

[illegible]

| MEC FNDE | | PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023 | | | | | | | | | SEDUC-TO | | | |
|------------------------------|--|---|---|---------------|------------------|---------------|--------------|-------------------|------------|---------------|-------------|-------------|----------|-----------|
| Nº de Alunos: | | 0 Dias de Atendimento: | | | 0 | | | Refeição Servida: | | Café da manhã | | | | |
| N.º do Cardápio: | | CARDÁPIO: | FAROFA DE CUSCUZ COM PROTEÍNA DE SOJA E CARNE MOÍDA E SUCO DE ACEROLA | | | | | | | | | Frequência: | | |
| 3 | | | Per Capita | Calorias Kcal | Carboidratos CHO | Proteínas PTN | Lipídios LIP | Fibra Alimentar | Vitamina A | Vitamina C | Magnésio Mg | Zinco Zn | Ferro Fe | Cálcio Ca |
| Nome do Alimento | | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (µg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) |
| Acerola, polpa congelada | | 40 | 8,77 | 2,22 | 0,24 | 0,00 | 0,28 | 0,00 | 249,30 | 3,46 | 0,03 | 249,30 | 0,07 | 3,04 |
| Açúcar cristal | | 10 | 38,68 | 9,96 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,10 | 0,00 | 0,02 | 0,76 | |
| Alho | | 1 | 1,13 | 0,24 | 0,07 | 0,00 | 0,04 | 0,10 | 0,31 | 0,21 | 0,01 | 0,01 | 0,14 | |
| Carne moída de 2ª | | 20 | 48,40 | 0,00 | 4,84 | 3,08 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,00 | 1,14 | 0,56 | 1,60 | |
| Cebola | | 2 | 0,79 | 0,18 | 0,03 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 0,09 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,28 | |
| Cheiro verde | | 2 | 0,84 | 0,14 | 0,05 | 0,01 | 0,02 | 0,00 | 0,64 | 0,49 | 0,01 | 0,01 | 1,60 | |
| Flocos de milho | | 50 | 181,00 | 38,00 | 4,10 | 1,80 | 3,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| Óleo de soja | | 5 | 44,20 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| Proteína texturizada de soja | | 20 | 69,60 | 6,40 | 10,40 | 0,00 | 3,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 54,00 | 2,40 | |
| Sal | | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |



A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sqd-ati.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: 7C2E92C1012CEB09

| MEC FNDE | | PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023 | | | | | | | | | SEDUC-TO | | | |
|--|--|---|----------------------------------|---------------|------------------|---------------|--------------|-------------------|------------|---------------|-------------|-------------|----------|-----------|
| Nº de Alunos: | | 0 Dias de Atendimento: | | | 0 | | | Refeição Servida: | | Café da manhã | | | | |
| N.º do Cardápio: | | CARDÁPIO: | CREPIOCA DE CARNE DE SECA E MAÇÃ | | | | | | | | | Frequência: | | |
| 7 | | | Per Capita | Calorias Kcal | Carboidratos CHO | Proteínas PTN | Lípidios LIP | Fibra Alimentar | Vitamina A | Vitamina C | Magnésio Mg | Zinco Zn | Ferro Fe | Cálcio Ca |
| Nome do Alimento | | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (µg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) |
| Alho | | 1 | 1,13 | 0,24 | 0,07 | 0,00 | 0,04 | 0,10 | 0,31 | 0,21 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,14 |
| Carne, bovina, seca | | 50 | 156,37 | 0,00 | 9,83 | 12,68 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,11 | 1,83 | 0,66 | 7,06 | |
| Cebola | | 2 | 0,79 | 0,18 | 0,03 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 0,09 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,28 | |
| Carne de vaca, integral e semidesnatada | | 50 | 30,02 | 2,26 | 1,61 | 1,63 | 0,00 | 14,22 | 0,00 | 5,00 | 0,20 | 0,02 | 56,53 | |
| Maçã fuji | | 100 | 55,52 | 15,15 | 0,29 | 0,00 | 1,35 | 2,71 | 2,41 | 2,04 | 0,00 | 0,09 | 1,92 | |
| Polvilho doce | | 40 | 140,49 | 34,71 | 0,17 | 0,00 | 0,09 | 0,00 | 0,00 | 1,64 | 0,00 | 0,20 | 10,97 | |
| Óleo de soja | | 5 | 44,20 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| ovo de galinha inteiro | | 12 | 17,17 | 0,20 | 1,56 | 1,07 | 0,00 | 9,46 | 0,00 | 1,52 | 0,13 | 0,19 | 5,04 | |
| Sal | | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | 445,69 | 52,74 | 13,57 | 20,38 | 1,53 | 26,48 | 2,81 | 16,76 | 2,17 | 1,18 | 81,93 | |
| Tassiana Paz Araujo CRN1/18427 e Nathalia Souza Silva CRN1/18555 | | | | | | | | | | | | | | |

| MEC FNDE | | PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023 | | | | | | | | | SEDUC-TO | | |
|-----------------------------------|------------|---|--|---------------|--------------|-----------------|------------|-------------------|-------------|---------------|----------|-------------|--|
| Nº de Alunos: | | 0 Dias de Atendimento: | | | 0 | | | Refeição Servida: | | Café da manhã | | | |
| N.º do Cardápio: | | CARDÁPIO: | CUSCUZ DE ARROZ E VITAMINA DE BANANA COM MAMÃO | | | | | | | | | Frequência: | |
| 8 | | | | | | | | | | | | 1 | |
| Nome do Alimento | Per Capita | Calorias Kcal | Carboídratos CHO | Proteínas PTN | Lipídios LIP | Fibra Alimentar | Vitamina A | Vitamina C | Magnésio Mg | Zinco Zn | Ferro Fe | Cálcio Ca | |
| | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (µg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | |
| Banana prata | 60 | 58,95 | 15,57 | 0,76 | 0,04 | 1,23 | 1,93 | 12,95 | 15,77 | 0,09 | 0,23 | 4,54 | |
| Leite de vaca, integral pasteuriz | 80 | 48,02 | 3,62 | 2,58 | 2,60 | 0,00 | 22,74 | 0,00 | 8,00 | 0,32 | 0,02 | 90,44 | |
| Mamão formosa | 100 | 45,34 | 11,55 | 0,82 | 0,12 | 1,81 | 37,00 | 78,53 | 17,32 | 0,07 | 0,23 | 24,87 | |
| Flocos de arroz | 40 | 150,00 | 34,80 | 2,68 | 0,00 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,68 | 12,00 | |
| Margarina, com sal | 8 | 47,56 | 0,00 | 0,00 | 5,38 | 0,00 | 30,83 | 0,00 | 0,10 | 0,00 | 0,00 | 0,36 | |
| Sal | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

| MEC FNDE | | PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023 | | | | | | | | | | SEDUC-TO | | |
|-------------------------|--|---|-------------------------------|-------------------|---------------|--------------|-----------------|-----------------|-------------------|-------------|---------------|----------|-------------|--|
| Nº de Alunos: | | 0 Dias de Atendimento: | | | | 0 | | | Refeição Servida: | | Café da manhã | | | |
| N.º do Cardápio: | | CARDÁPIO: | BOLO DE BANANA E SUCO DE CAJU | | | | | | | | | | Frequência: | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| Nome do Alimento | | Per Capita | Calorias Kcal | Carbohidratos CHO | Proteínas PTN | Lípidios LIP | Fibra Alimentar | Vitamina A (µg) | Vitamina C (Mg) | Magnésio Mg | Zinco Zn | Ferro Fe | Cálcio Ca | |
| | | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (µg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | |
| Açúcar cristal | | 10 | 38,68 | 9,96 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,10 | 0,00 | 0,02 | 0,76 | |
| Farinha de arroz | | 40 | 145,22 | 34,20 | 0,51 | 0,12 | 0,23 | 0,00 | 69,43 | 1,72 | 3,39 | 12,55 | 0,45 | |
| Banana prata | | 120 | 117,90 | 31,15 | 1,52 | 0,08 | 2,45 | 3,85 | 25,91 | 31,55 | 0,18 | 0,46 | 9,08 | |
| Caju polpa | | 40 | 14,63 | 3,74 | 0,19 | 0,06 | 0,33 | 0,00 | 47,89 | 2,83 | 0,03 | 0,06 | 0,34 | |
| fermento em pó químico | | 1 | 0,90 | 0,44 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| leite de vaca, integral | | 50 | 30,02 | 2,26 | 1,61 | 1,63 | 0,00 | 14,22 | 0,00 | 5,00 | 0,20 | 0,02 | 56,53 | |
| óleo de soja | | 5 | 44,20 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| ovo de galinha inteiro | | 12 | 17,17 | 0,20 | 1,56 | 1,07 | 0,00 | 9,46 | 0,00 | 1,52 | 0,13 | 0,19 | 5,04 | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | </ | | |

| MEC FNDE | | PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023 | | | | | | | | | | SEDUC-TO | |
|-------------------------|------------|---|---------------------------------------|------------------|-----------------|--------------------|--------------------|--------------------|------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|--|
| Nº de Alunos: | | 0Dias de Atendimento: | | | 0 | | | Refeição Servida: | | Café da manhã | | | |
| N.º do Cardápio: | | CARDÁPIO: | CREPIOCA COM MUSSARELA E SUCO DE CAJÁ | | | | | | | | | Frequência: | |
| 10 | | | | | | | | | | | | 1 | |
| Nome do Alimento | Per Capita | Calorias Kcal | Carboidratos CHO | Proteínas PTN | Lípidios LIP | Fibra Alimentar | Vitamina A (µg) | Vitamina C (Mg) | Magnésio Mg (Mg) | Zinco Zn (Mg) | Ferro Fe (Mg) | Cálcio Ca (Mg) | |
| | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (µg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | |
| açúcar cristal | 10 | 38,68 | 9,96 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,10 | 0,00 | 0,02 | 0,76 | |
| Cajá polpa, congelada | 40 | 10,53 | 2,55 | 0,24 | 0,07 | 0,54 | 0,00 | 0,00 | 2,87 | 0,02 | 0,13 | 3,66 | |
| leite de vaca, integral | 30 | 18,01 | 1,36 | 0,97 | 0,98 | 0,00 | 8,53 | 0,00 | 3,00 | 0,12 | 0,01 | 33,92 | |
| Polvilho doce | 40 | 140,49 | 34,71 | 0,17 | 0,00 | 0,09 | 0,00 | 0,00 | 1,64 | 0,00 | 0,20 | 10,97 | |
| Queijo, mussarela | 20 | 65,97 | 0,61 | 4,53 | 5,04 | 0,00 | 21,80 | 0,00 | 4,71 | 0,70 | 0,06 | 175,01 | |
| ovo de galinha inteiro | 12 | 17,17 | 0,20 | 1,56 | 1,07 | 0,00 | 9,46 | 0,00 | 1,52 | 0,13 | 0,19 | 5,04 | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

| MEC FNDE | | PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023 | | | | | | | | | SEDUC-TO | | |
|-------------------------|------------|---|---------------------|------------------|-----------------|--------------------|------------|-------------------|----------------|-------------|-------------|--------------|--|
| Nº de Alunos: | | 0Dias de Atendimento: | | | 0 | | | Refeição Servida: | | Lanche | | | |
| N.º do Cardápio: | | CARDÁPIO: | SALPÍCIO DE FRANGO | | | | | | | | | Frequência: | |
| 11 | | | | | | | | | | | | 1 | |
| Nome do Alimento | Per Capita | Calorias Kcal | Carboidratos CHO | Proteínas PTN | Lípidios LIP | Fibra Alimentar | Vitamina A | Vitamina C | Magnésio Mg | Zinco Zn | Ferro Fe | Cálcio Ca | |
| | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (µg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | |
| Alho | 1 | 1,13 | 0,24 | 0,07 | 0,00 | 0,04 | 0,10 | 0,31 | 0,21 | 0,01 | 0,01 | 0,14 | |
| Cebola | 2 | 0,79 | 0,18 | 0,03 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 0,09 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,28 | |
| Cenoura | 10 | 3,41 | 0,77 | 0,13 | 0,02 | 0,32 | 84,05 | 0,51 | 1,12 | 0,02 | 0,02 | 2,25 | |
| Cheiro verde | 2 | 0,84 | 0,14 | 0,05 | 0,01 | 0,02 | 0,00 | 0,64 | 0,49 | 0,01 | 0,01 | 1,60 | |
| Creme de Leite | 8 | 17,72 | 0,36 | 0,12 | 1,80 | 0,00 | 10,24 | 0,00 | 0,60 | 0,02 | 0,02 | 6,62 | |
| Frango, peito, sem pele | 40 | 47,66 | 0,00 | 8,61 | 1,21 | 0,00 | 0,80 | 0,00 | 12,51 | 0,27 | 0,17 | 2,95 | |
| Milho verde | 10 | 13,82 | 2,86 | 0,66 | 0,06 | 0,39 | 0,00 | 0,00 | 3,26 | 0,05 | 0,04 | 0,16 | |
| Óleo de soja | 5 | 44,20 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| Pimentão verde | 20 | 4,26 | 0,98 | 0,21 | 0,03 | 0,51 | 3,70 | 20,04 | 1,56 | 0,03 | 0,08 | 1,75 | |
| Sal | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

| MEC FNDE | | PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023 | | | | | | | | | SEDUC-TO | | |
|--|--|---|---|---------------|------------------|---------------|--------------|-----------------|-------------------|------------|-------------|-------------|----------|
| Nº de Alunos: | | 0 Dias de Atendimento: | | | 0 | | | | Refeição Servida: | | Lanche | | |
| N.º do Cardápio: | | CARDÁPIO: | IOGURTE DE MORANGO COM BISCOITO DE POLVILHO | | | | | | | | | Frequência: | |
| 12 | | | | | | | | | | | | 1 | |
| Nome do Alimento | | | Per Capita | Calorias Kcal | Carboidratos CHO | Proteínas PTN | Lípidios LIP | Fibra Alimentar | Vitamina A | Vitamina C | Magnésio Mg | Zinco Zn | Ferro Fe |
| | | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (µg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) |
| Biscoito, polvilho doce | | 60 | 262,53 | 48,32 | 0,78 | 7,35 | 0,70 | 22,55 | 0,00 | 3,51 | 0,09 | 1,06 | 18,27 |
| Iogurte, sabor morango | | 100 | 69,57 | 9,69 | 2,71 | 2,33 | 0,22 | 27,03 | 0,00 | 8,04 | 0,30 | 0,00 | 101,03 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | 332,10 | 58,01 | 3,49 | 9,68 | 0,91 | 49,57 | 0,00 | 11,55 | 0,39 | 1,06 | 119,30 |
| Tassiana Paz Araujo CRN1/18427 e Nathalia Souza Silva CRN1/18558 | | | | | | | | | | | | | |

| MEC FNDE | | PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023 | | | | | | | | | SEDUC-TO | | |
|---------------------------|--|---|---|------------------|---------------|--------------|-----------------|-------------------|------------|-------------|-------------|----------|-----------|
| Nº de Alunos: | | 0 Dias de Atendimento: | | | 0 | | | Refeição Servida: | | Almoço | | | |
| N.º do Cardápio: | | CARDÁPIO: | ARROZ, GUIADINHO DE CARNE COM BATATA DOCE | | | | | | | | Frequência: | | |
| 22 | | | | | | | | | | | 1 | | |
| Nome do Alimento | | Per Capita | Calorias Kcal | Carboidratos CHO | Proteínas PTN | Lipídios LIP | Fibra Alimentar | Vitamina A | Vitamina C | Magnésio Mg | Zinco Zn | Ferro Fe | Cálcio Ca |
| | | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (µg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) |
| Alho | | 1 | 1,13 | 0,24 | 0,07 | 0,00 | 0,04 | 0,10 | 0,31 | 0,21 | 0,01 | 0,01 | 0,14 |
| Arroz, tipo 1 | | 80 | 286,23 | 63,01 | 5,73 | 0,27 | 1,31 | 0,00 | 0,00 | 24,31 | 0,98 | 0,54 | 3,53 |
| Batata doce | | 20 | 23,65 | 5,64 | 0,25 | 0,03 | 0,51 | 157,40 | 3,30 | 3,38 | 0,04 | 0,08 | 4,22 |
| Carne, bovina, coxão mole | | 80 | 135,25 | 0,00 | 16,98 | 6,95 | 0,00 | 2,09 | 0,00 | 16,57 | 2,11 | 1,51 | 2,39 |
| Cebola | | 2 | 0,79 | 0,18 | 0,03 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 0,09 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,28 |
| Cheiro verde | | 2 | 0,84 | 0,14 | 0,05 | 0,01 | 0,02 | 0,00 | 0,64 | 0,49 | 0,01 | 0,01 | 1,60 |
| Óleo de soja | | 8 | 70,72 | 0,00 | 0,00 | 8,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sal | | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Tomate | | 20 | 3,07 | 0,63 | 0,22 | 0,03 | 0,23 | 8,33 | 4,24 | 2,11 | 0,03 | 0,05 | 1,39 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

| MEC FNDE | | PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023 | | | | | | | | | SEDUC-TO | |
|-------------------------|------------|---|---|------------------|-----------------|--------------------|---------------|-------------------|----------------|-------------|------------------|--------------|
| Nº de Alunos: | | 0Dias de Atendimento: | | | 0 | | | Refeição Servida: | | Almoço | | |
| N.º do Cardápio: 23 | | CARDÁPIO: | GALINHADA COM SALADA DE ALFACE E TOMATE | | | | | | | | Frequência: 1 | |
| Nome do Alimento | Per Capita | Calorias Kcal | Carboídratos CHO | Proteínas PTN | Lipídios LIP | Fibra Alimentar | Vitamina A | Vitamina C | Magnésio Mg | Zinco Zn | Ferro Fe | Cálcio Ca |
| | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (µg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) |
| açafrão | 1 | 3,10 | 0,65 | 0,11 | 0,06 | 0,04 | 0,27 | 0,81 | 2,64 | 0,01 | 0,11 | 1,11 |
| alface lisa | 20 | 2,76 | 0,49 | 0,34 | 0,02 | 0,47 | 0,00 | 4,28 | 1,82 | 0,07 | 0,12 | 5,50 |
| alho | 1 | 1,13 | 0,24 | 0,07 | 0,00 | 0,04 | 0,10 | 0,31 | 0,21 | 0,01 | 0,01 | 0,14 |
| arroz, tipo 1 | 80 | 286,23 | 63,01 | 5,73 | 0,27 | 1,31 | 0,00 | 0,00 | 24,31 | 0,98 | 0,54 | 3,53 |
| cebola | 2 | 0,79 | 0,18 | 0,03 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 0,09 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,28 |
| cenoura | 15 | 5,12 | 1,15 | 0,20 | 0,03 | 0,48 | 126,08 | 0,77 | 1,68 | 0,03 | 0,03 | 3,38 |
| frango, peito, sem pele | 80 | 95,33 | 0,00 | 17,22 | 2,42 | 0,00 | 1,60 | 0,00 | 25,01 | 0,53 | 0,35 | 5,89 |
| óleo de soja | 8 | 70,72 | 0,00 | 0,00 | 8,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| sal | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| tomate | 15 | 2,30 | 0,47 | 0,16 | 0,03 | 0,18 | 6,24 | 3,18 | 1,58 | 0,02 | 0,04 | 1,04 |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | </ | | | | | | | |

| MEC FNDE | | PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023 | | | | | | | | | SEDUC-TO | | |
|----------------------------|--|---|-----------------------------|---------------------|------------------|-----------------|--------------------|-------------------|---------------|----------------|-------------|-------------|--------------|
| Nº de Alunos: | | 0Dias de Atendimento: | | | 0 | | | Refeição Servida: | | Almoço | | | |
| N.º do Cardápio: | | CARDÁPIO: | ARROZ COM SARDINHA E BANANA | | | | | | | | | Frequência: | |
| 24 | | | | | | | | | | | | 1 | |
| Nome do Alimento | | Per Capita | Calorias Kcal | Carboidratos CHO | Proteínas PTN | Lipídios LIP | Fibra Alimentar | Vitamina A | Vitamina C | Magnésio Mg | Zinco Zn | Ferro Fe | Cálcio Ca |
| | | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (µg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) |
| Alho | | 1 | 1,13 | 0,24 | 0,07 | 0,00 | 0,04 | 0,10 | 0,31 | 0,21 | 0,01 | 0,01 | 0,14 |
| Arroz, tipo 1 | | 80 | 286,23 | 63,01 | 5,73 | 0,27 | 1,31 | 0,00 | 0,00 | 24,31 | 0,98 | 0,54 | 3,53 |
| Banana prata | | 120 | 117,90 | 31,15 | 1,52 | 0,08 | 2,45 | 3,85 | 25,91 | 31,55 | 0,18 | 0,46 | 9,08 |
| Cebola | | 2 | 0,79 | 0,18 | 0,03 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 0,09 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,28 |
| Cheiro verde | | 2 | 0,84 | 0,14 | 0,05 | 0,01 | 0,02 | 0,00 | 0,64 | 0,49 | 0,01 | 0,01 | 1,60 |
| Colorau | | 1 | 3,34 | 0,78 | 0,07 | 0,00 | 0,05 | 0,60 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,06 | 1,20 |
| Óleo de soja | | 5 | 44,20 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sardinha, conserva em óleo | | 70 | 199,49 | 0,00 | 11,16 | 16,83 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 24,69 | 1,15 | 2,48 | 385,17 |
| Sal | | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Tomate | | 5 | 0,77 | 0,16 | 0,05 | 0,01 | 0,06 | 2,08 | 1,06 | 0,53 | 0,01 | 0,01 | 0,35 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |



Documento foi assinado digitalmente por TASSIANA PAZ ARAUJO em 20/12/2022 09:48:49.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sgd-ati.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: 7C2E92C1012CEB09

Tassiana Paz Araujo CRN1/18427 e Nathalia Souza Silva CRN1/18558

Tassiana Paz Araujo CRN1/18427 e Nathalia Souza Silva CRN1/18558


Tassiana Paz Araujo CRN1/18427 e Nathalia Souza Silva CRN1/18558

| MEC FNDE | | PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023 | | | | | | | | | SEDUC-TO | |
|---------------------------|------------|---|---|---------------|--------------|-----------------|------------|-------------------|-------------|----------|-------------|-----------|
| Nº de Alunos: | | 0 Dias de Atendimento: | | | 0 | | | Refeição Servida: | | Almoço | | |
| N.º do Cardápio: | | CARDÁPIO: | ARROZ COLORIDO, FEIJÃO, BIFE DE PANELA SALADA DE RÚCULA COM TOMATE / MELANCIA | | | | | | | | Frequência: | |
| 28 | | | | | | | | | | | 1 | |
| Nome do Alimento | Per Capita | Calorias Kcal | Carboidratos CHO | Proteínas PTN | Lípidios LIP | Fibra Alimentar | Vitamina A | Vitamina C | Magnésio Mg | Zinco Zn | Ferro Fe | Cálcio Ca |
| | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (µg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) |
| Alho | 1 | 1,13 | 0,24 | 0,07 | 0,00 | 0,04 | 0,10 | 0,31 | 0,21 | 0,01 | 0,01 | 0,14 |
| Arroz, tipo 1 | 90 | 322,01 | 70,88 | 6,44 | 0,30 | 1,48 | 0,00 | 0,00 | 27,35 | 1,10 | 0,61 | 3,97 |
| Carne, bovina, coxão mole | 100 | 169,07 | 0,00 | 21,23 | 8,69 | 0,00 | 2,61 | 0,00 | 20,72 | 2,63 | 1,89 | 2,99 |
| Cebola | 2 | 0,79 | 0,18 | 0,03 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 0,09 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,28 |
| Cenoura | 15 | 5,12 | 1,15 | 0,20 | 0,03 | 0,48 | 126,08 | 0,77 | 1,68 | 0,03 | 0,03 | 3,38 |
| Cheiro verde | 2 | 0,84 | 0,14 | 0,05 | 0,01 | 0,02 | 0,00 | 0,64 | 0,49 | 0,01 | 0,01 | 1,60 |
| Feijão carioca | 40 | 131,61 | 24,49 | 7,99 | 0,50 | 7,37 | 0,00 | 0,00 | 83,98 | 1,16 | 3,19 | 49,03 |
| Melancia | 120 | 39,13 | 9,77 | 1,06 | 0,00 | 0,15 | 34,20 | 7,38 | 11,56 | 0,12 | 0,27 | 9,26 |
| Milho verde | 15 | 20,72 | 4,28 | 0,99 | 0,09 | 0,59 | 0,00 | 0,00 | 4,89 | 0,08 | 0,06 | 0,24 |
| Óleo de soja | 5 | 44,20 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Rúcula | 15 | 1,97 | 0,33 | 0,27 | 0,02 | 0,26 | 0,00 | 6,94 | 2,67 | 0,03 | 0,14 | 17,48 |
| Sal | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Tomate | 15 | 2,30 | 0,47 | 0,16 | 0,03 | 0,18 | 6,24 | 3,18 | 1,58 | 0,02 | 0,04 | 1,04 |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | 738,89 | 111,93 | 38,50 | 14,67 | 10,60 | 169,23 | 19,31 | 155,36 | 5,20 | 6,25 | 89,41 |

| MEC FNDE | | PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023 | | | | | | | | | SEDUC-TO | |
|------------------------|------------|---|--|---------------|--------------|-----------------|------------|-------------------|-------------|----------|-------------|-----------|
| Nº de Alunos: | | 0 Dias de Atendimento: | | | 0 | | | Refeição Servida: | | Almoço | | |
| N.º do Cardápio: | | CARDÁPIO: | ARROZ, FEIJÃO, COSTELA COM BATATA E CENOURA E BANANA | | | | | | | | Frequência: | |
| 29 | | | | | | | | | | | 1 | |
| Nome do Alimento | Per Capita | Calorias Kcal | Carboídratos CHO | Proteínas PTN | Lipídios LIP | Fibra Alimentar | Vitamina A | Vitamina C | Magnésio Mg | Zinco Zn | Ferro Fe | Cálcio Ca |
| | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (µg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) |
| Alho | 1 | 1,13 | 0,24 | 0,07 | 0,00 | 0,04 | 0,10 | 0,31 | 0,21 | 0,01 | 0,01 | 0,14 |
| Arroz, tipo 1 | 90 | 322,01 | 70,88 | 6,44 | 0,30 | 1,48 | 0,00 | 0,00 | 27,35 | 1,10 | 0,61 | 3,97 |
| Banana prata | 120 | 117,90 | 31,15 | 1,52 | 0,08 | 2,45 | 3,85 | 25,91 | 31,55 | 0,18 | 0,46 | 9,08 |
| Batata inglesa | 15 | 9,66 | 2,20 | 0,27 | 0,00 | 0,17 | 0,03 | 4,66 | 2,19 | 0,04 | 0,05 | 0,53 |
| Carne, bovina, costela | 120 | 429,27 | 0,00 | 20,05 | 38,10 | 0,00 | 5,48 | 0,00 | 14,01 | 3,24 | 1,44 | 0,00 |
| cebola | 2 | 0,79 | 0,18 | 0,03 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 0,09 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,28 |
| Cenoura | 15 | 5,12 | 1,15 | 0,20 | 0,03 | 0,48 | 126,08 | 0,77 | 1,68 | 0,03 | 0,03 | 3,38 |
| cheiro verde | 2 | 0,84 | 0,14 | 0,05 | 0,01 | 0,02 | 0,00 | 0,64 | 0,49 | 0,01 | 0,01 | 1,60 |
| colorau | 1 | 3,34 | 0,78 | 0,07 | 0,00 | 0,05 | 0,60 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,06 | 1,20 |
| Feijão carioca | 40 | 131,61 | 24,49 | 7,99 | 0,50 | 7,37 | 0,00 | 0,00 | 83,98 | 1,16 | 3,19 | 49,03 |
| Óleo de soja | 5 | 44,20 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sal | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | 1065,87 | 131,21 | 36,69 | 44,02 | 12,10 | 136,13 | 32,45 | 161,70 | 5,76 | 5,87 | 69,20 |

Tassiana Paz Araújo CRN1/18427 e Nathalia Souza Silva CRN1/18550

| MEC FNDE | | PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023 | | | | | | | | | | SEDUC-TO | |
|-------------------------|------------|---|---|------------------|-----------------|--------------------|------------|-------------------|----------------|-------------|-------------|------------------|--|
| Nº de Alunos: | | 0 Dias de Atendimento: | | | 0 | | | Refeição Servida: | | Almoço | | | |
| N.º do Cardápio: 30 | | CARDÁPIO: | ARROZ, FEIJÃO, ESCONDIDINHO DE FRANGO, SALADA DE COUVE E TOMATE / ABACAXI | | | | | | | | | Frequência: 1 | |
| Nome do Alimento | Per Capita | Calorias Kcal | Carboidratos CHO | Proteínas PTN | Lípidios LIP | Fibra Alimentar | Vitamina A | Vitamina C | Magnésio Mg | Zinco Zn | Ferro Fe | Cálcio Ca | |
| | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (µg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | |
| Abacaxi | 120 | 57,99 | 14,80 | 1,03 | 0,15 | 1,18 | 3,40 | 41,55 | 22,13 | 0,17 | 0,31 | 26,92 | |
| Açafrão | 1 | 3,10 | 0,65 | 0,11 | 0,06 | 0,04 | 0,27 | 0,81 | 2,64 | 0,01 | 0,11 | 1,11 | |
| Alho | 1 | 1,13 | 0,24 | 0,07 | 0,00 | 0,04 | 0,10 | 0,31 | 0,21 | 0,01 | 0,01 | 0,14 | |
| Arroz, tipo 1 | 90 | 322,01 | 70,88 | 6,44 | 0,30 | 1,48 | 0,00 | 0,00 | 27,35 | 1,10 | 0,61 | 3,97 | |
| Batata inglesa | 40 | 25,75 | 5,88 | 0,71 | 0,00 | 0,47 | 0,07 | 12,43 | 5,83 | 0,10 | 0,14 | 1,42 | |
| Cebola | 2 | 0,79 | 0,18 | 0,03 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 0,09 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,28 | |
| Cheiro verde | 2 | 0,84 | 0,14 | 0,05 | 0,01 | 0,02 | 0,00 | 0,64 | 0,49 | 0,01 | 0,01 | 1,60 | |
| Couve manteiga | 20 | 5,41 | 0,87 | 0,57 | 0,11 | 0,62 | 0,00 | 19,34 | 6,93 | 0,08 | 0,09 | 26,17 | |
| Feijão carioca | 30 | 98,71 | 18,37 | 5,99 | 0,38 | 5,53 | 0,00 | 0,00 | 62,98 | 0,87 | 2,40 | 36,77 | |
| Frango, peito, sem pele | 90 | 107,24 | 0,00 | 19,37 | 2,72 | 0,00 | 1,80 | 0,00 | 28,14 | 0,60 | 0,39 | 6,63 | |
| Leite de vaca, integral | 20 | 12,01 | 0,90 | 0,64 | 0,65 | 0,00 | 5,69 | 0,00 | 2,00 | 0,08 | 0,01 | 22,61 | |
| Margarina, com sal | 5 | 29,72 | 0,00 | 0,00 | 3,36 | 0,00 | 19,27 | 0,00 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,23 | |
| Óleo de soja | 8 | 70,72 | 0,00 | 0,00 | 8,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| Sal | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| Tomate | 15 | 2,30 | 0,47 | 0,16 | 0,03 | 0,18 | 6,24 | 3,18 | 1,58 | 0,02 | 0,04 | 1,04 | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | 737,72 | 113,38 | 35,20 | 15,76 | 9,60 | 36,83 | 78,35 | 160,58 | 3,05 | 4,12 | 128,88 | |

| MEC FNDE | <div>SECRETARIA DA EDUCAÇÃO</div> <div>TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO</div> <div></div> <div>ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</div> | | | | | | | | | | | | | | | SEDUC-TO |
|--|---|------------|---------------|------------------|---------------|--------------|-----------------|------------|------------|-------------|----------|----------|-----------|----------------|----------------------------|----------|
| | PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MÉDIA DAS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS | | | | | | | | | | | | | | | |
| REFEIÇÃO | N.º DO CARDÁPIO | FREQUÊNCIA | Calorias Kcal | Carboidratos CHO | Proteínas Ptn | Lipídios LIP | Fibra Alimentar | Vitamina A | Vitamina C | Magnésio Mg | Zinco Zn | Ferro Fe | Cálcio Ca | Açúcar simples | Frutas, Legumes e Verduras | |
| | | | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (g) | (µg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (Mg) | (kcal) | (g) |
| CUSCUZ DE MILHO COM SUCO DE GOIABA | 1 | 1 | 256,93 | 43,16 | 3,71 | 8,16 | 3,36 | 92,54 | 8,00 | 0,22 | 0,00 | 0,10 | 8,01 | 38,68 | | |
| SALADA DE FRUTAS (BANANA, MELÃO, MAMÃO, | 2 | 1 | 189,55 | 48,47 | 2,63 | 0,42 | 5,70 | 17,06 | 140,28 | 39,12 | 0,29 | 0,65 | 46,65 | 38,68 | 275 | |
| FAROFA DE CUSCUZ COM PROTEÍNA DE SOJA E CARNE | 3 | 1 | 393,42 | 57,13 | 19,77 | 9,90 | 7,69 | 0,10 | 250,34 | 8,51 | 1,19 | 54,67 | 9,81 | 38,68 | | |
| BOLO DE FUBÁ E SUCO DE ACEROLA | 4 | 1 | 242,26 | 38,91 | 4,03 | 8,50 | 1,28 | 16,41 | 155,88 | 16,42 | 0,49 | 0,46 | 42,26 | 77,37 | 3 | |
| BEIJU COM MARGARINA E SUCO DE ABACAXI | 5 | 1 | 262,20 | 56,47 | 0,43 | 4,08 | 0,25 | 23,12 | 0,50 | 6,25 | 0,02 | 0,41 | 20,15 | 38,68 | | |
| CUSCUZ DE ARROZ COM OVOS MEXIDOS, LEITE E | 6 | 1 | 436,97 | 81,66 | 10,70 | 9,12 | 2,50 | 73,00 | 25,91 | 46,24 | 0,87 | 1,50 | 166,13 | 38,68 | 120 | |
| CREPIOCA DE CARNE DE SECA E MAÇÃ | 7 | 1 | 445,69 | 52,74 | 13,57 | 20,38 | 1,53 | 26,48 | 2,81 | 16,76 | 2,17 | 1,18 | 81,93 | | 103 | |
| CUSCUZ DE ARROZ E VITAMINA DE BANANA COM | 8 | 1 | 349,87 | 65,54 | 6,83 | 8,14 | 3,09 | 92,50 | 91,48 | 41,20 | 0,48 | 1,17 | 132,21 | | 160 | |
| BOLO DE BANANA E SUCO DE CAJU | 9 | 1 | 408,72 | 81,95 | 5,43 | 7,95 | 3,01 | 27,53 | 143,23 | 42,72 | 3,93 | 13,29 | 72,19 | 38,68 | 120 | |
| CREPIOCA COM MUSSARELA E SUCO DE CAJÁ | 10 | 1 | 290,86 | 49,38 | 7,50 | 7,15 | 0,64 | 39,79 | 0,00 | 13,84 | 0,98 | 0,61 | 229,35 | 38,68 | | |
| SALPICÃO DE FRANGO | 11 | 1 | 133,83 | 5,51 | 9,89 | 8,13 | 1,33 | 98,89 | 21,59 | 19,99 | 0,41 | 0,36 | 15,74 | | 45 | |
| IOGURTE DE MORANGO COM BISCOITO DE POLVILHO | 12 | 1 | 332,10 | 58,01 | 3,49 | 9,68 | 0,91 | 49,57 | 0,00 | 11,55 | 0,39 | 1,06 | 119,30 | | | |
| BEIJU COM MARGARINA E SUCO DE ABACAXI | 13 | 1 | 238,97 | 47,79 | 0,39 | 5,42 | 0,23 | 30,83 | 0,50 | 5,87 | 0,02 | 0,36 | 17,50 | 38,68 | | |
| CUSCUZ DE MILHO COM MUSSARELA E IOGURTE | 14 | 1 | 327,90 | 40,70 | 10,52 | 14,19 | 3,18 | 79,66 | 0,00 | 12,85 | 1,01 | 0,06 | 276,40 | | | |
| FAROFA DE CUSCUZ COM PROTEÍNA DE SOJA E SUCO | 15 | 1 | 383,65 | 56,52 | 24,67 | 6,45 | 10,67 | 54,10 | 9,04 | 1,04 | 0,02 | 108,12 | 14,37 | 38,68 | 5 | |
| FEIJÃO TROPEIRO E LARANJA | 16 | 1 | 505,66 | 68,14 | 14,39 | 20,22 | 10,18 | 11,42 | 58,38 | 105,04 | 2,02 | 3,89 | 102,79 | | 115 | |
| MINGAU DE FUBÁ E MAMÃO | 17 | 1 | 329,00 | 73,09 | 5,00 | 2,41 | 3,40 | 51,22 | 130,60 | 36,08 | 3,14 | 9,93 | 83,29 | 38,68 | 100 | |
| FAROFA DE OVO COM CENOURA E SUCO DE ABACAXI | 18 | 1 | 317,62 | 59,71 | 3,79 | 7,39 | 3,99 | 172,77 | 2,31 | 29,39 | 0,47 | 1,12 | 58,10 | 38,68 | 20 | |
| BOLO DE MAÇÃ E SUCO DE MARACUJÁ | 19 | 1 | 347,21 | 66,05 | 4,33 | 7,88 | 1,78 | 26,38 | 74,74 | 14,26 | 3,80 | 12,98 | 66,54 | 38,68 | 100 | |
| PAÇOCA DE CARNE SECA E BANANA | 20 | 1 | 435,23 | 67,24 | 9,98 | 15,34 | 5,15 | 3,95 | 26,31 | 52,89 | 1,79 | 1,48 | 45,35 | | 123 | |
| ARROZ, SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, BATATA E | 21 | 1 | 534,77 | 77,76 | 24,32 | 13,40 | 3,19 | 139,75 | 60,40 | 49,19 | 5,34 | 2,05 | 37,41 | | 148 | |
| ARROZ, GUIADINHO DE CARNE COM BATATA DOCE | 22 | 1 | 521,68 | 69,83 | 23,34 | 15,30 | 2,17 | 167,91 | 8,58 | 47,31 | 3,17 | 2,20 | 13,54 | | 45 | |
| GALINHADA COM SALADA DE ALFACE E TOMATE | 23 | 1 | 467,48 | 66,18 | 23,87 | 10,82 | 2,56 | 134,28 | 9,44 | 57,50 | 1,66 | 1,20 | 20,87 | | 53 | |
| ARROZ COM SARDINHA E BANANA | 24 | 1 | 654,69 | 95,65 | 18,68 | 22,20 | 3,98 | 6,63 | 28,08 | 82,01 | 2,33 | 3,57 | 401,34 | | 130 | |
| BAIÃO DE DOIS, ALMÔNDEGAS AO MOLHO, SALADA DE | 25 | 1 | 759,15 | 107,58 | 36,13 | 20,12 | 12,83 | 40,42 | 33,84 | 119,27 | 7,66 | 5,13 | 82,77 | | 150 | |
| LASANHA DE ABOBRINHA AO MOLHO BOLONHESA, | 26 | 1 | 674,08 | 88,99 | 29,06 | 21,21 | 2,99 | 82,74 | 16,97 | 53,00 | 5,91 | 3,08 | 201,44 | 38,68 | 38 | |
| ARROZ, FEIJÃO, FILÉ DE FRANGO, PURÊ DE ABÓBORA | 27 | 1 | 736,73 | 109,54 | 42,51 | 13,55 | 10,24 | 45,52 | 55,41 | 149,95 | 3,63 | 4,89 | 156,59 | | 128 | |
| ARROZ COLORIDO, FEIJÃO, BIFE DE PANELA SALADA | 28 | 1 | 738,89 | 111,93 | 38,50 | 14,67 | 10,60 | 169,23 | 19,31 | 155,36 | 5,20 | 6,25 | 89,41 | | 185 | |
| ARROZ, FEIJÃO, COSTELA COM BATATA E CENOURA E | 29 | 1 | 1065,87 | 131,21 | 36,69 | 44,02 | 12,10 | 136,13 | 32,45 | 161,70 | 5,76 | 5,87 | 69,20 | | 155 | |
| ARROZ, FEIJÃO, ESCONDIDINHO DE FRANGO, SALADA | 30 | 1 | 737,72 | 113,38 | 35,20 | 15,76 | 9,60 | 36,83 | 78,35 | 160,58 | 3,05 | 4,12 | 128,88 | | 200 | |
| TOTAL | | 30,00 | 13518,69 | 2090,22 | 469,36 | 371,97 | 140,12 | 1946,73 | 1484,74 | 1556,12 | 67,19 | 251,76 | 2809,56 | 580,27 | #VALOR! | |
| MÉDIA | | | 450,62 | 69,67 | 15,65 | 12,40 | 4,67 | 64,89 | 49,49 | 51,87 | 2,24 | 8,39 | 93,65 | 19,34 | #VALOR! | |



Documento foi assinado digitalmente por TASSIANA PAZ ARAUJO em 20/12/2022 09:48:49.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sgd-ati.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: 7C2E92C1012CEB09

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CUSCUZ: 1. Coloque o flocos de milho e um pouco de sal em um recipiente; 2. Acrescente a quantidade de água necessária para a massa ficar úmida; 3. Deixe a mesma descansar por alguns minutos até que fique um pouco "inchada", coloque a mistura em uma cuscuzeira (certifique-se de que há água o fundo da cuscuzeira); 4. Após levantar fervera, deixe em fogo baixo até o cuscuiz fique no ponto de servir; 5. Adicione a margarina no cuscuiz, porcione e sirva. SUCO DE GOIABA: 1. No liquidificador acrescente a polpa, o açúcar e a quantidade de água necessária; 2. Bata até a mistura ficar uniforme e sirva.

Tassiana Paz Araujo CRN1/18427 e Nathalia Souza Silva CRN1/18558



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Antes de tudo, realizar limpeza e higienização das frutas que haja no cardápio, em solução clorada (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio 100 ppm em 1 litro de água), deixando de molho por 15 minutos e após enxaguar em água corrente. SALADA DE FRUTAS: 1. Descasque e corte as frutas em tamanho pequeno; 2. misture bem e leve a geladeira por no mínimo 15 minutos, sirva gelado. SUCO DE MARACUJÁ: 1. Coloque água filtrada a polpa de maracujá e o açúcar no liquidificador e bata, após adicione o suco de maracujá nas frutas cortadas e sirva.

Tassiana Paz Araujo CRN1/18427 e Nathalia Souza Silva CRN1/18558



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CUSCUZ: 1. Coloque o flocos de milho e um pouco de sal em um recipiente; 2. Acrescente a quantidade de água necessária para a massa ficar úmida; 3. Deixe a mesma descansar por alguns minutos até que fique um pouco "inchada", coloque a mistura em uma cuscuzeira (certifique-se de há água no fundo da cuscuzeira); 5. Após levantar ferveria, deixe em fogo baixo até que o cuscoz fique no ponto de servir, após reserve. **CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA:** 1. Em uma panela com tampa adicione as per capitas do óleo, do sal, da cebola e do alho e deixe refogar; 3. Acrescente a carne e a proteína de soja e deixe-a bem frita e cozida, reserve. **CUSCUZ COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA:** 1. Em um recipiente, despeje a carne moída e a proteína de soja, o cuscoz e o cheiro verde picado), misture bem e após sirva. **SUCO DE ACEROLA:** 1. No liquidificador acrescente a polpa, o açúcar e a quantidade de água necessária; 2. Bata até a mistura ficar uniforme e sirva.

Tassiana Paz Araujo CRN1/18427 e Nathalia Souza Silva CRN1/18558

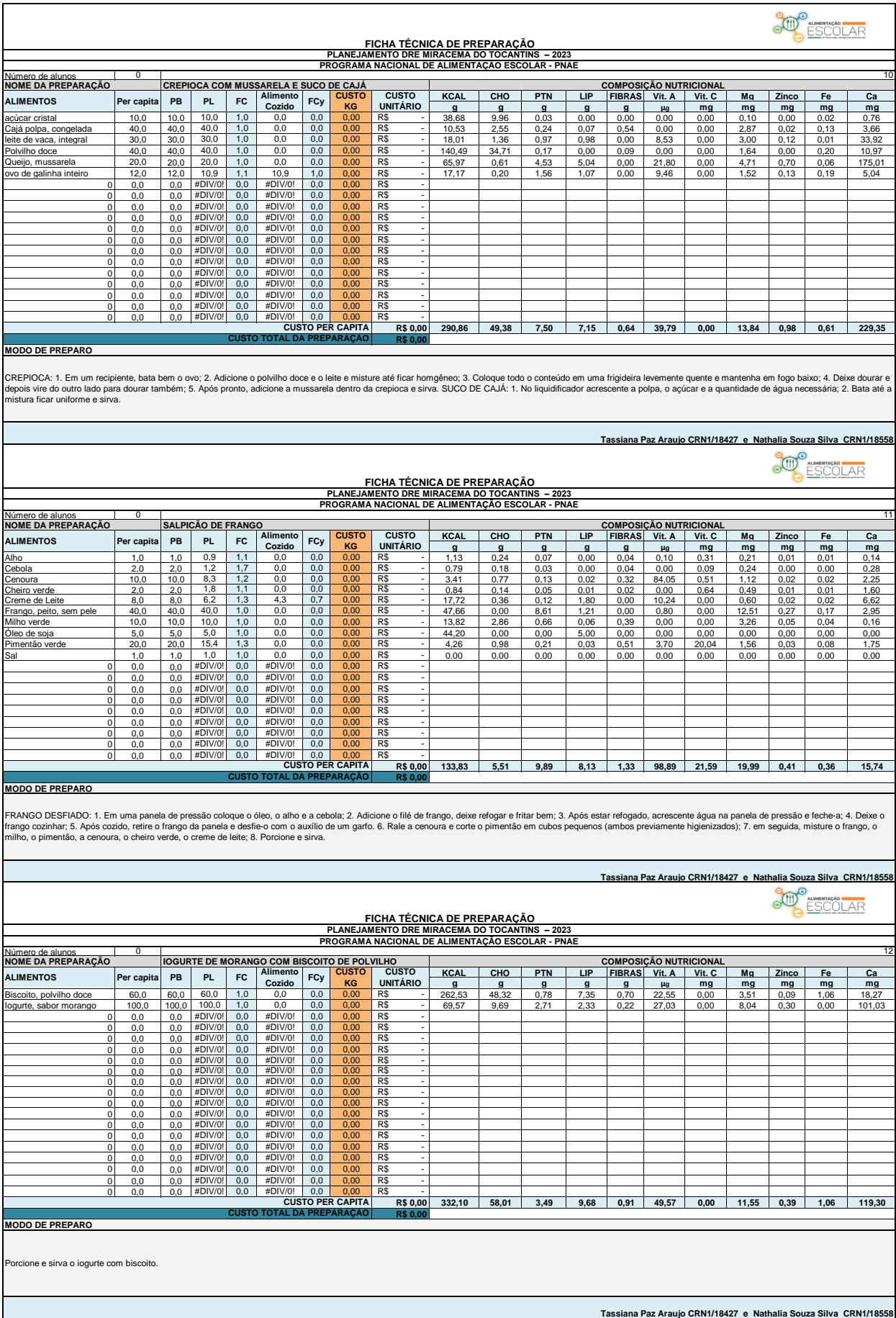


[illegible]

Documento foi assinado digitalmente por TASSIANA PAZ ARAUJO em 20/12/2022 09:48:49.

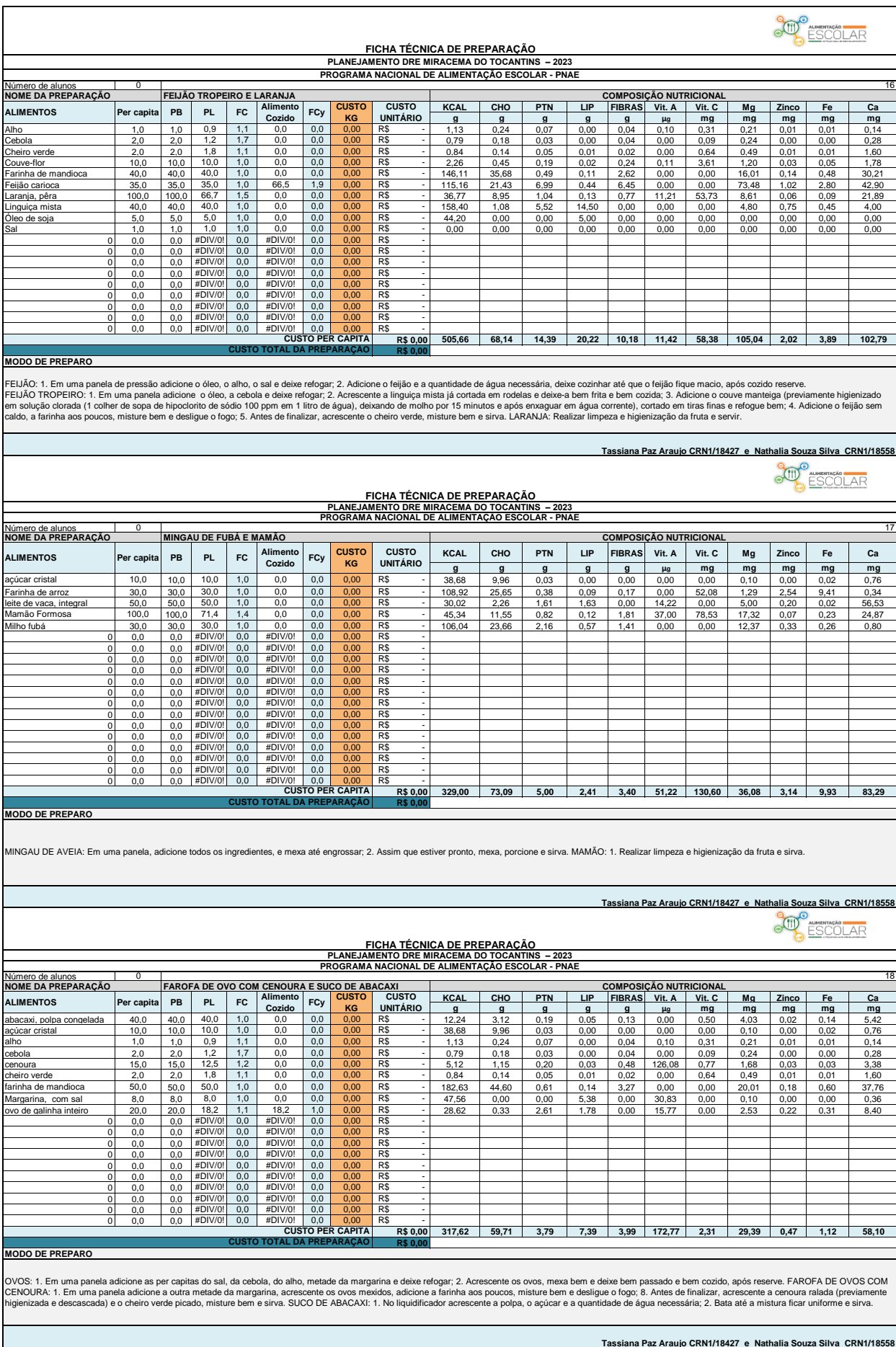
A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sqd-ati.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: 7C2E92C1012CEB09



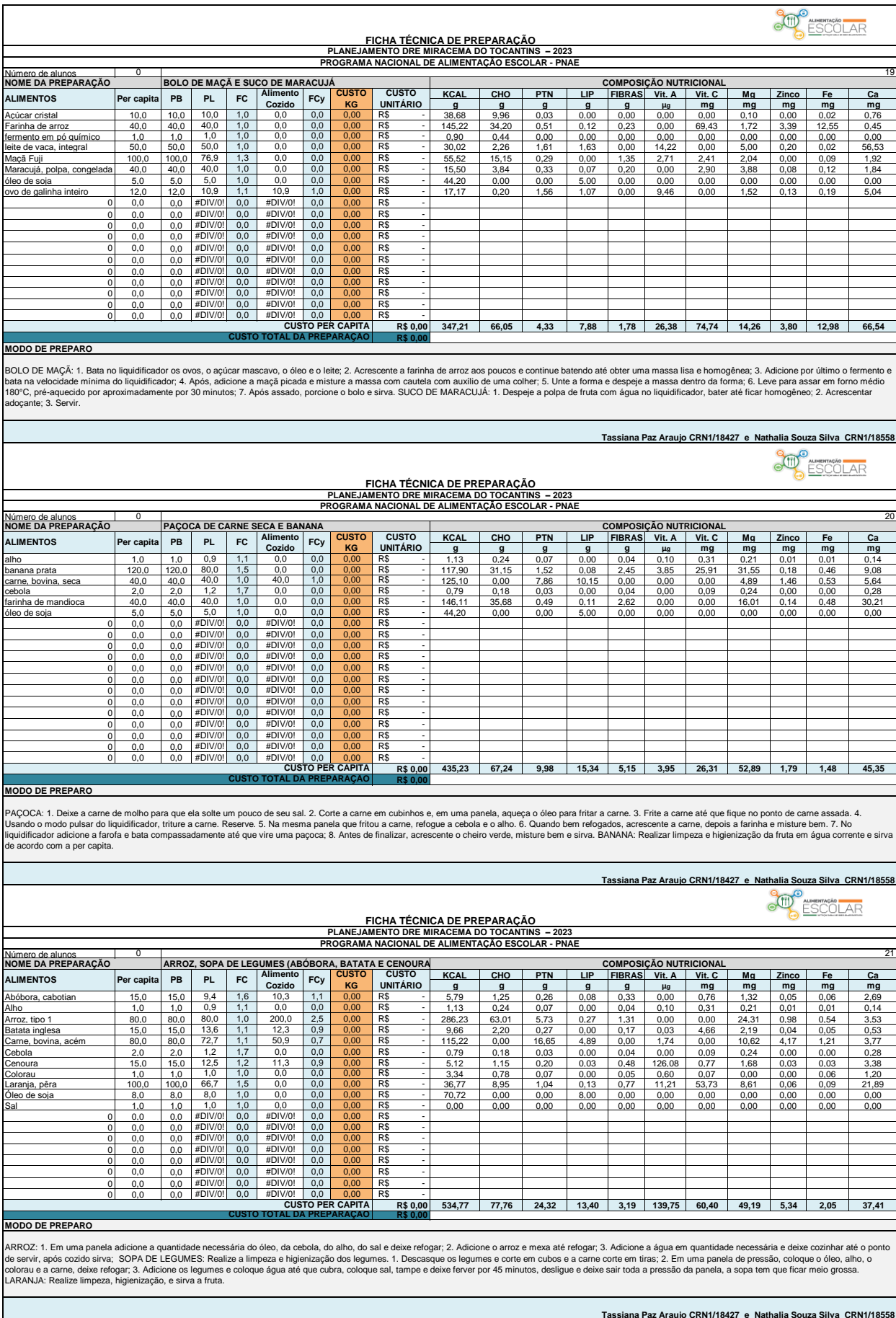


A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sqd-ati.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: 7C2E92C1012CEB09

[illegible]



A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sqd-ati.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: 7C2E92C1012CEB09



A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sqd-ati.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: 7C2E92C1012CEB09

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAEPROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Tassiana Paz Araujo CRN1/18427 e Nathalia Souza Silva CRN1/18558



FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO
PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|------------|--|---------|-----|-----------------|-----|----------|----------------|--------|--------|-------|------------------------|----------|-----------|-----------|--------|----------|-------|-------|----|
| Número de alunos | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25 |
| NOME DA PREPARAÇÃO | | BAIÃO DE DOIS, ALMÔNDEGAS AO MOLHO, SALADA DE ALFA | | | | | | | | | | COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | |
| ALIMENTOS | Per capita | PB | PL | FC | Alimento Cozido | FCy | CUSTO KG | CUSTO UNITÁRIO | KCAL g | CHO g | PTN g | LIP g | FIBRAS g | Vit. A µg | Vit. C mg | Mg mg | Zinco mg | Fe mg | Ca mg | |
| Alface lisa | 15,0 | 15,0 | 12,5 | 1,2 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 2,07 | 0,36 | 0,25 | 0,02 | 0,35 | 0,00 | 3,21 | 1,37 | 0,05 | 0,09 | 4,13 | |
| Alho | 1,0 | 1,0 | 0,9 | 1,1 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 1,13 | 0,24 | 0,07 | 0,00 | 0,04 | 0,10 | 0,31 | 0,21 | 0,01 | 0,01 | 0,14 | |
| Arroz, tipo 1 | 90,0 | 90,0 | 90,0 | 1,0 | 225,0 | 2,5 | 0,00 | R\$ - | 322,01 | 70,88 | 6,44 | 0,30 | 1,48 | 0,00 | 0,00 | 27,35 | 1,10 | 0,61 | 3,97 | |
| Carne moída de 2ª | 90,0 | 90,0 | 90,0 | 1,0 | 90,0 | 1,0 | 0,00 | R\$ - | 217,80 | 0,00 | 21,80 | 13,88 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 18,00 | 5,14 | 2,53 | 7,20 | |
| Cebola | 2,0 | 2,0 | 1,2 | 1,7 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 0,79 | 0,18 | 0,03 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 0,09 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,28 | |
| Cheiro verde | 2,0 | 2,0 | 1,8 | 1,1 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 0,84 | 0,14 | 0,05 | 0,01 | 0,02 | 0,00 | 0,64 | 0,49 | 0,01 | 0,01 | 1,60 | |
| Feijão fradinho | 30,0 | 30,0 | 30,0 | 1,0 | 57,0 | 1,9 | 0,00 | R\$ - | 101,75 | 18,37 | 6,06 | 0,71 | 7,08 | 0,00 | 0,00 | 53,52 | 1,16 | 1,54 | 23,26 | |
| Mexericá | 100,0 | 100,0 | 76,9 | 1,3 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 57,59 | 14,86 | 0,88 | 0,13 | 3,07 | 34,08 | 21,80 | 12,30 | 0,10 | 0,07 | 33,07 | |
| Óleo de soja | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 44,20 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| Repolho branco | 15,0 | 15,0 | 8,8 | 1,7 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 2,57 | 0,58 | 0,13 | 0,02 | 0,28 | 0,00 | 2,81 | 1,28 | 0,02 | 0,02 | 5,18 | |
| Sal | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| Tomate | 15,0 | 15,0 | 11,5 | 1,3 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 2,30 | 0,47 | 0,16 | 0,03 | 0,18 | 6,24 | 3,18 | 1,58 | 0,02 | 0,04 | 1,04 | |
| Tomate, extrato | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 6,09 | 1,50 | 0,24 | 0,02 | 0,28 | 0,00 | 1,80 | 2,93 | 0,04 | 0,21 | 2,91 | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| CUSTO PER CAPITA | | | | | | | | R\$ 0,00 | 759,15 | 107,58 | 36,13 | 20,12 | 12,83 | 40,42 | 33,84 | 119,27 | 7,66 | 5,13 | 82,77 | |
| CUSTO TOTAL DA PREPARAÇÃO | | | | | | | | R\$ 0,00 | | | | | | | | | | | | |

MODO DE PREPARO
FEIJÃO: 1. Em uma panela de pressão adicione 1/3 das per capita do óleo, do alho, do sal e da cebola e deixe refogar; 2. Adicione o feijão e a quantidade de água necessária, deixe cozinhar até que o feijão fique macio, após cozido reserve; **BAIÃO DE DOIS:** 1. Em uma panela adicione 1/3 do óleo, a cebola, o alho, o sal e deixe refogar; 2. Coloque o arroz na panela e mexa até refogar; 3. Adicione o feijão e a água em quantidade necessária, deixando cozinhar até o ponto de servir; 3. Antes de finalizar, adicione o restante das per capita do cheiro verde e misture bem, após sirva. Obs: essa refeição também pode ser feita de forma separada (arroz e feijão) e depois misturar os alimentos. **ALMÔNDEGAS AO MOLHO:** 1. Misture 1/3 das per capita da cebola, do alho, do sal e a carne moída; 2. Monte as bolinhas de almôndega com a mistura, enrole; 3. Em uma panela com o óleo preaquecido, "frite" as almôndegas de modo que fique bem fritas bem cozidas OU pré-aqueça o forno em 180°C e deixe as almôndegas assarem uns 30 minutos até dourar, podendo ser assada já com o molho por cima; 4. Adicione o extrato de tomate e deixe que as almôndegas cozinham no molho até que fique no ponto de servir; 5. Antes de finalizar, adicione metade das per capita do cheiro verde e misture bem, após, sirva. **SALADA DE**

Tassiana Paz Araujo CRN1/18427 e Nathalia Souza Silva CRN1/18558

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO
PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|------------|--|------|---------|-----------------|---------|----------|----------------|----------|--------|-------|------------------------|--------|--------|--------|-------|-------|------|--------|--------|
| Número de alunos | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 26 |
| NOME DA PREPARAÇÃO | | LASANHA DE ABOBRINHA AO MOLHO BOLONHESA, ARROZ E | | | | | | | | | | COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | |
| ALIMENTOS | Per capita | PB | PL | FC | Alimento Cozido | FCy | CUSTO KG | CUSTO UNITÁRIO | KCAL | CHO | PTN | LIP | FIBRAS | Vit. A | Vit. C | Mg | Zinco | Fe | Ca | |
| | | | | | | | | | g | g | g | g | g | µg | mg | mg | mg | mg | mg | |
| Abobrinha, paulista | 20,0 | 20,0 | 15,4 | 1,3 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 6,16 | 1,57 | 0,13 | 0,03 | 0,52 | 0,00 | 3,51 | 1,88 | 0,04 | 0,03 | 3,73 | |
| Açúcar cristal | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 38,68 | 9,96 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,10 | 0,00 | 0,02 | 0,76 | |
| Alho | 1,0 | 1,0 | 0,9 | 1,1 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 1,13 | 0,24 | 0,07 | 0,00 | 0,04 | 0,10 | 0,31 | 0,21 | 0,01 | 0,01 | 0,14 | |
| Arroz, tipo 1 | 90,0 | 90,0 | 90,0 | 1,0 | 225,0 | 2,5 | 0,00 | R\$ - | 322,01 | 70,88 | 6,44 | 0,30 | 1,48 | 0,00 | 0,00 | 27,35 | 1,10 | 0,61 | 3,97 | |
| Carne moída de 2ª | 70,0 | 70,0 | 70,0 | 1,0 | 70,0 | 1,0 | 0,00 | R\$ - | 169,40 | 0,00 | 16,95 | 10,79 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 14,00 | 4,00 | 1,97 | 5,60 | |
| cebola | 2,0 | 2,0 | 1,2 | 1,7 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 0,79 | 0,18 | 0,03 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 0,09 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,28 | |
| colorau | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 3,34 | 0,78 | 0,07 | 0,00 | 0,05 | 0,60 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,06 | 1,20 | |
| Goiaba vermelha, polpa | 40,0 | 40,0 | 40,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 14,00 | 2,80 | 0,40 | 0,00 | 0,40 | 54,00 | 8,00 | 0,00 | 0,00 | 0,08 | 6,80 | |
| óleo de soja | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 44,20 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| Queijo, mussarela | 20,0 | 20,0 | 20,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 65,97 | 0,61 | 4,53 | 5,04 | 0,00 | 21,80 | 0,00 | 4,71 | 0,70 | 0,06 | 175,01 | |
| Sal | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |
| Tomate | 15,0 | 15,0 | 11,5 | 1,3 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 2,30 | 0,47 | 0,16 | 0,03 | 0,18 | 6,24 | 3,18 | 1,58 | 0,02 | 0,04 | 1,04 | |
| Tomate, extrato | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 6,09 | 1,50 | 0,24 | 0,02 | 0,28 | 0,00 | 1,80 | 2,93 | 0,04 | 0,21 | 2,91 | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | |
| CUSTO PER CAPITA | | | | | | | | | R\$ 0,00 | 674,08 | 88,99 | 29,06 | 21,21 | 2,99 | 82,74 | 16,97 | 53,00 | 5,91 | 3,08 | 201,44 |
| CUSTO TOTAL DA PREPARAÇÃO | | | | | | | | | R\$ 0,00 | | | | | | | | | | | |

MODO DE PREPARO
ARROZ BRANCO: 1. Em uma panela adicione metade das per capita do óleo, da cebola, do alho, do sal e deixe refogar; 2. Adicione o arroz e mexa até refogar; 3. Adicione a água em quantidade necessária e deixe cozinhar até o ponto de servir, após cozido sirva; **MOLHO BOLONHESA:** Em uma panela adicione as per capita do óleo, cebola, alho e colorau e deixe refogar bem. 2. Em seguida, adicione a carne a carne moída e misture bem aos ingredientes, deixe refogar; 3. Após ter refogado bem e começar a fritar vá adicionando água aos poucos para ficar bem cozida; 4. Em seguida adicione a metade das per capita do molho de tomate e um pouco de água (se necessário); 5. Deixe cozinhar por mais alguns minutos; 6. Após pronto, reserve. **ABOBRINHA:** 1. Descarte as pontas das abobrinhas e corte elas em fatias médias (na vertical); 2. Em uma frigideira, coloque um pouco de óleo e doure os dois lados das fatias de abobrinha; 3. Em uma forma higienizada, regue com um pouco de molho de tomate, coloque as fatias de abobrinha e o molho bolonhesa por cima da camada de abobrinha; 4. Para finalizar coloque fatias de queijo por cima da lasanha e coloque do forno para assar. **SUCO DE GOIABA:** 1. No liquidificador acrescente a polpa, o açúcar e a quantidade de água necessária; 2. Bata até a mistura ficar uniforme e sirva.

Tassiana Paz Araujo CRN1/18427 e Nathalia Souza Silva CRN1/18558

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO
PLANEJAMENTO DRE MIRACEMA DO TOCANTINS – 2023
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|------------|--|------|---------|-----------------|---------|----------|----------------|----------|--------|-------|------------------------|--------|--------|--------|--------|-------|------|--------|----|--|
| Número de alunos | | PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - FINAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | 27 | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOME DA PREPARAÇÃO | | ARROZ, FEIJÃO, FILÉ DE FRANGO, PURÉ DE ABOBORA E LAR | | | | | | | | | | COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | |
| ALIMENTOS | Per capita | PB | PL | FC | Alimento Cozido | FCy | CUSTO KG | CUSTO UNITÁRIO | KCAL | CHO | PTN | LIP | FIBRAS | Vit. A | Vit. C | Mg | Zinco | Fe | Ca | | |
| | | | | | | | | | g | g | g | g | g | µg | mg | mg | mg | Mg | mg | | |
| Abóbora, cabotian | 25,0 | 25,0 | 15,6 | 1,6 | 17,2 | 1,1 | 0,00 | R\$ - | 9,65 | 2,09 | 0,44 | 0,13 | 0,54 | 0,00 | 1,27 | 2,21 | 0,08 | 0,09 | 4,49 | | |
| Alho | 1,0 | 1,0 | 0,9 | 1,1 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 1,13 | 0,24 | 0,07 | 0,00 | 0,04 | 0,10 | 0,31 | 0,21 | 0,01 | 0,01 | 0,14 | | |
| Arroz, tipo 1 | 90,0 | 90,0 | 90,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 322,01 | 70,88 | 6,44 | 0,30 | 1,48 | 0,00 | 0,00 | 27,35 | 1,10 | 0,61 | 3,97 | | |
| Cebola | 2,0 | 2,0 | 1,2 | 1,7 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 0,79 | 0,18 | 0,03 | 0,00 | 0,04 | 0,00 | 0,09 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,28 | | |
| Crema de leite | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 22,15 | 0,45 | 0,15 | 2,25 | 0,00 | 12,80 | 0,00 | 0,75 | 0,03 | 0,03 | 8,27 | | |
| Frango, peito, filé | 80,0 | 80,0 | 61,5 | 1,3 | 43,1 | 0,7 | 0,00 | R\$ - | 138,40 | 0,00 | 24,73 | 3,61 | 0,00 | 7,20 | 0,00 | 21,60 | 0,98 | 0,85 | 12,00 | | |
| Feijão carioca | 40,0 | 40,0 | 40,0 | 1,0 | 76,0 | 1,9 | 0,00 | R\$ - | 131,61 | 24,49 | 7,99 | 0,50 | 7,37 | 0,00 | 0,00 | 83,98 | 1,16 | 3,19 | 49,03 | | |
| Laranja, pera | 100,0 | 100,0 | 66,7 | 1,5 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 36,77 | 8,95 | 1,04 | 0,13 | 0,77 | 11,21 | 53,73 | 8,61 | 0,06 | 0,09 | 21,89 | | |
| Leite de vaca, integral | 50,0 | 50,0 | 50,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 30,02 | 2,26 | 1,61 | 1,63 | 0,00 | 14,22 | 0,00 | 5,00 | 0,20 | 0,02 | 56,53 | | |
| Óleo de soja | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 44,20 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | | |
| Sal | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,00 | R\$ - | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | #DIV/0! | 0,0 | 0,00 | R\$ - | | | | | | | | | | | | |
| CUSTO POR CAPITA | | | | | | | | | R\$ 0,00 | | | | | | | | | | | | |
| CUSTO TOTAL DA PREPARAÇÃO | | | | | | | | | R\$ 0,00 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 736,73 | 109,54 | 42,51 | 13,55 | 10,24 | 45,52 | 55,41 | 149,95 | 3,63 | 4,89 | 156,59 | | |

[illegible]