Câmara Municipal de Mococa
PODER LEGISLATIVO

PROTOCOLO

Número	Data	Rubrica
1.000	18/03/2013	

DESPACHO

APROVADO

Sala das Sessões 18,03,13

GUILHERME DE SOUZA GOMES
PRESIDENTE

Requerimento nº 494 2013

EMENTA

Solicita informações à Exma. Prefeita Municipal sobre gastos na merenda escolar.

Requeiro à Mesa, cumpridas as formalidades Regimentais da Casa, após a manifestação do Nobre Plenário, seja oficiado à Excelentíssima Prefeita Municipal, Maria Edna Gomes Maziero, para que Sua Excelência informe a esta Casa de Leis:

a) – Quanto o Município investiu na distribuição de merenda escolar nos anos de 2009, 2010, 2011 e 2012?

b) - Informar quanto o Município investiu na distribuição de merenda escolar até a presente data; e do que é composto o cardápio servido às crianças mocoquenses atualmente, informando dados nutricionais?

Justificativa:-

A merenda escolar com qualidade é um direito de toda criança e é essencial para o seu desenvolvimento na escola, razão pela qual encaminho à Vossa Excelência o presente requerimento.

Plenário Venerando Ribeiro da Silva, 18 de março de 2013.

FRANCISCO SALES GABRIEL FERNANDES
- CHICO DO SINDICATO - Vereador

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCOCA

ESTADO DE SÃO PAULO
Gabinete da Prefeita

Of. nº 637/2013

MOCOCA, 02 de abril de 2013.

CÂMARA MUNICIPAL - MOCOCA - PROTOCOLO		
NÚMERO	DATA	RÚBRICA
1.240	03.4.13	

Senhor Presidente:

Vimos, pelo presente, solicitar a dilação do prazo de Lei, por mais 15 dias, nos termos do art. 9º, parágrafo único, item I, da Lei Orgânica do Município, para resposta ao Requerimento nº **404/2013,** de autoria do Vereador Francisco Sales Gabriel Fernandes, e aprovado pelo Plenário dessa Douta Câmara, em virtude de que não foi possível atender à solicitação dentro do prazo inicial.

Reiteramos a Vossa Excelência os nossos protestos de consideração e apreço.

Atenciosamente

MARIA EDNA GOMES MAZIERO
Prefeita Municipal

Exmo. Sr.
GUILHERME DE SOUZA GOMES
DD. Presidente da Câmara Municipal de Mococa
MOCOCA - SP

DEFIRO O PEDIDO
08/04/2013

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCOCA

Estado de São Paulo

Gabinete da Prefeita

Oficio. Nº 734/2013 Mococa, 18 de abril de 2013.

CÂMARA MUNICIPAL -MOCOCA- PROTOCOLO NUMERO 1497 DATA 19.04.13 RUBRICA

Ref. **Requerimento nº404/2013**

Senhor Presidente:

Em atenção à solicitação de informações sobre gastos na merenda escolar, constante do Requerimento acima mencionado, de autoria do Vereador Francisco Salles Gabriel Fernandes, e aprovado pelo Plenário dessa Douta Câmara, cumpre-nos informar o seguinte:

O município investiu no quadriênio 2009/2012 os valores abaixo mencionados na distribuição de Alimentação Escolar, incluindo os repasses estadual e federal :

a) 2009 = R$ 1.101.339,31 2010 = R$ 1.447.752,79

2011 = R$ 1.878.393,81 2012 = R$ 2.039.522,67.

b) Em 2013 não houve ainda nenhum repasse de verbas estaduais ou federais para o custeio da alimentação escolar inexistindo, consequentemente, pagamentos ou investimentos no Setor.

Não obstante o fornecimento de alimentação aos alunos das redes estadual e municipal estejam ocorrendo normalmente, o inicio dos repasses estaduais está previsto para maio/2013 e os federais deverão ser creditados no mês de abril ou maio/2013 na conta da Prefeitura.

O Município investiu com recursos próprios até a presente data o valor de R$ 179.643,60 para merenda escolar municipal e estadual.

Em anexo, segue o cardápio solicitado, o qual foi elaborado pela nutricionista, responsável técnica pela merenda escolar.

Reiteramos a Vossa Excelência os nossos protestos de consideração e apreço.

Atenciosamente

MARIA EDNA GOMES MAZIERO
Prefeita Municipal

Exmo. Sr.
GUILHERME DE SOUZA GOMES
DD. Presidente da Câmara Municipal de Mococa
MOCOCA - SP

DESPACHO
Para o Expediente da Próxima Sessão Ordinária
MOCOCA - SP 22/04/2013

GUILHERME DE SOUZA GOMES
PRESIDENTE

CIENTES OS SENHORES VEREADORES. ARQUIVE-SE
Sala das Sessões 22/04/2013

GUILHERME DE SOUZA GOMES
PRESIDENTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCOCA
ESTADO DE SÃO PAULO

Seção de Nutrição e Alimentação Escolar

Mococa, 04 de fevereiro de 2013

Sras. Cozinheiras e Diretoras

Estou enviando o cardápio para o primeiro semestre de 2013. Favor afixar na cozinha.

O cardápio está baseado na **RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009** (que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar), da qual destaco os seguintes artigos:

"Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo."

"Art. 16. Recomenda-se que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo:

a) 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
b) 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
c) 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
d) 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans;
e) 1g (um grama) de sal."

Portanto volto a recomendar que a refeição principal seja servida em horário próximo ao almoço (final do período da manhã e início do período da tarde), proporcionando assim uma melhoria dos hábitos alimentares e um consumo de maior variedade de nutrientes.

Os alimentos devem ser oferecidos às crianças no intervalo e no local destinado às refeições. Não devem ser oferecidos alimentos para as crianças consumirem durante a aula (exceto dentro de um projeto pedagógico) nem em casa.

Deve ser respeitado um intervalo mínimo de 2 horas e máximo de 3 horas entre as refeições ou entre a entrada da criança na escola e o oferecimento da refeição.

Reforço também que não há fritura, molhos gordurosos e refrigerantes no cardápio. Também não há excesso de doces, açúcar, sucos adoçados, ou alimentos com alto teor de sal (sódio) no cardápio. O respeito a estes pontos e à freqüência que os alimentos aparecem no cardápio contribuirão para a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

No caso de crianças com alergia ao leite de vaca, diabetes, ou outra necessidade especial, a escola deverá enviar cópia da recomendação do médico ou nutricionista, para que esta Seção adéque o cardápio.

Favor assim que possível enviar número atualizado de alunos separados por período e seguimento.

Atenciosamente,

Sandra Sampaio Moreira Pieggas
NUTRICIONISTA
CRN 6135

Orientações berçário

1- A criança deve receber aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de idade e a creche deve oferecer condições para que a mãe amamente a criança no local. A mãe também deve ser orientada quanto à possibilidade de retirar o leite materno para ser oferecido à criança no período em que ela estiver na creche.
2- Para a criança que não estiver recebendo aleitamento materno infantil ou fórmulas infantis (NAN, APTAMIL, NESTOGENO, etc), a introdução da alimentação complementar (fruta, papa salgada) deve começar a partir dos 4 meses.
3- Na criança a partir dos 4 meses, quando a mãe mantém o aleitamento materno antes de deixar a criança na creche e à noite, não há a necessidade da introdução do leite de vaca ou fórmula infantil, sendo esta refeição substituída por fruta.
4- Antes dos 6 meses a criança deve tomar a fórmula infantil I (NestogenoI ou NAN I) e dos 6 meses até 1 ano a fórmula infantil II (NestogenoII ou Nan II) no lugar do leite de vaca.*
5- A criança não deve levar a mamadeira preparada de casa para Creche. Quando por algum motivo a criança tomar algum leite diferente do oferecido pela creche, a mãe deverá ser orientada a levar o produto para ser preparado na creche.
6- Deve-se respeitar o intervalo mínimo de 2 horas e no máximo de 3 horas entre as refeições.
7- Quando o intervalo entre o café da manhã, a colação e o almoço for inferior a 2 horas, a colação deverá ser servida à tarde.

11-A tarde só deverá ser oferecida fruta quando o intervalo entre o almoço e a alimentação láctea for superior a 2 horas e 30 minutos.

12- A papa salgada deve conter de 3 a 4 alimentos diferentes no máximo. O alimento energético deve estar presente em maior quantidade. A quantidade do alimento protéico deve ser cerca de uma colher de sopa cheia.

13-A papa deve sofrer variações durante a semana e deve ser composta por um a dois alimentos energéticos (arroz, batata, macarrão, mandioquinha ou fubá); um a dois reguladores (tomate, cenoura, chuchu, beterraba ou repolho); um alimento protéico (carne bovina, suína peixe, frango, ou gema de ovo).

14- A papa salgada deve ser amassada com um garfo e não batida no liquidificador.

15- A partir dos 10 meses (dependendo do desenvolvimento da criança) a papa poderá ser substituída pelo almoço dos maiores e a papa de fruta por fruta em pedaço.

16- Não é recomendado o consumo de salsicha, gelatina, suco industrializado, purê pré pronto, achocolatado e bebida láctea para crianças antes de 1 ano de idade.

17- O suco quando servido para o berçário não deverá ser acrescido de água e açúcar, para as crianças maiores poderá ser acrescido de água.

* A FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL é um leite de vaca modificado para que sua composição fique o mais semelhante possível à do leite materno. A FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL é indicada para bebês até 1 ano de idade podendo se estender até 2 anos, mas somente no caso da impossibilidade do aleitamento materno.

Sandra Sampaio Moreira Priegas
NUTRICIONISTA
CRN 6135

Setor de Nutrição e Alimentação Escolar
CARDÁPIO BERÇÁRIO PARCIAL MANHÃ – 2013
(MAIORES DE 06 MESES ATÉ 12 MESES)

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café da manhã	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II
Colação *	Papa de fruta (fruta amassada ou raspada)				
Almoço	Papa de legumes c/ fubá e carne bovina	Papa de legumes c/ batata e frango	Papa de legumes c/ macarrão e gema de ovo	Papa de legumes c/ mandioquinha e carne suína	Papa de legumes c/ arroz e peixe

* devem ser utilizados no máximo 2 legumes por papa.
* Se o intervalo entre café da manhã e colação e colação e almoço for inferior a 2 horas, a fruta pode ser oferecida em pequenas quantidades junto com o almoço.
* Eventualmente a fruta pode ser substituída por suco de fruta (sempre o da fruta in natura).

Sandra Sampaio Moreira Piegas
NUTRICIONISTA
CRN 6135

Setor de Nutrição e Alimentação Escolar
CARDÁPIO BERÇÁRIO INTEGRAL – 2013
(MAIORES DE 06 MESES ATÉ 12 MESES)

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café da manhã	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II	Fórmula Infantil II
Colação *	Papa de fruta (fruta amassada ou raspada)				
Almoço	Papa de legumes c/ fubá e carne bovina	Papa de legumes c/ batata e frango	Papa de legumes c/ macarrão e gema de ovo	Papa de legumes c/ mandioquinha e carne suína	Papa de legumes c/ arroz e peixe
Lanche da Tarde	Preparação a base de Fórmula Infantil (mingau, Fórmula Infantil c/ fruta, com bolacha de maisena)				

* devem ser utilizados no máximo 2 legumes por papa.
* Se o intervalo entre café da manhã e colação e colação e almoço for inferior a 2 horas, a fruta pode ser oferecida no lanche da tarde.
* Eventualmente a fruta pode ser substituída por suco de fruta (sempre o da fruta in natura).

Sandra Sampaio Moreira Piegas
NUTRICIONISTA
CRN 6135

Setor de Nutrição e Alimentação Escolar
CARDÁPIO INFANTIL I (maiores de 01 ano) – 1º sem 2013

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café	Leite c/ achocolatado Biscoito doce	Leite c/ achocolatado Biscoito salgado	Leite c/ açúcar queimado Biscoito doce	Leite c/ achocolatado Biscoito salgado	Leite c/ achocolatado Biscoito doce
1ª SEMANA	Arroz/feijão Carne moída ou desfiada c/ legumes	Arroz Frango grelhado Sal. de chuchu	Arroz/feijão Virado de abobrinha c/ ovos	Arroz/Feijão Carne suína Salada de repolho	Macarronada c/ molho de carne
2ª SEMANA	Risoto de frango com legumes Feijão (opcional)	Arroz/feijão Hambúrguer, Almôndega ou quibe Sal. de tomate	Macarronada c/ molho de carne bovina em tiras Salada de alface	Arroz/feijão Omelete ou Sal. de ovos cozidos c/ legumes	Arroz Peixe assado c/ tomate, batata e pimentão
3ª SEMANA	Arroz Frango em cubos c/ legumes	Macarronada c/ atum Sal.de chuchu	Arroz/tutu de feijão c/ couve Carne suína acebolado	Arroz/Feijão Carne cozida com mandioca Sal. de repolho	Arroz (opcional) Polenta c/ molho de salsicha
4ª SEMANA	Macarronada c/ molho de frango ensopado c/ legumes	Arroz/feijão Carne em tiras c/ batata e cenoura	Arroz/feijão Ovos mexidos Sal. de legumes	Arroz Peixe c/ molho e legumes	Arroz/feijão Carne desfiada Salada de alface
Café da Tarde	Lanche c/ pão	Lanche	Lanche c/ pão	Lanche	Suco Lanche c/ pão

Sugestões de lanches: pão com salsicha, frango, carne,hambúrguer, peru, almôndega, patê de atum, frango,ou peru, margarina, requeijão, mel ou geléia; pão de queijo; cuscuz; torta de liquidificador; arroz doce; leite ou bebida láctea com bolo; vitamina de fruta com biscoito; mingau de maisena ou fubá; leite batido com biscoito e/ou fruta; pipoca e suco, etc.

Observações: - No caso de período parcial manhã deve ser oferecido café da manhã e almoço, no período parcial tarde deve ser oferecido almoço e café da tarde

Sandra Sampaio Moreira Pinheiro
NUTRICIONISTA
CRN 6135

Setor de Nutrição e Alimentação Escolar

CARDÁPIO BERÇÁRIO I PARCIAL – 2013
PERÍODO DA TARDE
(MAIORES DE 06 MESES ATÉ 12 MESES)

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Colação	Papa de fruta (fruta amassada ou raspada)				
Lanche da Tarde	Preparação a base de Fórmula Infantil (mingau, Fórmula Infantil c/ fruta, com bolacha)				

* Eventualmente a fruta pode ser substituída por suco de fruta (sempre natural).

Sandra Sampaio Moreira Piegas
NUTRICIONISTA
CRN 6135

Setor de Nutrição e Alimentação Escolar
CARDÁPIO EMEB – Lanche – 1º semestre 2013
Infantil I e II

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café	Leite c/ achocolatado Biscoito doce	Leite c/ achocolatado Biscoito salgado	Leite c/ açúcar queimado Biscoito doce	Leite c/ achocolatado Biscoito salgado	Leite c/ achocolatado Biscoito doce
1ª SEMANA	Mingau ou pudim de chocolate Laranja	Vitamina de fruta Pão c/ requeijão	Suco de laranja Torta de frango c/ legumes	Composto lácteo Bolo	Suco Pão com carne suína desfiada e legumes
2ª SEMANA	Suco Torta de legumes e salsicha	Pão com almôndega ou hamburguer Fruta	Torta de peixe com legumes	Leite Bolo de laranja	Suco Pão c/ carne moída e alface
3ª SEMANA	Arroz doce	Pão c/ carne desfiada Fruta	Vitamina de fruta Bolo de fubá	Suco de laranja Torta de atum c/ tomate	Suco Pão c/ frango, milho e ervilha
4ª SEMANA	Leite Bolo de banana	Suco de laranja Pão c/ ovo mexido c/ legumes	Leite Pão c/ geléia	Torta de legumes c/ carne moída Laranja	Pão c/ carne desfiada e alface picada Gelatina

Sugestões de tortas: de frango, de carne, de atum, de salsicha, de legumes c/ carne, de peixe.
Sugestões de bolos: de cenoura, de fubá, de laranja, de chocolate, de banana, etc.

Sandra Sampaio Moreira Piegas
NUTRICIONISTA
CRN 6135

Setor de Nutrição e Alimentação Escolar
CARDÁPIO INFANTIL II ("EMEIN) – 1° sem 2013

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café (no período da tarde o café é opcional)	Leite c/ achocolatado Biscoito doce	Leite c/ achocolatado Pão c/ margarina, geléia ou mel	Leite c/ açúcar queimado Biscoito doce	Leite c/ achocolatado Biscoito salgado	Leite c/ achocolatado Biscoito doce
1ª SEMANA	Arroz/feijão Frango grelhado c/ legumes	Macarronada c/ molho de carne bovina Sal. de Alface	Arroz/feijão Virado de abobrinha c/ ovos	Arroz/Feijão Carne suína Salada de repolho	Suco Pão c/ carne moída ou desfiada
2ª SEMANA	Risoto de frango com legumes Feijão (opcional)	Arroz/feijão Hambúrguer, Almôndega ou quibe Sal. de tomate	Macarronada c/ molho de carne bovina em tiras Salada de alface	Arroz Peixe assado c/ tomate, batata e pimentão	Suco Pão c/ requeijão Banana
3ª SEMANA	Arroz Frango em cubos c/ legumes	Macarronada c/ atum Sal.de chuchu	Arroz/tutu de feijão c/ couve Carne suína acebolado	Arroz/Feijão Carne cozida com mandioca Sal. de Alface	Suco Pão c/salsicha
4ª SEMANA	Macarronada c/ molho de frango ensopado c/ legumes	Arroz/feijão Carne em tiras c/ batata e cenoura	Arroz/feijão Ovos mexidos Sal. de legumes	Arroz Peixe c/ molho e legumes	Suco Pão c/ frango ou peru c/ requeijão

Sandra Sampaio Moreira Pagas
NUTRICIONISTA
CRN 6135

Setor de Nutrição e Alimentação Escolar
CARDÁPIO FUNDAMENTAL – 1° sem 2013

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café (no período da tarde o café é opcional)	Leite c/ achocolatado Biscoito doce	Leite c/ achocolatado Biscoito salgado	Leite c/ açúcar queimado Biscoito doce	Leite c/ achocolatado Biscoito salgado	Leite c/ achocolatado Biscoito doce
1ª SEMANA	Arroz/feijão Carne moída ou desfiada c/ legumes	Arroz Frango grelhado Sal. de chuchu	Arroz/feijão Virado de abobrinha c/ ovos	Arroz/Feijão Carne suína Salada de repolho	Macarronada c/ molho de carne
2ª SEMANA	Risoto de frango com legumes Feijão (opcional)	Arroz/feijão Hambúrguer, Almôndega ou quibe Sal. de tomate	Macarronada c/ molho de carne bovina em tiras Salada de alface	Arroz/feijão Omelete ou Sal. de ovos cozidos c/ legumes	Arroz Peixe assado c/ tomate, batata e pimentão
3ª SEMANA	Arroz Frango em cubos c/ legumes	Macarronada c/ atum Sal.de chuchu	Arroz/tutu de feijão c/ couve Carne suína acebolado	Arroz/Feijão Carne cozida com mandioca Sal. de repolho	Arroz (opcional) Polenta c/ molho de salsicha
4ª SEMANA	Macarronada c/ molho de frango ensopado c/ legumes	Arroz/feijão Carne em tiras c/ batata e cenoura	Arroz/feijão Ovos mexidos Sal. de legumes	Arroz Peixe c/ molho e legumes	Arroz/feijão Carne desfiada Salada de alface

Sandra Sampaio Moreira Pregas
NUTRICIONISTA
CRN 6135

Setor de Nutrição e Alimentação Escolar
CARDÁPIO FUNDAMENTAL – 1º sem 2013

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café (no período da tarde o café é opcional)	Leite c/ achocolatado Biscoito doce	Leite c/ achocolatado Pão c/ margarina	Leite c/ açúcar queimado Biscoito salgado	Leite c/ achocolatado Pão c/ geléia, requeijão ou mel	Leite c/ achocolatado Biscoito doce
1ª SEMANA	Arroz/feijão Carne moída ou desfiada c/ legumes	Arroz Frango grelhado Sal. de chuchu	Arroz/feijão Virado de abobrinha c/ ovos	Arroz/Feijão Carne suína Salada de repolho	Macarronada c/ molho de carne
2ª SEMANA	Risoto de frango com legumes Feijão (opcional)	Arroz/feijão Hambúrguer, Almôndega ou quibe Sal. de tomate	Macarronada c/ molho de carne bovina em tiras Salada de alface	Arroz/feijão Omelete ou Sal. de ovos cozidos c/ legumes	Arroz Peixe assado c/ tomate, batata e pimentão
3ª SEMANA	Arroz Frango em cubos c/ legumes	Macarronada c/ atum Sal.de chuchu	Arroz/tutu de feijão c/ couve Carne suína acebolado	Arroz/Feijão Carne cozida com mandioca Sal. de repolho	Arroz (opcional) Polenta c/ molho de salsicha
4ª SEMANA	Macarronada c/ molho de frango ensopado c/ legumes	Arroz/feijão Carne em tiras c/ batata e cenoura	Arroz/feijão Ovos mexidos Sal. de legumes	Arroz Peixe c/ molho e legumes	Arroz/feijão Carne desfiada Salada de alface

Sandra Sampaio Moreira Pôgas
NUTRICIONISTA
CRN 6135

Setor de Nutrição e Alimentação Escolar
CARDÁPIO ESINO MÉDIO E EJA – 1° sem 2013

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª SEMANA	Arroz/feijão Carne moída ou desfiada c/ legumes	Arroz Frango grelhado Sal. de chuchu	Arroz/feijão Virado de abobrinha c/ ovos	Arroz/Feijão Carne suína Salada de repolho	Macarronada c/ molho de carne
2ª SEMANA	Risoto de frango com legumes Feijão (opcional)	Arroz/feijão Hambúrguer, Almôndega ou quibe Sal. de tomate	Macarronada c/ molho de carne bovina em tiras Salada de alface	Arroz/feijão Omelete ou Sal. de ovos cozidos c/ legumes	Arroz Peixe assado c/ tomate, batata e pimentão
3ª SEMANA	Arroz Frango em cubos c/ legumes	Macarronada c/ atum Sal.de chuchu	Arroz/tutu de feijão c/ couve Carne suína acebolado	Arroz/Feijão Carne cozida com mandioca Sal. de repolho	Arroz (opcional) Polenta c/ molho de salsicha
4ª SEMANA	Macarronada c/ molho de frango ensopado c/ legumes	Arroz/feijão Carne em tiras c/ batata e cenoura	Arroz/feijão Ovos mexidos Sal. de legumes	Arroz Peixe c/ molho e legumes	Arroz/feijão Carne desfiada Salada de alface

Sandra Sampaio Moreira Rúgas
NUTRICIONISTA
CRN 6135