATA SALADA DE ALFACE BANANA
SERVIÇOS	SEGUNDA 22/05/2017	TERÇA 23/05/2017	QUARTA 24/05/2017	QUINTA 25/05/2017	SEXTA 26/05/2017
MERENDA	ARROZ ALMÔNDEGAS AO SUCO PURÊ DE BATATAS SALADA DE ACELGA SUCO GOIABA	RISOTO DE FRANGO COM BATATA E CENOURA FEIJÃO SALADA DE PEPINO SUCO MARACUJÁ	ARROZ + FEIJÃO CARNE MOÍDA ABOBRINHA REPOLHO REFOGADO BANANA	ARROZ + FEIJÃO PERNIL COM BATATA DOCE SALADA DE BETERRABA DOCE INDIVIDUAL	MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO SALADA DE ACELGA MAÇÃ
SERVIÇOS	SEGUNDA 29/05/2017	TERÇA 30/05/2017	QUARTA 31/05/2017		
MERENDA	ARROZ + FEIJÃO PRETO LINGUIÇA ACEBOLADA FAROFÁ RICA SALADA DE CENOURA RALADA SUCO CAJÚ	ARROZ + FEIJÃO PEIXE COM BATATA E CENOURA SALADA DE REPOLHO SUCO DE MANGA	ARROZ FRANGO ENSOPADO COM BATATA SALADA DE CHUCHU LARANJA		

  
NUTRICIONISTA G&T

Angela D. Martimiano  
Nutricionista  
CRN: 207.122

  
NUTRICIONISTA PREFEITURA

Teresa C. Merguizo  
Chefe de Div. Alimentação Escolar  
Nutricionista - CRN 4851





DESJEJUM



UNIDADE: MERENDA DE SÃO ROQUE

GRUPO: EMEI E EMEF

MÊS: MAIO 2017

SERVIÇOS	SEGUNDA 01/05/2017	TERÇA 02/05/2017	QUARTA 03/05/2017	QUINTA 04/05/2017	SEXTA 05/05/2017
MERENDA	FERIADO	LEITE COM ACHOCOLATADO E BISCOITO ROSQUINHA	LEITE COM ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM CEREAL+BISCOITO SALGADO	LEITE COM ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA
SERVIÇOS	SEGUNDA 08/05/2017	TERÇA 09/05/2017	QUARTA 10/05/2017	QUINTA 11/05/2017	SEXTA 12/05/2017
MERENDA	LEITE COM CEREAL E BISCOITO SALGADO	LEITE COM ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO E BISCOITO DOCE	LEITE COM ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA
SERVIÇOS	SEGUNDA 15/05/2017	TERÇA 16/05/2017	QUARTA 17/05/2017	QUINTA 18/05/2017	SEXTA 19/05/2017
MERENDA	LEITE COM ACHOCOLATADO E BISCOITO ROSQUINHA	LEITE COM ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM CEREAL+BISCOITO SALGADO	LEITE COM ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA
SERVIÇOS	SEGUNDA 22/05/2017	TERÇA 23/05/2017	QUARTA 24/05/2017	QUINTA 25/05/2017	SEXTA 26/05/2017
MERENDA	LEITE COM CEREAL E BISCOITO SALGADO	LEITE COM ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO E BISCOITO DOCE	LEITE COM ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA
SERVIÇOS	SEGUNDA 29/05/2017	TERÇA 30/05/2017	QUARTA 31/05/2017		
MERENDA	LEITE COM ACHOCOLATADO E BISCOITO ROSQUINHA	LEITE COM ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO E BISCOITO SALGADO		

Angela H. Martins  
 NUTRICIONISTA-G&T  
 20542

Teresa C. Mergulizo  
 Chefe de Div. Alimentação Escolar  
 Nutricionista - CRM 4851  
 NUTRICIONISTA-PREFEITURA





# LANCHE DA TARDE EMEF INTEGRAL



UNIDADE: MERENDA DE SÃO ROQUE

GRUPO: EMEF

MÊS: MAIO\_2017

SERVIÇOS	SEGUNDA 01/05/2017	TERÇA 02/05/2017	QUARTA 03/05/2017	QUINTA 04/05/2017	SEXTA 05/05/2017
MERENDA	FERIADO	BISCOITO SALGADO + BOLINHO INDIVIDUAL SUCO GOIABA	PÃO COM FRANGO SUCO MANGA	BISCOITO SALGADO + MAXI GOIABINHA SUCO CAJU	PÃO COM CARNE MOIDA SUCO GOIABA
SERVIÇOS	SEGUNDA 08/05/2017	TERÇA 09/05/2017	QUARTA 10/05/2017	QUINTA 11/05/2017	SEXTA 12/05/2017
MERENDA	PÃO COM OVO MEXIDO SUCO CAJU	BISCOITO SALGADO + BOLINHO INDIVIDUAL SUCO GOIABA	PÃO COM CARNE MOIDA SUCO MANGA	BISCOITO SALGADO + MAXI CHOCOLATE SUCO UVA	PÃO COM FRANGO SUCO CAJU
SERVIÇOS	SEGUNDA 15/05/2017	TERÇA 16/05/2017	QUARTA 17/05/2017	QUINTA 18/05/2017	SEXTA 19/05/2017
MERENDA	PÃO COM CARNE MOIDA SUCO GOIABA	BISCOITO SALGADO + MAXI GOIABINHA SUCO DE MANGA	PÃO COM OVO SUCO CAJU	BISCOITO SALGADO + BOLINHO INDIVIDUAL SUCO GOIABA	PÃO COM SALSIÇA SUCO MABACUÇA
SERVIÇOS	SEGUNDA 22/05/2017	TERÇA 23/05/2017	QUARTA 24/05/2017	QUINTA 25/05/2017	SEXTA 26/05/2017
MERENDA	PÃO COM OVO SUCO CAJU	BISCOITO SALGADO + MAXI CHOCOLATE SUCO MANGA	PÃO COM FRANGO SUCO GOIABA	BISCOITO SALGADO + BOLINHO INDIVIDUAL SUCO UVA	PÃO COM CARNE MOIDA SUCO CAJU
SERVIÇOS	SEGUNDA 29/05/2017	TERÇA 30/05/2017	QUARTA 31/05/2017		
MERENDA	PÃO COM FRANGO SUCO MANGA	BISCOITO SALGADO + MAXI GOIABINHA SUCO CAJU	PÃO COM OVO SUCO GOIABA		

*Angela Marturano*

NUTRICIONISTA G&T

205412

NUTRICIONISTA PREFEITURA

*TC*

Teressa C. Merguizo

Chefe de Div. Alimentação Escolar  
Alimentarista - (CRM 4851)





## LANCHE DA TARDE EMEI INTEGRAL



UNIDADE: MERENDA DE SÃO ROQUE

GRUPO: EMEI

MÊS: MAIO 2017

SERVIÇOS	SEGUNDA 01/05/2017	TERÇA 02/05/2017	QUARTA 03/05/2017	QUINTA 04/05/2017	SEXTA 05/05/2017
MERENDA	FERIADO	BISCOITO SALGADO + BOLINHO INDIVIDUAL SUCO GOIABA	PÃO COM FRANGO SUCO MANGA	BISCOITO SALGADO + MAXI GOIABINHA SUCO CAJU	PÃO COM CARNE MOIDA SUCO GOIABA
SERVIÇOS	SEGUNDA 08/05/2017	TERÇA 09/05/2017	QUARTA 10/05/2017	QUINTA 11/05/2017	SEXTA 12/05/2017
MERENDA	PÃO COM DVO MEXIDO SUCO CAJU	BISCOITO SALGADO + BOLINHO INDIVIDUAL SUCO GOIABA	PÃO COM CARNE MOIDA SUCO MANGA	BISCOITO SALGADO + MAXI CHOCOLATE SUCO UVA	PÃO COM FRANGO SUCO CAJU
SERVIÇOS	SEGUNDA 15/05/2017	TERÇA 16/05/2017	QUARTA 17/05/2017	QUINTA 18/05/2017	SEXTA 19/05/2017
MERENDA	PÃO COM CARNE MOIDA SUCO GOIABA	BISCOITO SALGADO + MAXI GOIABINHA SUCO DE MANGA	PÃO COM DVO SUCO CAJU	BISCOITO SALGADO + BOLINHO INDIVIDUAL SUCO GOIABA	PÃO COM SALSICHA SUCO MARACUJÁ
SERVIÇOS	SEGUNDA 22/05/2017	TERÇA 23/05/2017	QUARTA 24/05/2017	QUINTA 25/05/2017	SEXTA 26/05/2017
MERENDA	PÃO COM FRANGO SUCO CAJU	BISCOITO SALGADO + MAXI CHOCOLATE SUCO MANGA	PÃO COM DVO SUCO GOIABA	BISCOITO SALGADO + BOLINHO INDIVIDUAL SUCO UVA	PÃO COM CARNE MOIDA SUCO CAJU
SERVIÇOS	SEGUNDA 29/05/2017	TERÇA 30/05/2017	QUARTA 31/05/2017		
MERENDA	PÃO COM FRANGO SUCO MANGA	BISCOITO SALGADO + MAXI GOIABINHA SUCO CAJU	BOLO PRESTÍGIO + PÃO COM SALSICHA SUCO GOIABA		

*Angela Martiniaro*

NUTRICIONISTA G&T

20547

NUTRICIONISTA PREFEITURA

*CR*

Teresa C. Marquizo

Chefe de Div. Alimentação Escolar

Nutricionista - CRM 4851



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

## ANEXO II TIPO DE CARDÁPIO, INCIDÊNCIAS, PER CAPTA E QUANTIDADES

### CARDÁPIO TIPO A - DESJEJUM

CARDÁPIO A - DESJEJUM					
SERVIÇOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	LEITE C/ ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO E BISCOITO SALGADO E DOCE	LEITE C/ ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA	LEITE COM SUCRILHOS	LEITE C/ ACHOCOLATADO E PÃO COM MARGARINA

### INCIDÊNCIA - CARDÁPIO A - DESJEJUM

GÊNEROS	MENSAL ( 4 SEMANAS - 20 DIAS)
Pão de leite com margarina	12x
Biscoito salgado/doce/recheado	4x
Leite em pó	16x
Achocolatado em pó	12x
Sucrilhos ( cereal de milho)	4x



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

## CARDÁPIO B - MERENDA EMEF E EMEF INTEGRAL

CARDÁPIO B - MERENDA EMEF e EMEF INTEGRAL					
SERVIÇOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MERENDA	SALADA DE FOLHA COM CENOURA RALADA, MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO E SUCO	SALADA DE BETERRABA RALADA, ARROZ, FEIJÃO, CARNE EM CUBOS COM BATATA, DOCE	SALADA DE FOLHA, CARNE MOIDA NO MOLHO, PURÊ DE BATATA, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA	SALADA MISTA, RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES, SUCO	SALADA DE CENOURA RALADA, ARROZ, FEIJÃO, ALMÔNDEGA AO SUGO, POLENTA E FRUTA





**PREFEITURA DA ESTÂNCIA  
TURÍSTICA DE SÃO ROQUE**  
ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

INCIDÊNCIA DO CARDÁPIO B - MERENDA EMEF E EMEF INTEGRAL

<b>GÊNEROS</b>	<b>MENSAL ( 4 SEMANAS - 20 DIAS)</b>
Arroz simples	11x
Risoto	4x
Feijão	12x
Macarrão	4x
Sopa ( com autorização)	1x
<b>PRATO PRINCIPAL</b>	<b>MENSAL ( 4 SEMANAS - 20 DIAS)</b>
Carne bovina cubos	2x
Pernil em cubos	2x
Carne bovina moída	4x
Frango	7x
Salsicha	1x
Ovo	2x
Almôndega/Nuggets	1x
Peixe	1x
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>	<b>MENSAL ( 4 SEMANAS - 20 DIAS)</b>
Polenta	1x
Purê (batata/misto)	1x
Legumes refogados	1x
Legumes cozido com carne	14X
Folha refogado	1x
Farofa	1x
Virado de legumes ou folha ou cuscuz	1x
<b>SALADAS</b>	<b>POR SEMANA ( 5 DIAS)</b>
Legumes crus	2 x
Hortaliças de folhas	3 x
<b>SOBREMESAS</b>	<b>POR SEMANA ( 5 DIAS)</b>
Frutas	2 x
Doce - intercalar	1x
Sobremesas lácteas - intercalar servir na integral	1 x
Gelatina - intercalar servir na integral	1 x
Sucos concentrado	10 x



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

## CARDÁPIO C - MERENDA EMEI REGULAR E EMEI INTEGRAL

CARDÁPIO C - MERENDA EMEI REGULAR e EMEI INTEGRAL					
SERVIÇOS	SEGUNDA-FERIA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MERENDA	ARROZ, FEIJÃO, SALADA DE FOLHA COM CENOURA RALADA, MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO E SUCO	ARROZ, FEIJÃO, SALADA DE BETERRABA RALADA, CARNE EM CUBOS COM BATATA, DOCE E FRUTA	ARROZ, FEIJÃO, SALADA DE FOLHA, CARNE MOIDA NO MOLHO, PURÊ DE BATATA, E FRUTA	SALADA MISTA, RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES, FEIJÃO, SUCO	ARROZ, FEIJÃO, SALADA DE CENOURA RALADA, ALMÔNDEGA AO SUGO, POLENTA E FRUTA

OBS.: SERVIR BOLO DE ANIVERSARIANTE NA EMEI INTEGRAL NO FINAL DO MÊS NO LANCHE DA TARDE, BOLO + SUCO  
NA EMEI REGULAR: SERÁ SERVIDO O BOLO DE ANIVERSARIANTE NO LUGAR DA MERENDA, BOLO + SUCO + LANCHE TIPO CACHORRO QUENTE

EMEI INTEGRAL: É OFERTA O SERVIÇO DE DESJEJUM, MERENDA E LANCHE DA TARDE, TODOS OS SERVIÇOS SÃO FATURADOS SEPARADOS



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

## INCIDÊNCIA CARDÁPIO C- EMEI REGULAR E INTEGRAL

GÊNEROS	MENSAL ( 4 SEMANAS - 20 DIAS)
Arroz simples	16X
Risoto	4x
Feijão	20X
Macarrão	4x
Sopa ( com autorização)	1x
<b>PRATO PRINCIPAL</b>	<b>MENSAL ( 4 SEMANAS - 20 DIAS)</b>
Carne bovina cubos	2x
Pernil em cubos	2x
Carne bovina moída	4x
Frango	7x
Salsicha	1x
Ovo	2x
Almôndega/Nuggets	1x
Peixe	1x
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>	<b>MENSAL ( 4 SEMANAS - 20 DIAS)</b>
Polenta	1x
Purê (batata/misto)	1x
Legumes refogados	1x
Legumes cozido com carne	14X
Folha refogado	1x
Farofa	1x
Virado de legumes ou folha ou cuscuz	1x
<b>SALADAS</b>	<b>POR SEMANA ( 5 DIAS)</b>
Legumes crus	2 x
Hortaliças de folhas	3 x
<b>SOBREMESAS</b>	<b>POR SEMANA ( 5 DIAS)</b>
Frutas	3X
Doce - intercalar	1x
Sobremesas lácteas - intercalar servir na integral	1 x
Gelatina - intercalar servir na integral	1 x
Sucos concentrado	10 x

*Handwritten signature and mark*



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

## PER CAPITA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

### HORTIFRUTI

PRODUTO	PER CAPITA EMEF
ABÓBORA (C/ CARNE)	30 G
ABOBRINHA (SALADA E REFOGADA)	40 G
ABOBRINHA (SOPA)	10 G
ACELGA (SALADA)	30G
ACELGA (REFOGADO COM TOMATE)	20G
AGRIÃO	30 G
ALFACE	30 G
ALHO	3 G
BANANA MAÇÃ	1 UNID
BANANA NANICA	1 UNID
BANANA PRATA	1 UNID
BATATA DOCE (COM CARNE)	30 G
BATATA INGLESA (PURÊ E TORTA)	60 G
BATATA INGLESA (SOPA)	10 G
BATATA INGLESA (COM CARNE)	30G
BERINJELA	20 G
BETERRABA (COZIDA)	40 G
BETERRABA (RALADA)	20 G
BRÓCOLI (COZIDO)	40 G
BRÓCOLI (SOPA)	10 G
BRÓCOLI (COM CARNE)	30 G
CEBOLA (PREPARAÇÃO)	10G
CENOURA (SOPA)	10 G
CENOURA (REFOGADA/COZIDA)	40 G
CENOURA (RALADA)	20 G
CENOURA (BOLO)	20 G
CHEIRO VERDE	10G
CUCURBITA (SOPA)	10 G



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

CHUCHU (SALADA/REFOGADO/VIRADO)	40G
COUVE FLOR (SALADA/REFOGADA)	40 G
COUVE MANTEIGA (REFOGADA)	40G
COUVE MANTEIGA (SALADA)	30G
ESCAROLA (SALADA)	30G
ESCAROLA (REFOGADA)	40 G
ESPINAFRE (SOPA)	10 G
ESPINAFRE (CRÈME)	10 G
LARANJA (FRUTA)	01 UNID
MAÇÃ NACIONAL TIPO 135/150	01 UNID
MAMÃO FORMOSA	80 G
MAMÃO FORMOSA (SUÇO)	20 G
MAMÃO PAPAIA	50 G
MANDIOCA (COM CARNE)	40 G
MANDIOCA (SOPA)	20 G
MANDIOQUINHA (COM CARNE)	30 G
MANDIOQUINHA (SOPA)	10 G
MELANCIA	200 G
MILHO VERDE	0,5 UNID
MEXIRICA	01 UNID
PEPINO	30 G
PEPINO (COM TOMATE)	20G
PIMENTÃO	05 G
RABANETE	10 G
REPOLHO (SALADA)	30 G
TOMATE (SALADA)	40G
VAGEM (COM CARNE)	20G
VAGEM (SALADA E SOPA)	10G

CA

X



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

## GÊNEROS BÁSICOS

PRODUTO	PER CAPITA EMEF	PER CAPITA Lanches protéicos
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (BOLO)	15 G	
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (RECHEIO)	10 G	
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (LEITE)	10 G	
ACHOCOLATADO EM PÓ (BOLO)	10 G	
ACHOCOLATADO EM PÓ (RECHEIO)	10 G	
ACHOCOLATADO EM PÓ (COM LEITE)	10 G	
AMIDO DE MILHO	05 G	
ARROZ	40 G	
ARROZ DOCE NATURAL (PORÇÃO)	150 ML	
ATUM	20	20 G
BISCOITO DOCE DE LEITE	05 UN	
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	05 UN	
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE	05 UN	
BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL	05 UN	
CHOCOLATE GRANULADO	05 G	
DOCE DE LEITE CREMOSO (BOLO)	30 G	
ERVILHA SECA	10 G	
EXTRATO DE TOMATE	25 G	10 G
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	20 G	
FARINHA DE MILHO AMARELA	10 G	
FARINHA DE ROSCA	05 G	
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	16 G	
FEIJÃO CARIOQUINHA / PRETO	20 G	
FERMENTO BIOLÓGICO SECO	03 G	
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	05 G	
FUBÁ	10 G	
GELATINA	20 G	
GOIABADA (BOLO)	20 G	
GRÃO DE BICO	10 G	
LEITE EM PÓ INTEGRAL	25 G	
LEITE TIPO B	250 ML	
LENTILHA	10 G	
MACARRÃO PARA MACARRONADA	15 G	



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

MACARRÃO PARA SOPA	10 G	
MARGARINA CREMOSA SEM SAL (PÃO)/REQUEIJÃO	10 G	
MARGARINA CREMOSA SEM SAL (BOLO)	05 G	
MILHO VERDE ENLATADO	15 G	
ÓLEO DE SOJA (PREPARAÇÃO)	05 ML	
SUCO CONCENTRADO	20 ML	20ML
PTS - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	06 G	06 G
SAGU	20 G	
SAL REFINADO IODADO	02 G	
SELETA DE LEGUMES (2 KG)	15 G	
TEMPERO COMPLETO	10 G	
TRIGO PARA KIBE	15 G	
VINAGRE	02 ML	



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

## PERECÍVEIS

PRODUTO	PER CAPITA EMEF	PER CAPITA LANCHES PROTÉICOS
CARNE EM CUBOS (COM LEGUMES)	60 G	
CARNE EM CUBOS (REFOGADO)	60 G	
CARNE EM CUBOS (LANCHE)	30 G	30 G
CARNE EM CUBOS/MOÍDA/FRANGO (SOPA)	30 G	
CARNE MOÍDA (COM LEGUMES)	60 G	
CARNE MOÍDA (REFOGADA)	60 G	
CARNE MOÍDA (PANQUECA E LANCHE)	30 G	30 G
CARNE MOÍDA (TORTA)	30 G	30 G
CARNE MOÍDA (ALMONDEGA/QUIBE/ROCAMBOLE)	50 G	
PERNIL COM LEGUMES	60 G	30 G
FRANGO COM LEGUMES	60G	30 G
OVO DE GALINHA (COZIDO E OMELETE)	01 UN	01 UN
OVO DE GALINHA (MEXIDO E OMELETE DE FORNO)	01 UN	01 UN
PEIXE - BRANCO SEM OSSO, SEM ESPINHO E SEM PELE	60 G	
SALSICHA (ALMOÇO)	50G	
SALSICHA (COM OVO)	30G	
SALSICHA (LANCHE)	01 UN	01 UN

## PÃES

PRODUT O	PER CAPITA EMEF	PER CAPITA LANCHES PROTÉICOS
PÃO FRANCÊS/PÃO DE LEITE/ HOT DOG	01 UN -50G	1 UN - 50 G
PÃO TIPO DOCE	01 UNID - 50 G	01 UNID - 50 G
PÃO DE FORMA	2 UND	2 UND





# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

## PER CAPITA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

### HORTIFRUTI

PRODUTO	PER CAPITA Emei/Creche
ABÓBORA (C/ CARNE)	30 G
ABOBRINHA (SALADA E REFOGADA)	40 G
ABOBRINHA (SOPA)	10 G
ACELGA (SALADA)	30G
ACELGA (REFOGADO COM TOMATE)	20G
AGRIÃO	30 G
ALFACE	30 G
ALHO	3 G
BANANA MAÇÃ	1 UNID
BANANA NANICA	1 UNID
BANANA PRATA	1 UNID
BATATA DOCE (COM CARNE)	30 G
BATATA INGLESA (PURÊ E TORTA)	40 G
BATATA INGLESA (SOPA)	10 G
BATATA INGLESA (COM CARNE)	30G
BERINJELA	20 G
BETERRABA (COZIDA)	40 G
BETERRABA (RALADA)	20 G
BRÓCOLI (COZIDO)	40 G
BRÓCOLI (SOPA)	10 G
BRÓCOLI (COM CARNE)	30 G
CEBOLA (PREPARAÇÃO)	10G
CENOURA (SOPA)	10 G
CENOURA (REFOGADA/COZIDA)	40 G
CENOURA (RALADA)	20 G
CENOURA (BOLO)	20 G
CHEIRO VERDE	10G
CHUCHU (SOPA)	10 G



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

COUVE FLOR (SALADA/REFOGADA)	40 G
COUVE MANTEIGA (REFOGADA)	40G
COUVE MANTEIGA (SALADA)	30G
ESCAROLA (SALADA)	30G
ESCAROLA (REFOGADA)	40 G
ESPINAFRE (SOPA)	10 G
ESPINAFRE (CRÈME)	10 G
LARANJA (FRUTA)	01 UNID
MAÇÃ NACIONAL TIPO 135/150	01 UNID
MAMÃO FORMOSA	80 G
MAMÃO FORMOSA (SUCO)	20 G
MAMÃO PAPAIA	50 G
MANDIOCA (COM CARNE)	40 G
MANDIOCA (SOPA)	20 G
MANDIOQUINHA (COM CARNE)	30 G
MANDIOQUINHA (SOPA)	10 G
MELANCIA	200 G
MILHO VERDE	0,5 UNID
MEXIRICA	01 UNID
PEPINO	30 G
PEPINO (COM TOMATE)	20G
PIMENTÃO	05 G
RABANETE	10 G
REPOLHO (SALADA)	30 G
TOMATE (SALADA)	30G
VAGEM (COM CARNE)	20G
VAGEM (SALADA E SOPA)	10G

Ento. ✓



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

## GÊNEROS BÁSICOS

PRODUTO	PER CAPITA Emei/Creche	PER CAPITA Lanches protéicos
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (BOLO)	15 G	
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (RECHEIO)	10 G	
AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO (LEITE)	10 G	
ACHOCOLATADO EM PÓ (BOLO)	10 G	
ACHOCOLATADO EM PÓ (RECHEIO)	10 G	
ACHOCOLATADO EM PÓ (COM LEITE)	10 G	
AMIDO DE MILHO	05 G	
ARROZ	30 G	
ARROZ DOCE NATURAL (PORÇÃO)	100 ML	
ATUM	15	15 G
BISCOITO DOCE DE LEITE	05 UN	
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	05 UN	
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE	05 UN	
BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL	05 UN	
CHOCOLATE GRANULADO	05 G	
DOCE DE LEITE CREMOSO (BOLO)	30 G	
ERVILHA SECA	10 G	
EXTRATO DE TOMATE	20 G	10 G
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	20 G	
FARINHA DE MILHO AMARELA	10 G	
FARINHA DE ROSCA	05 G	
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	16 G	
FEIJÃO CARIOQUINHA / PRETO	20 G	
FERMENTO BIOLÓGICO SECO	03 G	
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	05 G	
FUBÁ	10 G	
GELATINA	20 G	
GOIABADA (BOLO)	20 G	
GRÃO DE BICO	10 G	
LEITE EM PÓ INTEGRAL	25 G	
LEITE TIPO B	250 ML	
LENTILHA	10 G	
MACARRÃO PARA MACARRONADA	25 G	



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Banha por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

MACARRÃO PARA SOPA	10 G	
MARGARINA CREMOSA SEM SAL (PÃO)/REQUEIJÃO	10 G	
MARGARINA CREMOSA SEM SAL (BOLO)	05 G	
MILHO VERDE ENLATADO	15 G	
ÓLEO DE SOJA (PREPARAÇÃO)	05 ML	
SUCO CONCENTRADO	20 ML	20 ML
PTS - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	06 G	06 G
SAGU	20 G	
SAL REFINADO IODADO	02 G	
SELETA DE LEGUMES (2 KG)	15 G	
TEMPERO COMPLETO	10 G	
TRIGO PARA KIBE	15 G	
VINAGRE	02 ML	



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

## PERECÍVEIS

PRODUTO	PER CAPITA Emei/Creche	PER CAPITA LANCHES PROTÉICOS
CARNE EM CUBOS (COM LEGUMES)	40 G	
CARNE EM CUBOS (REFOGADO)	50 G	
CARNE EM CUBOS (LANCHE)	30 G	30 G
CARNE EM CUBOS/MOÍDA/FRANGO (SOPA)	20 G	
CARNE MOÍDA (COM LEGUMES)	40 G	
CARNE MOÍDA (REFOGADA)	50 G	
CARNE MOÍDA (PANQUECA E LANCHE)	30 G	30 G
CARNE MOÍDA (TORTA)	20 G	30 G
CARNE MOÍDA (ALMONDEGA/QUIBE/ROCAMBOLE)	50 G	
PERNIL COM LEGUMES	40 G	30 G
FRANGO COM LEGUMES	40G	30 G
OVO DE GALINHA (COZIDO E OMELETE)	01 UN	01 UN
OVO DE GALINHA (MEXIDO E OMELETE DE FORNO)	01 UN	01 UN
PEIXE – BRANCO SEM OSSO, SEM ESPINHO E SEM PELE	50 G	
SALSICHA (ALMOÇO)	40G	
SALSICHA (COM OVO)	30G	
SALSICHA (LANCHE)	01 UN	01 UN

AP





# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

ESTADO DE SÃO PAULO

*São Roque - Terra do Vinho e Bonita por Natureza*

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

## PÃES

PRODUTO	PER CAPITA Emei/Creche	PER CAPITA LANCHES PROTÉICOS
PÃO FRANCÊS/PÃO DE LEITE/ HOT DOG	01 UN -50G	1 UN - 50 G
PÃO TIPO DOCE	01 UNID - 50 G	01 UNID - 50 G
PÃO DE FORMA	2 FATIAS	2 FATIAS

1/1



# PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO ROQUE

E S T A D O D E S A O P A U L O


- São Roque - Terra do Vinho. Bonita por Natureza -

GABINETE DO PREFEITO

Ofício n.º 293/2017-GP

São Roque, 27 de abril de 2017

Assunto: Respostas a Requerimentos – pedido de  
dilação de prazo

  
José Alexandre Pierroni Dias  
Médico Veterinário  
2º Secretário

Senhor Presidente,


14  
Leitura em Plenário na  
Sessão Ordinária de

07/05/2017  
Secretário

Vimos solicitar dilação de prazo para nossa manifestação em relação aos seguintes requerimentos oriundos dessa Mui Egrégia Casa de Leis, encaminhado por meio do Ofício Presidente n.º 89/2017:

- ✓ Requerimento n.º 063, de autoria do vereador José Luiz da Silva César;
- ✓ Requerimento n.º 064, de autoria dos vereadores Marcos Roberto Martins Arruda e Rogério Jean da Silva;
- ✓ Requerimento n.º 065, de autoria do vereador Etelvino Nogueira;
- ✓ Requerimento n.º 066, de autoria do vereador José Alexandre Pierroni Dias;
- ✓ Requerimento n.º 067, de autoria do vereador Alfredo Fernandes Estrada;

Colocando-nos ao inteiro dispor, aproveitamos a oportunidade para renovarmos nosso profundo respeito.

  
CLAUDIO JOSÉ DE GÓES  
PREFEITO

Ao  
Excelentíssimo Senhor  
Newton Dias Bastos  
DD Vereador Presidente  
Câmara Municipal de São Roque

WMN.-

Prefeitura da Estância Turística de São Roque  
Rua São Paulo, 966 – Taboão – 18135-125 - São Roque - SP  
[www.saoroque.sp.gov.br](http://www.saoroque.sp.gov.br)  
PABX: (11) 4784-8500  
Gabinete: (11) 4784-8523 ou 4874-8591  
E-mail: gabinete@saoroque.sp.gov.br