



GABINETE DO PREFEITO

Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

OFÍCIO Nº 383/2021

em 14 de abril de 2021

ASSUNTO: Requerimento nº 204/2021.

Excelentíssimo Senhor Presidente,

Acusamos o recebimento do Ofício nº 264/2021, de Vossa Excelência, encaminhando cópia do REQUERIMENTO Nº 204/2021, de autoria do Vereador Marcos Antonio Santos. Referida propositura requisita informações sobre edital de registro de preços para 65 toneladas de alimentos, segundo quesitos nela consubstanciados.

Em resposta, anexamos a cópia do Memorando nº 38/2021 da Diretoria de Segurança Alimentar/ Secretaria Municipal de Assistência Social.

No ensejo, renovamos a Vossa Excelência e Nobres Pares os protestos de estima e distinto apreço.

Atenciosamente,

LEANDRO MAFFEIS MILANI
Prefeito Municipal

Câmara Municipal de Birigui - SP



PROTOCOLO GERAL 1289/2021
Data: 16/04/2021 - Horário: 15:45
Administrativo - OFC 270/2021

A Sua Excelência, o Senhor
CESAR PANTAROTTO JÚNIOR
Presidente da Câmara Municipal de
BIRIGUI



Prefeitura Municipal de Birigui

CNPJ 46.151.718/0001-80

Memorando 038/2021

em, 30 de março de 2021.

ASSUNTO: RESPOSTA AO OFÍCIO Nº 264/2021 DA CÂMARA MUNICIPAL DE BIRIGUI

Prezada Senhora

Venho pelo presente informar Vossa Senhoria que o Pregão Presencial nº 11/2021 integra o processo de aquisição de materiais/alimentos destinados a retomada das atividades do Restaurante Popular de Birigui, cujas atividades foram suspensas em 2020 pela Defesa Civil devido ao vazamento do sistema de abastecimento de água que inundou e comprometeu o setor de elaboração de refeições do local.

O Pregão Presencial nº 11/2021, assim como os demais pregões do Restaurante Popular, é da modalidade **Registro de Preços**, o qual seleciona a proposta mais vantajosa para uma futura aquisição, com o compromisso por meio de uma Ata de Registro de Preços onde o vencedor estará obrigado ao fornecimento dos materiais/alimentos dentro do prazo de validade da referida Ata, no caso do Restaurante Popular para o período de 12 meses.

Os alimentos contidos no referido pregão são destinados ao Restaurante Popular de Birigui.

As compras do Restaurante Popular acontecem mensalmente, com base no cardápio pré-elaborado pela nutricionista, no número de refeições a serem elaboradas no período e na capacidade de armazenamento das câmaras frias e almoxarifado existente no local.

O cálculo das quantidades de alimentos são realizados levando em conta uma margem de segurança devido a variação na demanda de refeições, sazonalidade dos alimentos e demais fatores que influenciam os preços no comércio e impactam na entrega dos pedidos.

Os recursos financeiros para a aquisição dos alimentos e demais materiais utilizados pelo Restaurante Popular são provenientes de recursos próprios, com dotação específica, não sendo subsidiado pelo Governo Federal ou Estadual.



Prefeitura Municipal de Birigui

CNPJ 46.151.718/0001-80

A minimização dos custos do Restaurante Popular somente é realizada através das doações de alimentos provenientes do Programa de Aquisição de Alimentos, conhecido popularmente como Fome Zero e do Banco de Alimentos de Birigui.

A nutricionista Mariana Trigilio é a responsável técnica do Restaurante Popular e explica que o cardápio do Restaurante Popular é elaborado com base nas necessidades diárias (Anexo I), aceitabilidade dos comensais e nos princípios de economicidade. Semanalmente o valor proteico de origem animal fornecido é composto por: Frango – 2 vezes na semana, Carne suína – 1 vez na semana e Carne Vermelha – 2 vezes na semana, intercalando-se com ovos e linguiça.

Explica ainda que utiliza-se 600 kg de carnes e demais itens do presente pregão por semana, variando-se os tipos de carnes de acordo com a diversidade de cardápio. No Anexo II encaminha-se os cardápios de 2020 para apreciação.

Elucida-se que em 2020 o mesmo processo licitatório estimou a compra de 70.000 kg destes alimentos, porém foi efetivada apenas 11.000 kg, motivada pela diminuição de atendimentos (devido a Covid) e a interdição das atividades pela Defesa Civil.

Sendo o que tenho a informar coloco-me a disposição caso haja necessidade de maiores esclarecimentos.

Atenciosamente,

Regina Aparecia Biancolin
Diretora Depto. Segurança Alimentar

A Senhora
Silvana Caetano Gomes Leal Milani
Secretária de Assistência Social

Tabela Per capita

ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA (G)	ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA (G)
Abacate (porção média)	70/90/120	Batata lisa ou inglesa (purê)	120/130/140/160
Abacate (creme)	60/80	Batata lisa ou inglesa (salada)	100/120
Abacate (frapê)	50	Batata lisa ou inglesa (corada)	130/150
Abacaxi (fatia)	100/120/150	Batata lisa ou inglesa (sauté)	120/140
Abacaxi (fatia)	1 para 8	Batata lisa ou inglesa (salada mista)	50/60
Abacaxi (em cauda)	70	Batata lisa ou inglesa (maionese)	100/120/200
Abacaxi (torta)	50	Batata lisa ou inglesa (nhoque)	150/200
Abacaxi (refresco)	1 para 20	Batata lisa ou inglesa (com legumes)	40/50
Abóbora (refogada/quibebe)	60/80/150	Batata lisa ou inglesa (salpicão)	100/120
Abóbora (doce)	30/40/80	Batata lisa ou inglesa (cozidos)	30/40
Abobrinha Brasileira (refogada)	100/150	Batata lisa ou inglesa pré frita (congelado)	120
Abobrinha Brasileira (salada)	100	Batata Doce (frita)	50/100/120
Abobrinha Brasileira (empanada)	60	Batata Doce (purê)	160
Abobrinha Italiana (refogada)	120/150	Batata Doce (cozida)	120/150
Abobrinha Italiana (salada)	100	Berinjela (ao vinagrete)	80/100
Abobrinha Italiana (empanada)	60	Berinjela (salada)	100/140/160
Abobrinha Italiana (ao vinagrete)	110/130	Berinjela (ao forno)	80/100
Abobrinha Italiana (a doré)	140/160	Berinjela (empanada)	80/100
Abobrinha Italiana (virado)	100/120	Berinjela (à parmegiana)	60/80
Abobrinha Italiana (sufflê)	100	Berinjela (recheada)	140/150
Acelga (refogada)	80/120/130/140	Beterraba (salada)	50/70/100
Acelga (salada)	50/70/80	Beterraba (enfite)	30
Acelga (virado)	60/70	Brócolis (flor)	100
Agrião (salada)	60/70/80	Brócolis (folhas)	100
Alcachofra (entrada)	1 unidade	Brócolis (salada)	100/120
Alface lisa ou crespa (salada)	30/50/70	Brócolis (refogado)	120/150
Alho (por preparação)	3	Brócolis (creme)	80
Alho (p/alho de óleo)	5	Brócolis (sufflê)	60/80
Alho (uma cabeça)	30	Brócolis (c/macarrão)	70
Alho (um dente)	3	Cafê em pó (preparo)	1 litro água / 6 c.s.
Alho Poro (por preparação)	1	Cafê em pó (50 ml/+ 160 porções)	1 kg pó = 7,5 L de água
Almeirão (salada)	30/50/80	Cafê em pó (pó p/xicara café)	6
Almeirão (refogado)	100/130/160	Caju (fruta)	1 unidade
Ameixa (em cauda)	70	Caldo de carne/galinha (tablete)	11,5
Ameixa seca	15	Canjica (preparo)	20
Amendoim (festa junina)	40	Caqui (fruta)	50 - 1 unidade
Amendoim (pavê)	30	Cará (purê)	80/100
Amendoim (à chinesa)	15	Cará (cozido)	50/80
Arroz polido (porção média)	80/100	Cará (refogado)	100/120/150
Arroz polido (porção p/doce)	60	Cará (refogado)	100/120/150
Aveia (c/leite)	30	Catalonha ou Catalônia (salada)	30/50
Banana nanica (salada frutas)	80/100 2 unidade	Catalonha ou Catalônia (refogada)	70/80/180
Banana nanica (p/tortas)	140/160 1 unidade	Catchup (colher de sopa)	15
Banana nanica (caramelada)	30/60	Catchup (frasco)	400
Banana nanica (frita - empanada)	50 1:2	Cebola (preparação)	80
Banana prata (frita - empanada)	140/160 1 unidade	Cebola (anéis)	80/100
Banana prata (1 porção - 2 unidades)	140/160 1 unidade	Cebola (vinagrete)	10
Banana prata (frita - empanada)	1 unidade	Cenoura (crua ralada)	40/60/70
Banana prata (1 porção - 2 unidades)	100	Cenoura (cozido)	40/50
Batata lisa ou inglesa (frita)	80/100/150	Cenoura (refogado)	90/120/130/180
Batata lisa ou inglesa (a doré)	100	Cenoura (purê)	150/160
Batata lisa ou inglesa (torta c/carne)	30/40/50	Cenoura (purê misto)	40/60
Batata lisa ou inglesa (chips)	100/120	Cenoura (sufflê)	100/120
Batata lisa ou inglesa (malha)	60/80	Cenoura (farofa)	30/40

Cenoura (à grega)	30	Espinafre (salada)	70
Cenoura (maionese)	30/40	Espinafre (refogado)	90/120
Cenoura (salpicão)	40/60	Espinafre (suflê)	90/120
Cenoura (torta legumes)	20/30	Espinafre (macarrão)	70
Cenoura (sauté)	100/120	Farinha de mandioca (tempero)	30
Cenoura (salada)	80/100	Farinha de mandioca (farofa)	70
Cenoura (bife rolê)	20	Farinha de milho (farofa)	30
Cenoura (picles)	50	Farinha de rosca (empanados)	30/40
Cenoura (recheio de carne)	10	Farinha de trigo (molho branco)	30/40
Chá mate (infusão)	7	Farinha de trigo (empanado)	20/30
Chá preto (infusão)	7	Farinha Láctea (c/ leite)	20
Chicória (salada)	40	Feijão preto (feijoada)	25/30
Chicória (cozido)	80/100	Feijão carioca (cozido)	50
Chocolate em pó (c/ leite)	20	Figo (seco)	30/50
Chuchu (salada)	70/90	Figo (fruta)	30/40/60
Chuchu (refogado)	90/100/200	Frutas cristalizadas (bolo)	70
Chuchu (c/ legumes)	40/50	Fubá (polenta)	1 unidade = 40
Chuchu (maionese)	30	Gelatina em pó (preparo)	20
Chuchu (suflê)	100	Gelêia de frutas (pão)	20
Chuchu (ao vinagrete)	80	Gelêia de frutas (bolacha ou torrada)	30
Chuchu (gratinado)	100/200	Gelêia de frutas (colher sopa)	15
Coco (fruta)	40	Goiaba (fruta)	30
Coco ralado	10	Goiaba (doce)	1 unidade = 190/23
Coentro (tempero)	0,5	Goiaba (suco)	200
Cogumelo (strogonoff)	15/25	Goiabada (porção)	50
Colorau (tempero)	0,5	Grão de bico (salada)	80
Cominho (tempero)	0,8	Grão de bico (cozidos)	30/40
Compota de frutas (doce)	120/140	Jaca (porção)	150
Couve-flor (salada)	100/120/150	Jiló (refogado)	60/80
Couve-flor (suflê)	100	Kiwi (fruta)	1 unidade
Couve-flor (refogado)	120/140	Laranja (fruta)	120/150 – 1 unidade
Couve-flor (salada)	50	Laranja (suco preparado)	200 ml
Couve-flor (gratinada)	80/100	Laranja (suco)	12 para 1 L
Couve-manteiga (refogado)	80/100/120	Laranja (salada de frutas)	½ unidade
Couve-manteiga (sopa)	30	Laranja Lima (fruta)	2 unidade
Couve-manteiga (salada)	90	Laranja Lima (suco)	20 para 1 L
Couve-manteiga (virado)	40/60	Leite em pó (preparado)	80
Creme de leite (colher de sopa)	20	Leite Pasteurizado (porção – copo)	200 ml
Creme de leite (uma lata)	395	Leite Pasteurizado (molho branco)	50 ml
Doce em pasta (uma porção)	50	Leite Pasteurizado (purê)	30 ml
Doce em calda (uma porção)	80	Lentilha (sopa)	30
Erva doce (tempero)	20/25	Lentilha (salada)	40/60
Ervilha em conserva (enfeite)	30	Limão (tempero)	01:06
Ervilha torta (refogado)	120/200	Maçã (fruta)	1 unidade = 150/170
Ervilha torta (molho)	40	Maçã (doce/tortas)	30/40
Escarola (refogado)	90/100/140	Maçã (salada de frutas)	30/40
Escarola (salada)	30/50/80	Mamão Formosa (frutas)	100/120/300
Escarola (virado)	40/60	Mamão Formosa (salada de frutas)	80/150

Mamão Formosa (cubos)	80/100	Pepino (salada mista)	30/50
Mamão Papaia (fruta)	01:02	Pepino japonês (salada)	30/50
Manga (fruta)	1 unid. - 140g	Pêra (fruta)	100 - 1 unid.
Mandioca (cozida)	100	Pêssego (fruta)	80/100 - 2 unid
Mandioca (frita)	70/150	Picles (molho tártaro)	30/40
Mandioca (chips)	50	Pimenta do reino (tempero)	2
Mandioca (cozido)	20/30	Pimenta vermelha (tempero)	15/20
Mandioca (bolinho)	200	Pimentão verde ou vermelho (tempero)	20
Mandioca (pré cozida - cong)	120	Pimentão verde ou vermelho (enfeite)	15/20
Mandioquinha ou batata baroa (sopa)	30/60	Pimentão verde ou vermelho (molho de...)	15/20
Mandioquinha ou batata baroa (purê)	60/80/140	Pimentão verde ou vermelho (recheado)	120 (gráudo)
Mandioquinha ou Batata baroa (purê misto)	30/40	Quiabo (salada)	100/120
Mandioquinha ou Batata baroa (refogado)	80/100/120	Quiabo (refogado)	150
Manteiga Fresca (tempero)	5	Quiabo (c/frango)	30
Manteiga Fresca (p/passar no pão)	15	Rabanete (salada)	40/60/80
Margarina (no pão)	15/20	Rabanete (enfeite - ralado)	15/20
Margarina (molho branco)	40	Refresco em pó (tang) p/1 litro de água	45
Massa de tomate (molho de...)	10	Repolho verde (refogado)	80/100/120/130
Mel (tempero)	5	Repolho verde (salada)	50/70/80/90
Melancia (fruta)	150/180/250/300	Repolho verde (misto)	30/50
Melão (fruta)	100/120/300 - 1:8	Repolho verde (charuto)	90
Mexerica (fruta)	1 unid. - 100	Repolho (cozido)	40/50
Mexerica (fruta)	1 unid.	Repolho (ao vinagrete, etc)	60/80
Milho Verde em conserva (seleta)	30	Repolho roxo (salada)	50/70
Milho Verde (creme de...)	40	Repolho roxo (misto)	20/30
Milho Verde (virado de)	30/50	Rúcula (salada)	60/80
Milho Verde (curau)	120	Sal (tempero)	8 a 10
Molho Inglês (tempero)	30	Salsa (tempero)	5
Morango (fruta)	120 - 1 porção	Salsão ou Aipo (tempero)	20
Morango (torta)	20/30	Sorvete de Massa (1 bola)	45
Morango (c/suspiro)	30/40	Sorvete de Massa (1 colher de sopa)	15
Mostarda folhas (salada)	40	Sorvete de Massa (1 pote)	2 litros = 22 bolas
Mostarda em pó (uma pitada)	2	Suco de groselha (preparo)	15/20 ml
Moyashi (salada)	120	Tangerina (fruta)	120 - 1 unid.
Moyashi (acom. Salada)	15/20	Toddy (c/ leite)	30
Nabo (salada)	80	Tomate (salada)	80/100
Nabo (enfeite - ralado)	20	Tomate (enfeite)	30/40
Nectarina (fruta)	120	Tomate (recheado)	80 - 1 unid.
Nozes (preparações)	70/80	Tomate (salada mista)	40/60
Óleo de soja (p/salada)	10	Tomate (molho refogado)	120 -
Óleo de soja (p/grelhar)	15	Uva Itália (fruta)	200/300
Óleo de soja (p/fritura)	30/50	Uva Niagara (fruta)	120/140
Óleo de soja (p/preparação)	15/20	Uva passa (bolo)	50
Orégano (condimento)	5	Uva rosada (fruta)	120/140
Palmito Fresco (salada)	180	Vagem (salada)	60/80
Palmito em conserva (salada)	200	Vagem (refogada)	80/100/120/150
Panetone (porção)	120/150	Vagem (maionese)	20/40
Pão doce (porção)	50	Vagem (c/ legumes)	20/30
Pão francês (mini)	30	Vagem (gratinada)	60/80
Pão francês (normal)	50	Vagem (sufilé)	60/80
Pepino (salada)	130	Vagem (vinagrete)	60/80

Vagem (virado)	60/80	Contra-filé (rosbife)	120/140
Vagem (farofa)	40/50	Contra-filé bife	130/160
Vinagre (tempero)	10	Costela de boi (2 unidades por pessoa)	180
Vinho branco (porção)	60	Costeletas de vitela	200
Vinho tinto (tempero)	20	Coxão duro cozido	120/150
Frios e Embutidos		Cupim	160/180
Lingüiça calabresa Fresca / Gomo (espeto, Assada, Frita)	150	Escalope	60
Espeto com carne	70/80	Espeto de carne	120/150
Lingüiça Calabresa Curada (Cozido, feijoadada)	30/50	Espeto misto (somente a carne)	60
Mortadela	40	Filé mignon	300
Presunto cozido (a fatia)	20	Filé mignon escalope	180
Presunto cru	50	Filé mignon medalhão	250
Salame (fatia)	30	Hambúrguer	120
Salame italiano (coquetel)	60	Iscas de carne	120/150
Salsicha	80/100	Iscas de fígado	120
Salsicha para lanche	60/80	Iscas para stroganoff	90/150
Queijo catupiry (molhos, preparações)	20	Lagarto assado	150
Queijo mussarela (a fatia)	20	Lingua miúdos	150
Queijo parmesão (ralado)	15/20	Músculo	100/140
Queijo prato (a fatia)	20	Osso - buco	300
Queijo prato (espeto)	30	Pernil de vitela	150/180
Queijo prato (aperitivo)	60	Picadinho de carne	120/150
Massas		Rabo (rabada)	250/300
Macarrão massa seca (espagete, talharim, etc.)	50/70	T-bone	250/300
Macarrão massa fresca (ravioli, capelette, etc.)	80/100	Vitela	180/200
Canelone (2 unidade por pessoa)	50/60	Picanha	300
Nhoque	100	Aves	
Massa para lasanha	50	Espeto de frango	140/160
Carnes		Filé de frango	120/150
Alcatra (bifes)	120/150	Filé de frango (stroganoff)	100/140
Almôndegas	80/100	Frango à passarinho (com carcaça)	250
Assado avianense (carne moída)	60/80	Frango assado (1 porção)	220/250
Bife à milanesa	100/120	Frango defumado (salpicão)	100/120
Bife à role	120/150	Frango empanado (filé de frango)	150/200
Bife de fígado	120	Frango inteiro	1000/1200
Bife de panela	120/140	Frango (cassoulet)	150
Bife grelhado	120/180	Frango (risoto)	50/60
Bisteca de boi	140/180	Peito de frango (1 peito para 2 porções)	150/200
Bucho (para dobradinha)	120/140	Peito de peru com osso	260
Carne assada (lagarto / coxão duro)	140/160	Peito de peru sem osso	200/220
Carne moída	120/150	Sobrecoxa de chester	240/260
Carne moída (croquete)	100/120	Sobrecoxa de frango	220/240
Carne moída (lasanha)	60/80	Peixes	
Carne moída (molho bolonhesa)	60/90	Bacalhau	150/200
Carne moída (panqueca)	90/120	Camarão médio (coquetel)	150/180
Carne moída (quibe)	70/90	Camarão (rosa)	300
Carne moída (recheio torta)	30/50	Camarão sete barbas (molho, risotos)	30/50
Carne seca	150	Espeto de peixe	120/150
Carne seca (feijoadada)	80	Espeto de peixe assado	150
Carré de vitela	300	Filé de pescado ou merluza	120/150

ANEXO II

Cardápio Restaurante Popular

DATA	06/01/2020	07/01/2020	08/01/2020	09/01/2020	10/01/2020
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Carne de panela	Filé de frango	Linguiça calabresa	Carne moída	Frango assado
GUARNIÇÃO	Farofa	Creme de ervilha com bacon	Macarrão à bolonhesa	Berinjela ao forno	Quiabo refogado
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA	Acelga com tomate	Repolho com tomate	Jiló ao vinagrete	Agrião	Pepino com Tomate
SOBREMESA	Maçã	Laranja	Banana	Banana	Carambola
SUCO	Suco de laranja	Suco de Morango	Suco de maracujá	Suco de abacaxi	Suco de morango

DATA	13/01/2020	14/01/2020	15/01/2020	16/01/2020	17/01/2020
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Copa lombo assado	Frango assado	Carne de panela	Carne moída	Filé de frango acebolado
GUARNIÇÃO	Abobrinha refogada	Purê de Batata	Farofa temperada	Mandioca no forno	Creme de milho
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA	Tomate com cebola	Jiló ao vinagrete	Alface	Repolho com Tomate	Repolho com alface e tomate
SOBREMESA	Laranja	Manga	Melancia	Carambola	Manga
SUCO	Suco de Maracujá	Suco de Morango	Suco de Laranja	Suco de Abacaxi	Suco de Morango

Cardápio Restaurante Popular

DATA	20/01/2020	21/01/2020	22/01/2020	23/01/2020	24/01/2020
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Carne de panela	Frango xadrez	Copa lombo assado	Frango assado	Carne de panela
GUARNIÇÃO	Batata doce corada	Abobrinha refogada	Seleita de legumes	Quiabo refogado	Farofa temperada
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Jiló com tomate	Repolho com Tomate	Alface	Alface com tomate	Couve
SALADA					
SOBREMESA	Laranja	Melancia	Manga	Banana	Banana
SUCO	Suco de Laranja	Suco de Maracujá	Suco de Laranja	Suco de Maracujá	Suco de Laranja

DATA	27/01/2020	28/01/2020	29/01/2020	30/01/2020	31/01/2020
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Filé de frango	Omelete de forno (cenoura, tomate, cebola)	Fígado acebolado	Carne de panela	Calabresa acebolada
GUARNIÇÃO	Berinjela ao forno	Abobrinha refogada	Purê de Batata doce	Jiló refogado	Macarrão à bolonhesa
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Jiló ao vinagrete	Repolho com Tomate	Cenoura cozida	Beterraba cozida	Acelga / alface
Acelga C					
SOBREMESA	Laranja	Manga	Maçã	Banana	Banana
SUCO	Suco de Maracujá	Suco de Laranja	Suco de Maracujá	Suco de Laranja	Suco de Maracujá

Cardápio Restaurante Popular

DATA	03/02	04/02	05/02	06/02	07/02
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Carne de panela	Carne assada	Carne moída	Omelete de forno	Frango assado
GUARNIÇÃO	Farofa temperada (feijão, cenoura, ervilha, calabresa)	Caldo de mandioca	Legumes na manteiga (Batata, cenoura)	Maxixe refogado	Creme de Milho
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA	Repolho com Tomate	Acelga com Tomate	Repolho com Tomate	Couve	Quiabo ao vinagrete
SOBREMESA	Laranja	Melancia	Manga	Banana	Banana
SUCO	Suco de Uva	Suco de Manga	Suco de Morango	Suco de Laranja	Suco de Uva

DATA	10/02	11/02	12/02	13/02	14/02
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Filé de frango	Bife acebolado	Frango assado	Isca de carne acebolada	Hambúrguer à pizzaiolo
GUARNIÇÃO	Berinjela ao forno	Purê de Batata doce	Macarrão à bolonhesa	Abobrinha refogada	Quiabo refogado
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA	Alface	Alface	Jiló ao vinagrete	Alface	Maxixe ao vinagrete
SOBREMESA	Carambola	Laranja	Abacaxi	Banana	Banana
SUCO	Suco de Manga	Suco de Morango	Suco de Uva	Suco de Maracujá	Suco de Laranja

Cardápio Restaurante Popular

DATA	17/02	18/02	19/02	20/02	21/02
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Carne de panela	Frango assado	Carne assada	Filé de frango	Isca de carne acebolada
GUARNIÇÃO	Farofa temperada	Polenta	Repolho refogado	Berinjela ao forno	Caldo de mandioca
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Acelga com tomate	Repolho com tomate	Alface	Couve	Alface
SALADA					
SOBREMESA	Laranja	Maçã	Banana	Banana	Banana
SUCO	Suco de Uva	Suco de Manga	Suco de Laranja	Suco de Maracujá	Suco de Morango

DATA	24/02	25/02	26/02	27/02	28/02
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	PONTO FACULTATIVO	FERIADO - CARNAVAL	Linguiça toscana assada	Ovos à americana	Frango assado
GUARNIÇÃO			Macarrão à bolonhesa	Abobrinha refogada	Purê de Batata doce
PRATO BASE			Arroz	Arroz	Arroz
			Feijão	Feijão	Feijão
			Jiló ao vinagrete	Repolho com cenoura	Repolho com tomate
SALADA					
SOBREMESA			Maçã	Canjica	Laranja
SUCO			Suco de Manga	Suco de Uva	Suco de Laranja

Cardápio Restaurante Popular

DATA	02/03	03/03	04/03	05/03	06/03
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Filé de frango	Carne de panela	Figado acebolado	Copa Lombo assado	Isca de carne acebolada
GUARNIÇÃO	Creme de milho	Macarrão à bolonhesa	Batata corada	Creme de Ervilha	Mandioca ao vinagrete
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Quiabo ao vinagrete	Acelga com Tomate	Alface	Beterraba cozida	Rúcula
SALADA					
SOBREMESA	Maçã	Doce de Banana	Banana	Banana	Poncã
SUCO	Suco de Uva	Suco de Manga	Suco de Morango	Suco de Caju	Suco de Maracujá

DATA	09/03	10/03	11/03	12/03	13/03
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Carne de panela	Frango xadrez	Omelete de assadeira	Linguiça toscana assada	Frango assado
GUARNIÇÃO	Farofa temperada	Macarrão alho e óleo	Abobrinha refogada	Purê de Batata Doce	Quiabo refogado
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Alface/Rúcula/Pepino	Jiló ao vinagrete	Rúcula	Berinjela ao vinagrete	Alface com Tomate
SALADA					
SOBREMESA	Poncã	Maçã	Maçã	Banana	Banana
SUCO	Suco de Laranja	Suco de Morango	Suco de Caju	Suco de Maracujá	Suco de Uva

Cardápio Restaurante Popular

DATA	16/03	17/03	18/03	19/03	20/03
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Isca de carne acebolada	Carne de panela	Copa lombo assado	Frango assado	Carne de panela
GUARNIÇÃO	Polenta	Legumes na manteiga (batata, cenoura, abobrinha)	Creme de Ervilha	Berinjela ao forno	Batata doce corada
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA	Alface	Alface	Quiabo ao vinagrete		
SOBREMESA	Laranja	Laranja	Maçã	COMEÇOU MARMITEIX	
SUCO	Suco de Morango	Suco de Acerola	Suco de Uva	Suco	Suco

DATA	23/03	24/03	25/03	26/03	27/03
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Copa lombo	Bife	Frango assado	Carne de panela	Filé de frango
GUARNIÇÃO	Polenta	Batata corada	Abobrinha refogada	Maxixe refogado	Jiló refogado/Quiabo
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO	Suco de	Suco de	Suco de	Suco de	Suco de

Cardápio Restaurante Popular

DATA	30/03	31/03	01/04	02/04	03/04
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Carne em bife	Copa Lombo assado	Carne de Panela	Frango assado	Carne moída
GUARNIÇÃO	Macarrão ao sugo	Purê de batata doce	Mandioca assada	Jiló Refogado	Berinjela ao forno
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO	Suco de	Suco de	Suco de	Suco de	Suco de

Cardápio Restaurante Popular

DATA	06/04	07/04	08/04	09/04	10/04
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Peito de frango grelhado	Linguiça Toscana	Fígado acebolado	Frango assado	FERIADO – SEXTA-FEIRA DA PAIXÃO
GUARNIÇÃO	Polenta	Macarrão a bolonhesa	Batata corada	Quiabo refogado	
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO					

DATA	13/04	14/04	15/04	16/04	17/04
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Sassami acebolado	Calabresa acebolada	Frango assado	Linguiça toscana	Carne de panela
GUARNIÇÃO	Creme de Ervilha	Abobrinha refogada	Polenta	Batata com cenoura	Jiló refogado
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO					

Cardápio Restaurante Popular

DATA	20/04	21/04	22/04	23/04	24/04
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	PONTO FACULTATIVO	FERIADO – TIRADENTES	Bife acebolado	Frango assado	Figado acebolado
GUARNIÇÃO			Macarrão à bolonhesa	Purê de Batata doce	Quiabo/Maxixe refogado
PRATO BASE			Arroz	Arroz	Arroz
SALADA			Feijão	Feijão	Feijão
SOBREMESA					
SUCO					

DATA	27/04	28/04	29/04	30/04	01/05
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Copa Lombo assado	Carne de panela	Sassami de frango	Bife acebolado	FERIADO – DIA DO TRABALHO
GUARNIÇÃO	Abobrinha refogada	Farofa temperada	Polenta	Jiló refogado	
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	
SALADA	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	
SOBREMESA					
SUCO					

Cardápio Restaurante Popular

DATA	04/05	05/05	06/05	07/05	08/05
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Linguiça Toscana	Frango assado	Copa lombo assado	Calabresa acebolada	Sassami de frango
GUARNIÇÃO	Abobrinha refogada	Purê de batata doce	Repolho refogado	Batata corada	Jiló refogado
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO					

DATA	11/05	12/05	13/05	14/05	15/05
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Bife acebolado	Frango xadrez	Carne moída	Frango assado	Carne de panela
GUARNIÇÃO	Creme de milho	Cenoura com vagem	Berinjela ao forno	Polenta	Farofa temperada
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO					

Cardápio Restaurante Popular

DATA	18/05	19/05	20/05	21/05	22/05
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Copa lombo assado	Isca de carne acebolada	Linguiça toscana	Fígado acebolado	Frango assado
GUARNIÇÃO	Jiló refogado	Purê de Batata doce	Macarrão à bolonhesa	Abobrinha refogada	Polenta
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO					

DATA	25/05	26/05	27/05	28/05	29/05
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	FERIADO ADIANTADO – SOLDADO CONSTITUCIONALISTA	Filé de frango	Carne moída c/azeitona	Copa lombo assado	Carne de panela
GUARNIÇÃO		Macarrão à bolonhesa	Abobrinha refogada	Purê de Batata doce	Berinjela ao forno
PRATO BASE		Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
		Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO					

Cardápio Restaurante Popular

DATA	01/06	02/06	03/06	04/06	05/06
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Frango assado	Copa lombo assado	Bife acebolado	Filé de frango	Carne de panela
GUARNIÇÃO	Polenta	Repolho refogado	Vagem com cenoura	Creme de milho	Batata corada
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
SALADA	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SOBREMESA					
SUCO					

DATA	08/06	09/06	10/06	11/06	12/06
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Carne moída	Frango xadrez	Isca de carne	FERIADO – CORPUS CHRISTI PONTO FACULTATIVO	
GUARNIÇÃO	Abobrinha refogada	Macarrão alho e óleo	Chuchu ao forno		
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz		
	Feijão	Feijão	Feijão		
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO					

Cardápio Restaurante Popular

DATA	15/06	16/06	17/06	18/06	19/06
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Carne moída	Copa lombo assado	Filé de frango	Carne de panela	Frango assado
GUARNIÇÃO	Macarrão ao sugo	Purê de Batata	Repolho refogado	Farofa temperada	Polenta
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO					

DATA	22/06	23/06	24/06	25/06	26/06
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Linguiça toscana assada	Frango assado	Carne assada (c.duro)	Frango xadrez	Carne de panela
GUARNIÇÃO	Abobrinha refogada	Quiabo refogado	Caldo de mandioca	Macarrão alho e óleo	Batata corada
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO					

Cardápio Restaurante Popular

DATA	29/06	30/06	01/07	02/07	03/07
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Frango assado	Carne moída	Calabresa acebolada	Carne de panela	Copa lombo assado
GUARNIÇÃO	Polenta	Chuchu ao forno	Purê de Batata	Mandioca ao forno	Quiabo refogado
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO					

Cardápio Restaurante Popular

DATA	06/07	07/07	08/07	09/07	10/07
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Linguiça toscana assada	Carne de panela	Frango assado	Copa lombo assado	Carne moída
GUARNIÇÃO	Macarrão à bolonhesa	Abobrinha refogada	Creme de milho	Repolho refogado	Legumes na manteiga
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO					

DATA	13/07	14/07	15/07	16/07	17/07
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Frango assado	Carne assada	Fígado acebolado	Copa lombo assado	Hamburguer à pizzaiolo
GUARNIÇÃO	Polenta	Mandioca ao forno	Purê de Batata	Creme de ervilha	Purê de Cabotchan
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO					

Cardápio Restaurante Popular

DATA	20/07	21/07	22/07	23/07	24/07
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Carne de panela	Almondegas ao sugo	Linguiça Toscana	Isca de carne acebolada	Frango assado
GUARNIÇÃO	Farofa temperada	Macarrão alho e óleo	Abobrinha refogada	Chuchu ao forno	Quiabo refogado
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO					

DATA	27/07	28/07	29/07	30/07	31/07
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Carne moída	Copa lombo	Frango assado	Almondegas ao sugo	Carne de panela (mandioca)
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Polenta	Batata com cenoura corada	Macarrão alho e óleo	Farofa
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO					

Cardápio Restaurante Popular

DATA	03/08	04/08	05/08	06/08	07/08
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Linguiça toscana assada	Bistequinha suína	Frango xadrez	Carne de panela	Isca de carne
GUARNIÇÃO	Abobrinha refogada	Creme de ervilha	Macarrão alho e óleo	Batata corada	Quiabo
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO	Suco Maracujá	Suco Laranja c/ Acerola	Suco de Morango	Suco de Uva	Suco de Caju

DATA	10/08	11/08	12/08	13/08	14/08
PREPARAÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRATO PRINCIPAL	Fígado acebolado	Copa lombo	Almondegas a pizzaolo	Frango assado	Linguiça calabresa acebolada
GUARNIÇÃO	Purê de Batata	Abobrinha refogada	Macarrão alho e óleo	Polenta	Berinjela no forno
PRATO BASE	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SALADA					
SOBREMESA					
SUCO	Suco de Morango	Suco de Manga	Suco de Maracujá	Suco de Caju	Suco Acerola c/ laranja

Estimado e caro
dia 17/08 (seg-feira)