





Elaborado pelas Nutricionistas:

ENSINO MÉDIO (16 A 18 ANOS) DE FEVEREIRO A JUNHO DE 2024





GOVERNO ESTADO DO MARANHÃO

CARLOS ORLEANS BRANDÃO JÚNIOR

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

FELIPE COSTA CAMARÃO

SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO

LUZIVETE BOTELHO DA SILVA RODRIGUIES

SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS

JAQUELINE JANSEN PEREIRA

SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

DIOGO MARQUES DOS SANTOS

SETOR DE NUTRIÇÃO

MOISANE DE JESUS AMORIM PINHEIRO (Responsável Técnico)

CRN11: 4557

DIANA MESSALA PINHEIRO DA SILVA MONTEIRO (Quadro Técnico)

CRN11: 3555

MARIA DO SOCORRO MENDES JANSEN (Quadro Técnico)

CRN11: 8034

SUZANA BORBA FONSECA DA SILVA (Quadro Técnico)

CRN11: 4418

RENATA RODRIGUES NASLAUSKY RABIN (Quadro Técnico)

CRN11: 2164





PREPARAÇÕES

- 1. Abacaxi em rodelas
- 2. Arroz branco
- Arroz com cenoura
- 4. Arroz com feijão verde
- 5. Arroz de cuxá simples (arroz, vinagreira)
- 6. Arroz Tambores (arroz com frango e pequi)
- 7. Assado de panela de carne bovina
- 8. Baião de Dois (arroz, feijão)
- 9. Banana
- 10. Bobó de jongome
- 11. Bolo de milho
- 12. Bolo de tapioca
- 13. Café com leite
- 14. Caldo Quilombola (carne bovina, macaxeira)
- 15. Carne bovina frita
- 16. Carne suína assada
- 17. Couve refogada
- 18. Cuscuz de milho
- 19. Cuxá
- 20. Farinha amarela
- 21. Farofa
- 1. Farofa Pilão (farinha branca, frango em cubos, tomate, cebola, cenoura)
- 22. Feijão cozido
- 23. Feijão cozido com legumes (quiabo e maxixe)
- 24. Feijoada bovina com legumes (feijão, carne bovina, repolho, maxixe quiabo, abóbora)
- 25. Galinha cozida com abóbora
- 26. Guisado de carne bovina
- 27. Laranja
- 28. Mamão
- 29. Maxixada
- 30. Melancia
- **31.** Melão
- 32. Mingau de arroz doce (arroz, leite, açúcar, canela)
- 33. Moqueca de peixe
- 34. Ovos mexidos
- 35. Pão
- 36. Peixe cozido com batata inglesa
- 37. Peixe frito

Elaborado pelas Nutricionistas:





- 38. Pirão de farinha seca
- 39. Salada de frutas com aveia (banana, mamão, melão, aveia em flocos finos)
- 40. Salada Verde (alface, tomate, cebola, cheiro verde, limão)
- 41. Salada Verde (pepino, tomate, cebola, cheiro verde, limão)
- 42. Salada Verde (repolho, cenoura ralada, limão)
- 43. Salada Verde (tomate, cebola, cheiro verde, cebolinha, limão)
- 44. Salada Verde, (alface, pepino, tomate, limão)
- 45. Sopa de feijão, macarrão, frango e legumes (cenoura, maxixe, repolho, quiabo, vinagreira)
- 46. Suco de cajá
- 47. Suco de caju
- 48. Suco de goiaba
- 49. Suco de manga
- 50. Suco de maracujá
- 51. Tangerina
- 52. Vitamina de banana com farinha de mesocarpo de babaçu





PREPARAÇÕES







APRESENTAÇÃO

A prática de uma alimentação saudável e adequada dentro do ambiente escolar e fora deste é fator determinante no processo de ensino aprendizagem dos alunos, uma vez que disponibiliza através dos alimentos energia orgânica e psíquica extremamente necessária para o crescimento e o desenvolvimento do ser humano.

No espaço escolar, a promoção da alimentação saudável vem sendo compreendida em todo o mundo como uma estratégia impactante na saúde da população, pois é no espaço escolar que os alunos passam boa parte do seu dia aprendendo, interagindo e socializando-se com os seus pares. Para tanto, cabe ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) através de parceria com Estados e Municípios garantir alimentação escolar saudável, adequada e segura a sua clientela.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) tem como objetivo primordial atender as necessidades nutricionais dos alunos durante a sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis.

O PNAE é reconhecido no mundo todo como um programa de alimentação escolar sustentável de sucesso que ao longo do tempo formou parcerias internacionais com vários órgãos com o objetivo de proporcionar aos alunos alimentação saudável e adequada.

E com o intuito de se fazer cumprir o objetivo primordial do PNAE, que a Secretaria de Estado da Educação (SEDUC/MA) através da equipe de Nutrição da Supervisão de Alimentação Escolar (SUPAE) organizou a Ficha Técnica de Preparações do ano de 2021.

A Ficha Técnica de Preparações é uma ferramenta que descreve as preparações presentes nos cardápios estabelecendo as quantidades dos ingredientes, o passo a passo do modo de preparo dos alimentos e as informações nutricionais.

Dessa maneira, esse material é de suma importância tanto para os gestores como para as manipuladoras, pois visa garantir a qualidade e padronização das preparações.





ORIENTAÇÕES IMPORTANTES

CALCULANDO AS QUANTIDADES DE PER CAPITAS

Per capita significa a quantidade de alimento cru por aluno e está descrito ao lado de cada ingrediente da preparação. Para calcular deverá ser multiplicado o per capita de cada ingrediente pelo número de alunos e pela frequência que o alimento vai ser ofertado.

Exemplo: Arroz de couve com ovos mexidos

GÊNERO	PER CAPITA	№ DE ALUNOS	FREQUENCIA	TOTAL	CONVERTER EM UNIDADE DE COMPRAS	A COMPRAR
Arroz	55g	100	2	11,000g	÷ 1000	11 kg
Alho	1,0g	100	2	200g	÷ 1000	0,200
Couve	15,0g	100	2	3,000g	÷ 400	8 maços
Óleo	7,0mL	100	2	1,400mL	÷ 900	1 garrafa e meia
Sal	1,0g	100	2	1 g	÷ 1000	0,200
Ovo	25g	100	2	5,000g	÷ 600	8 dúzias

Observação: é necessário converter os maços e dúzias para gramas.

MEDIDAS DE MA	AÇOS
ALIMENTOS	PESO
Acelga	300g
Alface crespa	400g
Alface lisa	400g
Cebolinha	100g
Cheiro verde	100g
Couve	400g
Jongome	250g
Manjericão	250g
Rúcula	300g
Vinagreira	400g

Exemplo: COUVE

Um maço de couve (média de 6 folhas) equivale a 400g (ver tabela ao lado) 15g de couve X 100 alunos = 1500 gramas de couve 1500g de couve ÷ 400 = 3,75 X 2 (frequência) = 7,5 ou seja, 8 maços de couve

Exemplo: OVO

Um ovo equivale a 50 gramas 25g de ovo X 100 = 2,500g de ovos

1 dúzia (12 unidades) de ovos equivale a 600g

2,500g de ovos ÷ 600g = 4 dúzias X 2 (frequência) = 8 dúzias de ovos

Elaborado pelas Nutricionistas:





HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

- 1. Utilizar a água corrente para molhar as mãos;
- 2. Esfregar a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos;
- 3. Enxaguar bem com água corrente retirando todo o sabonete;
- 4. Secar com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente: secador de mãos de ar quente, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos;
- 5. Esfregar as mãos com um pouco de produto antisséptico.

Preparação da solução clorada



- Diluir 10 gotas da solução de hipoclorito de sódio (2,5%) para cada 01 litro de água ou diluir 01 colher de sopa de água sanitária para cada 01 litro de água;
- Deixar os alimentos mergulhados na solução clorada por 15 minutos;
- Enxaguar em água corrente.

HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS

- 1. Retirar a sujidade aparente com toalha descartável ou esponja específica para este fim;
- 2. Lavar com esponja, específica para este fim e detergente neutro;
- 3. Enxaguar com água;
- 4. Borrifar álcool a 70% em quantidade suficiente e deixar secar naturalmente ou borrifar solução clorada, deixar por 15 minutos e enxaguar;
- 5. Realizar este procedimento diariamente, no início e ao final da atividade.

HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS

- 1. Retirar todos os resíduos sólidos ou líquidos ou excesso de sujidade;
- 2. Lavar com água e sabão, ou detergente sem cheiro, com o auxílio de esponja específica para este fim;
- 3. Enxaguar em água corrente;
- 4. Realizar a descontaminação com álcool a 70% (bactericida e não deixar resíduos) e deixar secar naturalmente ou sanitizar com solução clorada, deixar por 15 minutos, enxaguar e deixar secar naturalmente em local protegido de poeira e pragas;
- 5. Guardar os utensílios em local apropriado, limpo, seco e fechado;
- 6. Realizar este procedimento diariamente, ou de acordo com o uso.





HIGIENIZAÇÃO DAS HORTALIÇAS

- 1. Higienizar os utensílios e superfícies onde são manipulados os alimentos;
- 2. Desfolhar as hortalicas, retirando as partes estragadas;
- 3. Lavar as folhas uma a uma, em água corrente;
- 4. Higienizar na solução clorada (15 minutos);
- 5. Enxaguar em água corrente;
- 6. Cortar e servir.

HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS

- 1. Higienizar os utensílios e superfícies onde são manipulados os alimentos;
- 2. Lavar as frutas em água corrente;
- 3. Higienizar na solução clorada (15 minutos);
- 4. Enxaguar em água corrente;
- 5. Cortar e servir, ou utilizar na preparação.

OBSERVAÇÃO: Na utilização da água sanitária, observar o rótulo do produto, se há indicação para uso na desinfecção de frutas e verduras, e a diluição correta, de acordo com cada fabricante.

DESCONGELAMENTO

- 1. 24 horas antes da utilização das carnes/aves, retirar do freezer a quantidade necessária, de acordo com o Per Capita;
- 2. Armazenar na última prateleira da geladeira, para que o descongelamento ocorra em segurança;
- 3. Não é permitido realizar o descongelamento das peças à temperatura ambiente, ou imersas em água;
- 4. Não é permitido recongelar peças previamente descongeladas.

DESSALGUE

- 1. No dia anterior ao uso do alimento, cortá-lo em pedaços menores e deixar de molho na água fria e na geladeira por uma média de 12 horas, trocando toda a água de quatro em quatro horas;
- 2. No caso de não ter sido possível realizar dessalgue no dia anterior, cortar o alimento em cubos médios e colocar em uma panela cobrindo-o com água, levar ao fogo até ferver. Deixar fervendo por 8 minutos. Escorrer toda água e repetir essa operação de duas a três vezes.





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Abacaxi em r	odelas						COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL			
INGREDIENTE	DIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO								LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Abacaxi	150,00	1 fatia média	150,00	84,75	1,77	*	40,95	0,73	0,10	10,45
		TOTAL EM 100g					40,95	0,73	0,10	10,45

MODO DE PREPARO:

- 1. Higienizar, descascar e cortar em rodelas;
- 2. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): PESO DA PORÇÃO (g): 150,00 TEMPO DE PREPARO: 10 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Arroz branco										
INGREDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO							Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Alho	1,00	1/3 dente alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22
Arroz	90,00	1 colher de servir	90,00	90,00	1,00	*	322,01	6,44	0,30	70,88
Óleo	3,00	1 colher de café	3,00	3,00	1,00	*	26,52	0,00	3,00	0,00
Sal	1,00	1/8 colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00
	TOTAL EM 100G									

MODO DE PREPARO:

- 1. Em uma panela acrescentar o alho amassado, o óleo, o sal e o arroz;
- 2. Refogar bem e depois acrescentar água;
- 3. Tampar a panela e deixar cozinhar por cerca de 30 minutos ou até amolecer;
- 4. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 95,00g TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Arroz com o	enoura						COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL			
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Arroz	90,00	1 colher de servir	90,00	90,00	1,00	*	250,45	5,01	0,23	55,13
Cenoura	25,0	1 colher de sopa	20,0	18,52	1,16	*	1,04	0,06	0,00	0,22
Alho	1,00	1/3 dente de alho	1,00	1,00	1,09	*	17,68	0,00	2,00	0,00
Sal	1,00	1/8 colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	3,00	2,10	1,43	*	5,17	0,19	0,04	0,79
Óleo	3,00	1 colher de café	3,00	3,00	1,00	*	0,15	0,00	0,00	0,03
Colorau	1,00	1/8 colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,83	0,04	0,00	0,19
		TOTAL EM 100g					275,32	5,30	2,27	56,35

MODO DE PREPARO:

- 1. Lavar, descascar e cortar a cenoura em cubos;
- 2. Amassar o alho em uma panela e acrescentar a cenoura, o sal e o arroz;
- 3. Refogar bem e depois acrescentar água;
- 4. Tampar a panela e deixar cozinhar até amolecer;
- 5. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100,00 PESO DA PORÇÃO (g): 128,00 TEMPO DE PREPARO: 40 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Arroz com	feijão verde						COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL						
INGREDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO Energia							PTN	LPD	СНО				
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)			
Arroz	90,00	1 colher de servir	90,00	90,00	1,00	*	322,01	6,44	0,30	70,88			
Feijão verde	20,00	1 colher de sopa	20,00	19,41	1,03	*	2,62	0,27	0,01	0,52			
Cebola	3,00	1 colher de sobremesa	3,00	2,10	1,43	*	0,83	0,04	0,00	0,19			
Alho	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	1,13	0,07	0,00	0,24			
Óleo de soja	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	5,00	1,00	*	44,20	0,00	5,00	0,00			
Sal	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00			
		TOTAL EM 100G					265,88	5,03	3,79	51,35			

MODO DE PREPARO:

- 1. Selecionar o feijão verde e higienizar;
- 2. Em uma panela cozinhar o feijão até ficar macio, retirar do fogo e reservar;
- 3. Em outra panela acrescentar o alho amassado, a cebola, o óleo, o sal e refogar o arroz;
- 4. Refogar bem e depois acrescentar o feijão e a água do cozimento;
- 5. Tampar a panela e deixar cozinhar;
- 6. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g	PESO DA PORÇÃO (g): 150,00g	TEMPO DE PREPARO: 1 hora





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

		.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,														
NOME DA PREPARAÇÃO: Arroz de cuxa	á simples (arroz com	vinagreira)					COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
NGREDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO							Energia	PTN	LPD	СНО						
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)						
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22						
Arroz	90,00	½ xicara	90,00	90,00	1,00	*	322,01	6,44	0,30	70,88						
Óleo	3,00	1 colher de café	3,00	3,00	1,00	*	26,52	0,00	3,00	0,00						
Sal	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00						
Vinagreira	15,00	1 colher de sopa	15,00	10,00	1,50	*	2,60	0,21	0,04	0,49						
	•	TOTAL EM 100 G			•		335,66	6,40	3,18	68,24						

MODO DE PREPARO:

- 1. Em uma panela acrescentar o alho amassado e o óleo;
- 2. Refogar as folhas de vinagreira (previamente lavadas) bem e depois acrescentar o arroz e refogar mais um pouco;
- 3. Acrescentar a água e o sal e deixar cozinhar;
- 4. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 110,00g TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Arroz Tambo	res (arroz com frang	go e pequi)					сом	POSIÇÃO NUTR	ICIONAL	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Arroz	90,00	1 colher de servir	90,00	90,00	1,00	*	322,01	6,44	0,30	70,88
Frango (peito)	50,00	2 colheres de sopa	50,00	35,97	1,39	*	42,86	7,74	1,09	0,00
Pequi	30,00	1 colher de sopa	30,00	14,93	2,01	*	30,59	0,35	2,68	1,94
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31
Tomate	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,27	1,17	*	0,66	0,05	0,01	0,13
Pimentão	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,85	1,30	*	0,82	0,04	0,01	0,19
Pimenta do reino	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,07	0,00	0,00	0,02
Colorau	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,15	0,00	0,00	0,03
Óleo	3,00	1 colher de café	3,00	3,00	1,00	*	26,52	0,00	3,00	0,00
Sal	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00
		TOTAL EM 100 G					426,10	14,75	7,09	73,72

MODO DE PREPARO:

- 1. Descongelar o peito de frango adequadamente conforme a embalagem, cortar em cubos e temperar com alho, sal, pimenta do reino, colorau, pimenta de cheiro e cebola;
- 2. Em uma panela colocar óleo e fritar;
- 3. Depois de fritar, na mesma panela adicionar o arroz e os pequis, mexer para refogar bem e depois acrescentar água;
- 4. Tampar a panela e deixar cozinhar até amolecer;
- 5. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g	PESO DA PORCÃO (g): 192.00g	TEMPO DE PREPARO: 1 hora
I VENDIMENTO (S) TOOS	I PESO DA PORCAO (g), 132.00g	I TEIVIPO DE PREPARO. I HOTA





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

	FAIAA LIANIA. 10 a 10 Alius												
NOME DA PREPARAÇÃO: Assado de pan	ela de carne bovina						СОМ	POSIÇÃO NUTR	ICIONAL				
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО			
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)			
Carne bovina	180,00	1 colher de servir	180,00	160,71	1,12	*	231,48	33,46	9,83	0,00			
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22			
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31			
Colorau	1,00	1 colher de café	1,00	1,00	1,00	*	0,15	0,00	0,00	0,03			
Limão	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,38	2,10	*	0,76	0,02	0,00	0,26			
Óleo de soja	10,00	½ colher de sopa	10,00	10,00	1,00	*	88,40	0,00	10,00	0,00			
Pimenta do reino	1,00	1 colher de café	1,00	1,00	1,00	*	0,07	0,00	0,00	0,02			
Sal	1,00	1 colher de café	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00			
		TOTAL EM 100G					181,85	18,95	11,20	0,30			

MODO DE PREPARO:

- 1. Descongelar adequadamente a carne bovina, cortar em pedaços médios e temperar com alho, cebola, colorau, limão, pimenta do reino e sal;
- 2. Em uma panela de pressão, refogar tudo e acrescentar pouca água até cozinhar por completo e ficar macia;

3. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 71,00g TEMPO DE PREPARO: 1hora





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Baião de Dois	s (arroz, feijão)						сом	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL			
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО	
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	1,04	
Arroz	90,00	3 colheres de sopa	90,00	90,00	1,00	*	322,01	6,44	0,30	322,01	
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	1,38	
Feijão	30,00	1 colher de sopa	30,00	29,13	1,03	*	95,83	5,82	0,37	95,83	
Óleo	1,00	1 colher de café	1,00	1,00	1,00	*	8,84	0,00	1,00	8,84	
Pimenta de cheiro	3,00	1 colher de café	3,00	1,43	2,10	*	0,39	0,03	0,00	0,39	
Pimenta do reino	1,00	1 colher de café	1,00	1,00	1,00	*	0,07	0,00	0,00	0,07	
Sal	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00	
		TOTAL EM 100g					257,12	13,41	2,99	42,80	

MODO DE PREPARO:

- 1. Deixar o feijão de molho por 2 horas e depois desprezar a água;
- 2. Cozinhar em panela de pressão por 20 minutos;
- 3. Em uma panela acrescentar o alho amassado, o óleo, a cebola e a pimenta de cheiro picadas e os temperos e deixar refogar;
- 4. Adicionar o arroz e deixar refogar um pouco;
- 5. Acrescentar o feijão e a água do cozimento e deixar cozinhar o arroz até amolecer;
- 6. Retirar do fogo, deixar amornar;
- 1. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 110,00g TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Banana									COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	REDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO									СНО			
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)			
Banana	80,00	1 unidade média	86,00	58,90	1,46	*	57,87	0,75	0,04	15,29			
	TOTAL EM 100G									25,96			

MODO DE PREPARO: MODO DE PREPARO:

1. Higienizar e servir de acordo com o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100G PESO DA PORÇÃO (g): 86,00g TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Bobó de João	Gomes		COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL							
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
João Gomes	40,00	2 colheres de sopa	40,00	34,48	1,16	*	13,72	1,14	0,10	3,17
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31
Tomate	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,27	1,17	*	0,66	0,05	0,01	0,13
Pimentão	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,85	1,30	*	0,82	0,04	0,01	0,19
Óleo	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	8,84	0,00	1,00	0,00
Limão	3,00	1 colher de café	3,00	1,43	2,10	*	0,45	0,01	0,00	0,16
Sal	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00					
	•									

MODO DE PREPARO:

- 1. Higienizar os vegetais;
- 2. Picar a cebola, o tomate e o pimentão e reservar,
- 3. Retirar os talos do João Gomes e usar somente as folhas;
- 4. Amassar o alho;
- 5. Em uma panela aquecer o óleo com os temperos e refogar os vegetais;
- 6. Adicionar água e deixar reduzir um pouco até que fiquem cozidos os vegetais;
- 7. Retirar do fogo, deixar amornar;
- 8. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100G PESO DA PORÇÃO (g): 61,00g TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Bolo de milho							СОМ	POSIÇÃO NUTR	ICIONAL	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Flocão de milho	40,00	2 colheres de sopa	40,00	40,00	1,00	*	141,39	2,89	0,76	31,55
Açúcar	10,00	½ colher de sopa	10,00	10,00	1,00	*	38,66	0,03	0,00	9,95
Fermento em pó	5,00	½ colher de chá	5,00	5,00	1,00	*	4,49	0,02	0,00	2,20
Leite em pó integral	15,00	1 colher de sopa	15,00	15,00	1,00	*	74,50	3,81	4,04	5,88
Manteiga	10,00	1 colher de sopa	10,00	10,00	1,00	*	72,60	0,04	8,24	0,01
Ovo	25,00	1 unidade	25,00	22,30	1,12	*	31,91	2,91	1,98	0,36
		TOTAL EM 100G					355,37	9,48	14,68	48,82

MODO DE PREPARO:

- 1. Diluir o leite em pó conforme as instruções da embalagem, em água filtrada e reservar;
- 2. Separar as gemas das claras, bater as claras em neve e reservar;
- 3. Bater as gemas com o açúcar e a manteiga até que fique uma mistura homogênea;
- 4.Acrescentar o flocão de milho aos poucos e continuar batendo, em seguida colocar o leite e bater um pouco mais;
- 5. Em seguida acrescentar o fermento e misturar até que incorpore em toda a mistura;
- 6. Untar a assadeira com manteiga e adicionar a mistura;
- 7. Assar em forno preaquecido a 180°, por mais ou menos 40 minutos. Observar o tempo do forno;
- 8. Retirar do forno, deixar amornar, fatiar;
- 9. Servir conforme o cardápio.

·		
RENDIMENTO (g): 100g	PESO DA PORÇÃO (g): 96,00g	TEMPO DE PREPARO: 1h30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Bolo de tapioca	ı		COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL							
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Tapioca granulada	40,00	2 colheres de sopa	40,00	40,00	1,00	*	132,34	0,21	0,11	32,46
Sal	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00
Coco seco ralado	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,66	1,88	*	17,55	0,18	1,72	0,65
Leite integral em pó	20,00	1 colher de sopa	20,00	20,00	1,00	*	99,33	5,08	5,38	7,84
Manteiga	20,00	1 colher de sopa	20,00	20,00	1,00	*	145,19	0,08	16,47	0,01
Ovo	50,00	1 unidade	50,00	45,05	1,11	*	64,46	5,87	4,01	0,74
	TOTAL EM 100G									32,40

MODO DE PREPARO:

- 1. Em uma bacia despejar a tapioca granulada, adicionar os ovos, o sal e a manteiga. Mexer bem para ficar uma massa homogenia. Reservar;
- 2. No liquidificador bater o leite com o coco e adicionar à mistura. Mexer mais um pouco;
- 3. Untar um tabuleiro com manteiga, despejar a massa e levar ao forno preaquecido para assar a 180° por 40 minutos;
- 4. Retirar do forno, cortar em quadradinhos;

5. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 86,00g TEMPO DE PREPARO: 1 hora





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Café	ME DA PREPARAÇÃO: Café								COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL			
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО		
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)		
Açúcar	20,00	1 colher de sopa	20,00	20,00	1,00	*	77,31	0,06	0,00	19,91		
Café	20,00	1 colher de sopa	20,00	20,00	1,00	*	0,20	0,02	0,04	0,09		
	TOTAL EM 100g								0,10	50,01		

MODO DE PREPARO:

- 1. Em uma panela colocar água, deixar ferver e em seguida adicionar o café e o açúcar;
- 2. Com o auxílio de um filtro coar, adicionar o leite e depositar em uma garrafa térmica;
- 3. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 40,00g TEMPO DE PREPARO: 20 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Caldo Quilombo	ola (carne bovina co	om macaxeira)					СОМ	POSIÇÃO NUTR	ICIONAL	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	3,00	2,24	1,34	*	1,04	0,06	0,00	0,22
Carne bovina moída	40,00	2 colheres de sopa	1,00	0,92	1,09	*	45,52	6,47	1,98	0,00
Cebola	3,00	1 colher de sobremesa	40,00	33,33	1,20	*	0,83	0,04	0,00	0,19
Colorau	1,00	1/8 de colher de sopa	3,00	2,10	1,43	*	0,15	0,00	0,00	0,03
Couve	3,00	1 colher de sobremesa	1,00	1,00	1,00	*	0,49	0,05	0,01	0,08
Farinha branca	10,00	½ colher de sopa	3,00	1,83	1,64	*	1,00	0,12	0,03	8,92
Limão	3,00	1 colher de sobremesa	10,00	10,00	1,00	*	0,45	0,01	0,00	0,16
Macaxeira	20,00	1 colher de sobremesa	20,00	14,92	1,34	*	3,39	0,03	0,01	0,81
Óleo	2,00	1 colher de café	2,00	2,00	1,00	*	17,68	0,00	2,00	0,00
Pimenta de cheiro	3,00	1 colher de sobremesa	3,00	1,43	2,10	*	0,39	0,03	0,00	0,07
Pimenta do reino	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,07	0,00	0,00	0,02
Sal	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate	3,00	1 colher de sobremesa	3,00	2,56	1,17	*	0,39	0,03	0,00	0,08
			113,81	10,84	6,38	16,85				

MODO DE PREPARO:

- 1. Descongelar a carne adequadamente conforme as informações da embalagem, temperar com alho, cebola, colorau, pimenta do reino, tomate e sal;
- 2. Higienizar e cortar em cubos os legumes;
- 3. Higienizar e cortar em tiras finas as folhas de couve;
- 4. Deixar de molho a farinha para amaciar em uma bacia;
- 5. Em uma panela refogar a carne moída com o óleo e em seguida acrescentar água e deixar cozinhar;
- 6. Depois de a carne estar cozida acrescentar os vegetais e deixar ferver para em seguida acrescentar a farinha mexendo sempre para não embolar;
- 7. Deixar cozinhar mais um pouco;
- 8. Desligar o acendedor do fogão, porcionar o caldo nos copos e servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 77,00g TEMPO DE PREPARO: 1 h e 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Carne bovina fr	ita		COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL							
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Carne bovina em tiras	90,00	1 colher de servir	90,00	180,00	1,18	*	316,13	40,69	15,79	0,00
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22
Limão	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,38	2,10	*	0,76	0,02	0,00	0,26
Pimenta de cheiro	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,38	2,10	*	0,65	0,05	0,01	0,11
Pimenta do reino	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,07	0,00	0,00	0,02
Colorau	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,15	0,00	0,00	0,03
Sal	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00
Óleo de soja	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	5,00	1,00	*	44,20	0,00	5,00	0,00
			184,79	20,74	10,55	0,48				

MODO DE PREPARO:

- 1. Descongelar adequadamente a carne conforme as instruções da embalagem;
- 2. Cortar em tiras e temperar com alho, colorau, limão, pimenta de cheiro, pimenta do reino e sal;
- 3. Deixar pegar o tempero por 20 minutos;
- 4. Em uma frigideira ou tacho refogar tudo, adicionar o óleo e fritar;
- 5. Após a fritura adicionar as cebolas cortadas em rodelas deixar dourar;
- 6. Retirar do fogo, deixar amornar;
- 7. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 114,00g TEMPO DE PREPARO: 1 hora





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Carne suína ass	ada		COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL							
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Carne suína	90,00	1 colher de servir	90,00	180,00	1,18	*	316,13	40,69	15,79	0,00
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22
Limão	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,38	2,10	*	0,76	0,02	0,00	0,26
Pimenta de cheiro	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,38	2,10	*	0,65	0,05	0,01	0,11
Pimenta do reino	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,07	0,00	0,00	0,02
Colorau	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,15	0,00	0,00	0,03
Sal dietético	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00
			166,60	21,28	8,22	0,50				

MODO DE PREPARO:

- 1. Descongelar adequadamente a carne suína conforme as instruções da embalagem;
- 2. Cortar em tiras e temperar com alho, colorau, limão, pimenta de cheiro, pimenta do reino e sal;
- 3. Deixar pegar o tempero por 20 minutos;
- 4. Em uma panela ou tacho refogar tudo;
- 5. Após refogar levar ao forno preaquecido a 180°C para assar;
- 6. Retirar do fogo, deixar amornar;
- 7. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 109,00g TEMPO DE PREPARO: 1 hora





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Couve refogada	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Couve manteiga	20,00	1 colher de sopa	20,00	12,20	1,64	*	3,30	0,35	0,07	0,53
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31
Óleo	3,00	1 colher de café	3,00	3,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00
	TOTAL EM 100G									1,06

MODO DE PREPARO:

- 1. Higienizar os vegetais;
- 2. Cortar em tiras das folhas de alface, picar a cebola e amassar os dentes de alho;
- 3. Aquecer em uma frigideira ou tacho o óleo e refogar o alho;
- 5. Adicionar a cebola e deixar dourar um pouco e em seguida adicionar as tiras de couve e deixar refogar por 2 minutos até murchar um pouco;
- 6. Retirar do fogo, deixar amornar;
- 7. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 30,00g TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Cuscuz de milho	NOME DA PREPARAÇÃO: Cuscuz de milho									COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL			
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО			
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)			
Flocão de milho	40,00	2 colheres de sopa	40,00	40,00	1,00	*	141,39	2,89	0,76	31,55			
Sal	1,00	1/8 colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00			
	TOTAL EM 100G									76,95			

MODO DE PREPARO:

- 1. Retirar o flocão de milho da embalagem, adicionar o sal a gosto e água para hidratar por 10 minutos;
- 2. Depositar em uma cuscuzeira e levar ao fogo por cerca de 10 minutos ou até que comece a exalar o cheiro de cozido;

3. Porcionar e servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 41,00 g TEMPO DE PREPARO: 10 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Cuxá	·									
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Vinagreira	40,00	2 colheres de sopa	40,00	26,67	1,50	*	6,93	0,56	0,10	1,31
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31
Tomate	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,27	1,17	*	0,66	0,05	0,01	0,13
Pimenta de cheiro	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,17	1,20	*	1,13	0,09	0,01	0,20
Óleo	3,00	1/8 de colher de sopa	3,00	3,00	1,00	*	26,52	0,00	3,00	0,00
Sal	1,00		1,00	0,48	2,10	*	0,00	0,00	0,00	0,00
		TOTAL EM 100G					37,66	0,82	3,12	2,17

MODO DE PREPARO:

- 1. Higienizar os vegetais;
- 2. Picar a cebola, o tomate e a pimenta de cheiro e reservar,
- 3. Retirar os talos da vinagreira e usar somente as folhas;
- 4.Levar ao fogo para cozinhar;
- 5.Retirar do fogo, dispor sobre uma tábua e bater com a lâmina da faca até que fique uma pasta;
- 6. Amassar o alho;
- 7. Em uma panela aquecer o óleo com os temperos e refogar a pasta de vinagreira e os outros vegetais;
- 8. Adicionar água e deixar reduzir um pouco até que figuem cozidos os vegetais;
- 9. Retirar do fogo, deixar amornar;
- 10. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g	PESO DA PORÇÃO (g): 60.00g	TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO	
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE	

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Farinha amarela	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
INGREDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO							Energia	PTN	LPD	СНО
(g) R\$							(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Farinha amarela	40,00	2 colheres de sopa	40,00	40,00	1,00	*	144,07	0,65	0,19	34,91
TOTAL EM 100G								1,62	0,47	87,29

MODO DE PREPARO:

1. Porcionar e servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 40,00g TEMPO DE PREPARO:





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Farofa	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
INGREDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO								PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Cebola	5,00	1/2 colheres de sopa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31
Colorau	1,00	1/8 colheres de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,15	0,00	0,00	0,03
Farinha branca	40,00	2 colheres de sopa	40,00	40,00	1,00	*	146,11	0,49	0,11	35,68
Óleo de soja	3,00	1 colher de café	3,00	3,00	1,00	*	26,52	0,00	3,00	0,00
Sal	1,00	1/8 colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	146,11	0,49	0,11	35,68
TOTAL EM 100G								1,14	6,43	74,27

MODO DE PREPARO:

- 1. Higienizar a cebola, picar e reservar;
- 2. Aquecer em um tacho ou frigideira o óleo e adicionar a cebola para refogar;
- 3. Adicionar o colorau e o sal e em seguida a farinha branca;
- 4. Deixar fritar mexendo sempre;
- 5. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 40,00g TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Farofa Pil	ăo (farinha branca,	frango em cubos, tomate,	cebola, cend	ura)			COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО	
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Alho	1,00	1/3 de colher de sopa	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22	
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31	
Cenoura	10,00	½ colher de sopa	10,00	8,62	1,16	*	2,59	0,10	0,02	0,39	
Farinha branca	40,00	2 colheres de sopa	40,00	40,00	1,00	*	144,35	0,62	0,11	35,16	
Frango (peito)	180,00	2 colheres de servir	180,00	129,50	1,39	*	154,31	27,88	3,91	0,00	
Óleo de soja	3,00	1 colher de café	3,00	3,00	1,00	*	26,52	0,00	3,00	0,00	
Pimenta de cheiro	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,38	2,10	*	0,65	0,05	0,01	0,11	
Pimenta do reino	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,07	0,00	0,00	0,02	
Sal	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00	
Tomate	3,00	1 colher de sobremesa	3,00	2,56	1,17	*	0,39	0,03	0,00	0,08	
	166,56	14,49	3,55	18,30							

MODO DE PREPARO:

- 1. Higienizar os vegetais, picar e reservar;
- 2. Descongelar o peito de frango adequadamente conforme as instruções da embalagem, cortar em cubos e temperar;
- 3. Aquecer em um tacho ou frigideira o óleo e adicionar o alho e a cebola, a pimenta de cheiro e refogar;
- 4. Adicionar os vegetais picados;
- 5. Deixar fritar mexendo sempre e depois acrescentar a farinha e deixar fritar mais um pouquinho;

Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 200,00g TEMPO DE PREPARO: 1 hora





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Feijão coz	ido						COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL			
INGREDIENTE QUANTIDADE		MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31
Colorau	1,00	1/8 colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,15	0,00	0,00	0,03
Feijão	36,00	2 colheres de sopa	36,00	26,47	1,36	*	87,10	5,29	0,33	16,21
Óleo	3,00	1 colher de café	3,00	3,00	1,00	*	26,52	0,00	3,00	0,00
Pimenta de cheiro	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,17	1,20	*	1,13	0,09	0,01	0,20
Pimenta do reino	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,07	0,00	0,00	0,00
Sal	1,00	1/8 colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00
	292,91	13,73	8,36	42,35						

MODO DE PREPARO:

- 1. Escolher o feijão e deixar de molho por aproximadamente 2 horas;
- 2. Escorrer a água de molho do feijão;
- 3. Cozinhar em uma panela de pressão o feijão por 20 minutos após pegar pressão;
- 4. Refogar com óleo os vegetais e os temperos em uma panela;
- 5. Adicionar o feijão cozido no refogado, acertar a água e o sal e deixar cozinhar mais um pouco;
- 6. Retirar do fogo e deixar amornar;
- 7. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 52,00g TEMPO DE PREPARO: 1 hora





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Feijão co	zido com legumes (r	naxixe e quiabo)					СОМ	POSIÇÃO NUTR	ICIONAL	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Feijão	36,00	2 colheres de sopa	36,00	34,95	1,03	*	115,00	6,98	0,44	21,40
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31
Tomate	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,27	1,17	*	0,66	0,05	0,01	0,13
Colorau	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,15	0,00	0,00	0,03
Maxixe	36,00	2 colheres de sopa	36,00	34,29	1,05	*	4,71	0,48	0,03	0,94
Óleo de soja	3,00	1 colher de café	3,00	3,00	1,00	*	26,52	0,00	3,00	0,00
Pimenta de cheiro	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,17	1,20	*	1,13	0,09	0,01	0,20
Quiabo	36,00	2 colheres de sopa	36,00	29,27	1,23	*	8,76	0,56	0,09	1,87
Sal	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	115,00	6,98	0,44	21,40
	124,44	6,40	2,75	19,48						

MODO DE PREPARO:

- 1. Escolher o feijão e deixar de molho por aproximadamente 2 horas;
- 2. Escorrer a água de molho do feijão;
- 3. Cozinhar em uma panela de pressão o feijão por 20 minutos após pegar pressão;
- 4. Higienizar os vegetais, cortar e reservar;
- 5. Refogar com óleo os vegetais e os temperos em uma panela;
- 6. Adicionar o feijão cozido no refogado, acertar a água e o sal e deixar cozinhar mais um pouco;
- 7. Retirar do fogo e deixar amornar;
- 8. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 155,00g TEMPO DE PREPARO: 1 hora





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Feijoada	bovina com legume	s (repolho, abóbora, quiab	o, maxixe)				СОМ	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL			
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО	
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Feijão	50,00	2 ½ de sopa	50,00	48,54	1,03	*	159,72	9,70	0,61	29,72	
Carne bovina cortada em cubos	30,00	1/ ½ de carne bovina	30,00	25,42	1,18	*	36,62	5,29	1,55	0,00	
Repolho branco	20,00	1 colher de sopa	20,00	14,29	1,40	*	2,45	0,13	0,02	0,55	
Abóbora	20,00	1 colher de sopa	20,00	14,60	1,37	*	5,84	0,25	0,08	0,90	
Quiabo	10,00	½ colher de sopa	10,00	8,13	1,23	*	2,43	0,16	0,02	0,52	
Maxixe	10,00	½ colher de sopa	10,00	9,52	1,05	*	1,31	0,13	0,01	0,26	
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,00	
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,00	
Tomate	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,27	1,17	*	0,66	0,05	0,01	0,90	
Pimenta de cheiro	3,00	1 colher de café	3,00	2,50	1,20	*	0,68	0,05	0,01	0,00	
Pimenta do reino	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,07	0,00	0,00	0,02	
Óleo	3,00	1 colher de café	3,00	3,00	1,00	*	26,52	0,00	3,00	0,00	
Colorau	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,15	0,00	0,00	0,03	
Sal	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00	
	TOTAL EM 100G								5,32	32,90	

MODO DE PREPARO:

- 1. Escolher o feijão e deixar de molho por aproximadamente 2 horas;
- 2. Escorrer a água de molho do feijão;
- 3. Descongelar a carne bovina conforme as instruções da embalagem, cortar em cubos e temperar;
- 4. Cozinhar em uma panela de pressão o feijão por 20 minutos após pegar pressão;
- 5. Higienizar os vegetais, cortar e reservar;
- 6. Refogar a carne e cozinhar até ficar macia;
- 7. Adicionar a o feijão a carne cozida, acertar a água e o sal e deixar cozinhar mais um pouco;
- 8. Retirar do fogo e deixar amornar;
- 9. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 160,00g TEMPO DE PREPARO: 1 hora

Elaborado pelas Nutricionistas:





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Galinhada	a cozida com abóbo	ra					СОМ	POSIÇÃO NUTR	ICIONAL	
INGREDIENTE	QUANTIDADE (g)	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO R\$	Energia (Kcal)	PTN (g)	LPD (g)	CHO (g)
Arroz	45,00	½ colher de servir	45,00	45,00	1,00	*	161,01	3,22	0,15	35,44
Frango (peito)	30,00	1 ½ colher de sopa	30,00	21,58	1,39	*	25,72	4,65	0,65	0,00
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22
Tomate	5,00	1/6 colher de sopa	5,00	3,85	1,30	*	0,59	0,04	0,01	0,12
Cebola	5,00	½ colher de sopa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31
Pimenta de cheiro	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,38	2,10	*	0,65	0,05	0,01	0,11
Pimenta do reino	1,00	1/8 colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,07	0,00	0,00	0,02
Limão	5,00	¼ de colher de sopa	5,00	2,38	2,10	*	0,76	0,02	0,00	0,26
Sal	1,00	1/8 colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00
Óleo	3,00	1/8 colher de sopa	3,00	3,00	1,00	*	26,52	0,00	3,00	0,00
Abóbora	30,00	1 ½ colher de café	30,00	21,90	1,37	*	8,76	0,38	0,12	1,36
TOTAL EM 100G								7,97	3,70	35,53

MODO DE PREPARO:

- 1. Descascar e cortar a abóbora em cubos. Reservar;
- 2. Descongelar adequadamente o frango, cortar em pequenos pedaços e temperar com alho, limão, pimenta de cheiro, pimenta do reino e sal;
- 3. Refogar o frango com cebola, pimenta de cheiro e tomate numa panela aquecida com óleo;
- 4. Acrescentar o arroz e a abóbora com água fervente ao refogado;
- 5. Deixar cozinhar até amolecer;
- 6. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100G	PESO DA PORÇÃO (g): 210,00g	TEMPO DE PREPARO: 1 hora





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Guisado o	le carne bovina						COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО	
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Carne bovina fatiada	30,00	2 ½ de sopa	30,00	25,42	1,18	*	36,62	5,29	1,55	0,00	
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22	
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31	
Tomate	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,27	1,17	*	0,66	0,05	0,01	0,13	
Pimenta de cheiro	3,00	1 colher de café	3,00	2,50	1,20	*	0,68	0,05	0,01	0,12	
Pimenta do reino	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,07	0,00	0,00	0,02	
Óleo	3,00	1 colher de café	3,00	3,00	1,00	*	26,52	0,00	3,00	0,00	
Colorau	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,15	0,00	0,00	0,00	
Sal	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,13	
TOTAL EM 100G								5,52	4,57	0,93	

MODO DE PREPARO:

- 1. Descascar e cortar os vegetais e reservar;
- 2. Descongelar adequadamente a carne, cortar em pedaços médios e temperar com alho, limão, pimenta de cheiro, pimenta do reino e sal;
- 3. Refogar com cebola, pimenta de cheiro e tomate numa panela aquecida com óleo;
- 4. Deixar cozinhar até amolecer;
- 5. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g	PESO DA PORÇÃO (g): 50,00g	TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO D	E EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Laranja							COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	GREDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO									СНО	
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Laranja	90,00	1 unidade média	90,00	64,29	1,40	*	29,21	0,63	0,07	7,37	
	45,44	0,98	0,10	11,47							

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar a laranja e distribuir aos alunos conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g RENDIMENTO (g): 100,00g TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUC	CAÇÃO DO MARANHÃO
------------------------------	-------------------

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Integral

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Integral

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Leite	NOME DA PREPARAÇÃO: Leite								COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL			
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО		
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)		
Leite integral em pó	40,00	2 colheres de sopa	40,00	40,00	1,00	*	198,66	10,17	10,76	15,67		
	496,65	25,42	26,90	39,18								

MODO DE PREPARO:

- 1. Diluir o leite em pó com água quente;
- 2. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Mamão									COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	REDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁ									СНО			
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)			
Mamão	90,00	1 fatia média	90,00	57,69	1,56	*	23,17	0,26	0,07	6,02			
	40,16	0,46	0,12	10,44									

MODO DE PREPARO:

- 1. Higienizar o mamão;
- 2. Cortar em fatias e servir de acordo com o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 90,00g TEMPO DE PREPARO: 10 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Maxixada							COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО	
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Maxixe	40,00	2 colheres de sopa	40,00	38,10	1,05	*	5,24	0,53	0,03	1,04	
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22	
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31	
Tomate	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,27	1,17	*	0,66	0,05	0,01	0,13	
Pimenta de cheiro	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,17	1,20	*	1,13	0,09	0,01	0,20	
Pimenta do reino	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,07	0,00	0,00	0,02	
Colorau	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,15	0,00	0,00	0,03	
Óleo	3,00	1 colher de café	3,00	3,00	1,00	*	26,52	0,00	3,00	0,00	
Sal	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	0,48	2,10	*	0,00	0,00	0,00	0,00	
	36,18	0,79	3,05	1,95							

MODO DE PREPARO:

- 1. Higienizar os vegetais;
- 2. Picar a cebola, o tomate e a pimenta de cheiro e reservar,
- 3. Cortar em rodelas o maxixe;
- 4. Amassar o alho;
- 5. Em uma panela aquecer o óleo com os temperos e refogar os vegetais;
- 6. Adicionar água e deixar reduzir um pouco até que fiquem cozidos os vegetais;
- 7. Retirar do fogo, deixar amornar;
- 8 Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g	PESO DA PORÇÃO (g): 62,00g	TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Manteiga	NOME DA PREPARAÇÃO: Manteiga								COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	Energia	PTN	LPD	СНО					
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)			
Manteiga com sal	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	5,00	1,00	*	36,30	0,02	4,12	0,00			
	725,97	0,41	82,36	0,06									

MODO DE PREPARO:

- 1. Passar a manteiga no pão cortado ao meio;
- 2. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g):5,00g TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Melancia							COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE									LPD	СНО	
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Melancia	200,00	1 Fatia Média	200,00	92,17	2,17	*	30,05	0,81	0,00	7,50	
	32,61	0,88	0,00	8,14							

MODO DE PREPARO:

- 1. Higienizar a melancia e cortar em fatias;
- 2. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 92,00g TEMPO DE PREPARO: 20 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Melão							COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	QUANTIDADE	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО					
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Melão	90,00	1 fatia média	90,00	86,54	1,04		25,42	0,59	0,00	6,51	
	29,37	0,68	0,00	7,53							

MODO DE PREPARO:

- 1. Higienizar o melão e cortar em fatias;
- 2. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 92,00g TEMPO DE PREPARO: 20 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Mingau de	e arroz doce						COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL			
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Arroz	90,00	½ xícara	90,00	90,00	1,00	*	291,60	12,78	17,37	32,04
Leite em pó integral	20,00	1 colher sopa	20,00	20,00	1,00	*	99,33	5,08	5,38	7,84
Açúcar	10,00	½ colher sopa	10,00	10,00	1,00	*	38,66	0,03	0,00	9,95
Canela em pó	10,00	½ colher café	10,00	10,00	1,00	*	26,10	0,39	0,32	7,98
	350,53	14,07	17,75	44,47						

MODO DE PREPARO:

- 1. Cozinhar o arroz em fogo baixo até ficar mole;
- 2. Acrescentar o leite dissolvido em água, mexer e adicionar o açúcar;
- 3. Deixar ferver até o caldo ficar grosso;
- 4. Retirar do fogo, deixar amornar e porcionar nos copos;
- 5. Acrescentar a canela em pó;
- 6. Servir conforme o cardápio

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 130,00g TEMPO DE PREPARO: 40 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Moqueca	de peixe						COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО	
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Filé de peixe	180,00	1 filé	180,00	100,56	1,79	*	76,84	15,57	1,15	0,00	
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31	
Cheiro verde	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,31	1,16	*	1,47	0,12	0,02	0,25	
Colorau	1,00	1 colher de café	1,00	1,00	1,00	*	0,15	0,00	0,00	0,03	
Limão	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,38	2,10	*	0,76	0,02	0,00	0,26	
Óleo	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	5,00	1,00	*	44,20	0,00	5,00	0,00	
Pimenta de cheiro	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,17	1,20	*	1,13	0,09	0,01	0,20	
Sal	1,00	1 colher de café	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00	
Tomate	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,27	1,17	*	0,66	0,05	0,01	0,13	
	TOTAL EM 100g										

MODO DE PREPARO:

- 1. Descongelar adequadamente, cortar e temperar os filés de peixe com suco de limão e sal;
- 2. Colocar numa panela cebola, colorau, pimenta de cheiro, pimentão, tomate e óleo para refogar em fogo baixo;
- 3. Acrescentar os filés de peixe ao refogado;
- 4. Adicionar água até cobrir os filés e deixar cozinhar em fogo baixo por cerca de 10 minutos ou até estar cozido;
- 5. Finalizar com cheiro verde e acrescentar os ovos cozidos e descascados;
- 6. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 277,00g TEMPO DE PREPARO: 2 horas





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Ovos mex	NOME DA PREPARAÇÃO: Ovos mexidos IGREDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO									
INGREDIENTE	QUANTIDADE	Energia	PTN	LPD	СНО					
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Ovo	50,00	1 unidade	50,00	45,05	1,11	*	64,46	5,87	4,01	0,74
Óleo	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	5,00	1,00	*	44,20	0,00	5,00	0,00
Sal	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00
	TOTAL EM 100G									1,44

MODO DE PREPARO:

- 1. Higienizar corretamente os ovos em água corrente;
- 2. Em uma bacia quebrar um a um e reservar;
- 3. Em uma frigideira aquecida com óleo despejar os ovos e adicionar o sal e deixar fritar bem;
- 4. Retirar do fogo, deixar amornar;
- 5. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 56,00g TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Pão								COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО		
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)		
Pão	50,00	1 unidade	50,00	50,00	1,00	*	126,50	5,98	1,36	22,06		
	TOTAL EM 100g								1,36	22,06		

MODO DE PREPARO:

1. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 50,00g TEMPO DE PREPARO: 5 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Peixe cozi	do com batata ingle	esa					СОМ	POSIÇÃO NUTR	ICIONAL	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Batata inglesa	10,00	1/2 colher de sopa	10,00	9,01	1,11	*	5,80	0,16	0,00	1,32
Cebola	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31
Cheiro verde	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,31	1,16	*	1,47	0,12	0,02	0,25
Colorau	1,00	1 colher de café	1,00	1,00	1,00	*	0,15	0,00	0,00	0,03
Limão	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,38	2,10	*	0,76	0,02	0,00	0,26
Óleo	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	5,00	1,00	*	44,20	0,00	5,00	0,00
Filé de peixe	180,00	1 filé	180,00	100,56	1,79	*	76,84	15,57	1,15	0,00
Pimenta de cheiro	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,17	1,20	*	1,13	0,09	0,01	0,20
Sal	1,00	1 colher de café	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,27	1,17	*	0,66	0,05	0,01	0,13
		TOTAL EM 100g					107,04	11,91	5,53	1,83

MODO DE PREPARO:

- 1. Higienizar, descascar, cortar em pequenos cubos a batata inglesa, cozinhar e reservar;
- 2. Descongelar adequadamente, cortar e temperar os filés de peixe com suco de limão e sal;
- 3. Colocar numa panela cebola, colorau, pimenta de cheiro, tomate e óleo para refogar em fogo baixo;
- 4. Acrescentar os filés de peixe ao refogado;
- 5. Adicionar água até cobrir os filés de peixe e deixar cozinhar em fogo baixo por cerca de 10 minutos ou até estar cozido;
- 6. Acrescentar a batata inglesa ao peixe cozido;
- 7. Finalizar com cheiro verde e servir conforme o cardápio.

•		
RENDIMENTO (g): 100g	PESO DA PORCÃO (g): 277.00g	TEMPO DE PREPARO: 2 horas





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Peixe frito								COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО		
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)		
Alho	1,00	1/3 dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22		
Filé de peixe	180,00	2 filés médios	180,00	100,56	1,79	*	76,84	15,57	1,15	0,00		
Limão	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,38	2,10	*	0,76	0,02	0,00	0,26		
Óleo	3,00	1 colheres de café	3,00	3,00	1,00	*	26,52	0,00	3,00	0,00		
Sal	1,00	1/8 colheres de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00		
	TOTAL EM 100 G									0,45		

MODO DE PREPARO:

- 1. Descongelar os filés de peixe adequadamente conforme as instruções da embalagem;
- 2. Temperar com suco de limão e sal;
- 3. Colocar numa frigideira óleo e deixar esquentar bem;
- 4. Acrescentar bem devagar 1 por 1 e deixar fritar;
- 5. Distribuir os filés de peixes numa travessa forrada com papel toalha para tirar o excesso do óleo;
- 6. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 50,00g TEMPO DE PREPARO: 5 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Pirão									COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО			
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)			
Caldo de peixe	20,00	1 colher de sopa	20,00	20,00	1,00	*	7,00	0,94	0,36	0,00			
Farinha branca	30,00	1 ½ colher de sopa	30,00	30,00	1,00	*	109,58	0,37	0,09	26,76			
Sal	1,00	1/8 colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00			
		TOTAL EM 100 G					277,30	3,40	1,09	63,49			

MODO DE PREPARO:

- 1. Peneirar a farinha branca;
- 2. Hidratar a farinha;
- 3. Colocar o caldo do peixe numa panela para ferver;
- 4. Acrescentar a farinha branca hidratada no caldo e mexer para não embolar;
- 5. Desligar o fogo e deixar amornar;
- 6. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 50,00g TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Salada de	frutas com aveia						COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО			
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Aveia em flocos	40,00	2 colheres de sopa	40,00	40,00	1,00	*	157,53	5,57	3,40	26,65	
Banana	40,00	2 colheres de sopa	40,00	24,10	1,66	*	22,06	0,34	0,03	5,75	
Mamão	40,00	2 colheres de sopa	40,00	25,81	1,55	*	10,36	0,12	0,03	2,69	
Melão	40,00	2 colheres de sopa	40,00	34,19	1,17	*	10,04	0,23	0,00	2,57	

MODO DE PREPARO:

- 1. Higienizar as frutas, descascar, picar a polpa;
- 2. Porcionar nos copos, salpicar 2 colheres de sopa de aveia;

3. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 160,00g TEMPO DE PREPARO: 1 hora





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Salada Ve	rde (alface, tomate	, cebola, cheiro verde, lim	ão)				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО	
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Alface	30,00	1 colher de sopa	30,00	24,59	1,22	*	2,63	0,33	0,04	0,42	
Cebola	10,00	1 colher de sopa	20,00	13,99	1,43	*	5,51	0,24	0,01	1,24	
Cheiro verde	5,00	1 colher de sopa	20,00	17,24	1,16	*	5,86	0,48	0,07	1,01	
Limão	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,38	2,10	*	0,76	0,02	0,00	0,26	
Tomate	30,00	1 colher de sopa	30,00	25,64	1,17	*	3,93	0,28	0,04	0,80	
	TOTAL EM 100 G									4,45	

MODO DE PREPARO:

- 1. Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças;
- 2.Organizar as hortaliças em uma travessa,
- 3.Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição;
- 4. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 105,00g TEMPO DE PREPARO: 40 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Salada Ve	rde (pepino, tomat	e, cebola, cheiro verde, lin	ıão)				COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО			
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Pepino	30,00	1 colher de sopa	30,00	21,90	1,37	*	2,09	0,19	0,00	0,45	
Tomate	30,00	1 colher de sopa	30,00	25,64	1,17	*	3,93	0,28	0,04	0,80	
Cebola	10,00	½ colher de sopa	10,00	6,99	1,43	*	2,76	0,12	0,01	0,62	
Cheiro verde	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,31	1,16	*	1,47	0,12	0,02	0,25	
Limão	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,38	2,10	*	0,76	0,02	0,00	0,26	
	TOTAL EM 100 G								0,12	3,90	

MODO DE PREPARO:

- 1. Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças;
- 2.Organizar as hortaliças em uma travessa,
- 3.Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição;
- 4. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 80,00g TEMPO DE PREPARO: 40 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Salada Ve	NOME DA PREPARAÇÃO: Salada Verde (repolho em tiras, cenoura ralada, limão)								COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	GREDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO												
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)			
Repolho	30,00	1 colher de sopa	30,00	21,90	1,37	*	3,75	0,19	0,03	0,85			
Cenoura	30,00	1 colher de sopa	30,00	25,86	1,16	*	7,76	0,29	0,05	1,18			
Limão	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,38	2,10	*	0,76	0,02	0,00	0,26			
	TOTAL EM 100G								0,18	4,56			

MODO DE PREPARO:

- 1. Selecionar, higienizar e ralar as hortaliças;
- 2.Organizar as hortaliças em uma travessa,
- 3. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição;

4. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 65,00g TEMPO DE PREPARO: 1 hora





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Salada Ve	rde (tomate, cebola	a, cheiro verde, limão)					COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PTN	LPD	СНО						
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Tomate	30,00	1 colher de sopa	30,00	25,64	1,17	*	3,93	0,28	0,04	0,80	
Cebola	10,00	1/3 de colher de sopa	10,00	6,99	1,43	*	2,76	0,12	0,01	0,62	
Cheiro verde	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	4,31	1,16	*	1,47	0,12	0,02	0,25	
Limão	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,38	2,10	*	0,76	0,02	0,00	0,26	
	TOTAL EM 100G									4,93	

MODO DE PREPARO:

- 1. Selecionar, higienizar e ralar as hortaliças;
- 2.Organizar as hortaliças em uma travessa,
- 3. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição;
- 4. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 50,00g TEMPO DE PREPARO: 1 hora





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Salada Ve	rde (alface, pepino,	tomate, limão)					COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО	
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Alface	30,00	1 colher de sopa	30,00	24,59	1,22	*	2,63	0,33	0,04	0,42	
Pepino	30,00	1 colher de sopa	30,00	21,90	1,37	*	2,09	0,19	0,00	0,45	
Tomate	30,00	1 colher de sopa	30,00	25,64	1,17	*	3,93	0,28	0,04	0,80	
Limão	5,00	1 colher de sobremesa	5,00	2,38	2,10	*	0,76	0,02	0,00	0,26	
	TOTAL EM 100G								0,12	2,59	

MODO DE PREPARO:

- 1. Selecionar, higienizar e cortar as hortaliças;
- 2. Organizar as hortaliças em uma travessa;
- 3. Deixar sob refrigeração, protegidas com um papel filme ou tampa, até o momento da distribuição;

4. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 95,00g TEMPO DE PREPARO: 1 hora





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

		FAIXA ETARIA: 16 a 1	L8 Anos							
NOME DA PREPARAÇÃO: Sopa de f	eijão, macarrão, fra	ngo e legumes (cenoura, r	naxixe, repo	lho, quiabo, v	rinagreira)		СОМ	POSIÇÃO NUTR	ICIONAL	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO	Energia	PTN	LPD	СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Alho	1,00	1/3 de dente de alho	1,00	0,92	1,09	*	1,04	0,06	0,00	0,22
Cebola	5,00	½ colher de sopa	5,00	3,50	1,43	*	1,38	0,06	0,00	0,31
Cenoura	10,00	½ colher de sopa	10,00	8,62	1,16	*	2,59	0,10	0,02	0,39
Colorau	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,15	0,00	0,00	0,03
Feijão	20,00	1 colher de sopa	20,00	19,42	1,03	*	63,89	3,88	0,24	11,89
Frango	40,00	2 colheres de sopa	40,00	28,78	1,39	*	34,29	6,19	0,87	0,00
Limão	5,00	1 colher de chá	5,00	2,10	2,38	*	0,67	0,02	0,00	0,23
Macarrão	10,00	½ colher de sopa	10,00	10,00	1,00	*	37,11	1,00	0,13	7,79
Maxixe	10,00	½ colher de sopa	10,00	6,67	1,50	*	0,92	0,09	0,00	0,18
Óleo de soja	5,00	1 colher de chá	5,00	5,00	1,00	*	44,20	0,00	5,00	0,00
Pimenta de cheiro	5,00	½ unidade	5,00	4,17	1,20	*	1,13	0,09	0,01	0,20
Pimenta do reino	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,07	0,00	0,00	0,02
Quiabo	10,00	½ colher de sopa	10,00	8,13	1,23	*	2,43	0,16	0,02	0,52
Repolho	10,00	½ colher de sopa	10,00	8,13	1,23	*	1,39	0,07	0,01	0,31
Sal	1,00	1/8 de colher de sopa	1,00	1,00	1,00	*	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate	5,00	1/6 de colher de sopa	5,00	4,27	1,17	*	0,66	0,05	0,01	0,13
Vinagreira	10,00	½ colher de sopa	10,00	6,67	1,50	*	1,73	0,14	0,02	0,33
	•	TOTAL EM 100G					162,23	9,98	5,32	18,90

MODO DE PREPARO:

- 1. Higienizar, descascar e cortar os legumes em cubos e reservar;
- 2. Cozinhar o feijão em uma panela de pressão, depois de cozido reservar;
- 3. Descongelar adequadamente o peito de frango, cortar em cubos e temperar com alho, colorau, pimenta do reino e sal;
- 4. Refogar e cozinhar com cebola, pimenta de cheiro e óleo numa panela aquecida por aproximadamente 10 minutos;
- 5. Acrescentar os legumes e deixar cozinhar até tudo estar macio, adicionar à panela de feijão cozido, o frango refogado, o macarrão e deixar terminar de amolecer tudo;

6. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 149,00g TEMPO DE PREPARO: 2 horas





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Suco de a	NOME DA PREPARAÇÃO: Suco de acerola								COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	NGREDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO								LPD	СНО			
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)			
Polpa de acerola	100,00	5 colheres de sopa	100,00	100,00	1,00	*	21,94	0,59	0,00	5,54			
Açúcar	20,00	1 colher de sopa	20,00	20,00	1,00	*	77,31	0,06	0,00	19,91			
TOTAL EM 100G								0,55	0,00	21,21			

MODO DE PREPARO:

- 1. Lavar a embalagem da polpa de fruta;
- 2. Bater no liquidificador a polpa com água e açúcar;
- 3. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g RENDIMENTO (g): 100g RENDIMENTO (g): 100g





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Suco de cajá								COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE	GREDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO								LPD	СНО		
(g) R\$								(g)	(g)	(g)		
Polpa de Cajá	100,00	2 colheres sopa	100,00	100,00	1,00	*	27,00	0,59	0,17	6,38		
Açúcar	20,00	1 colher sopa	20,00	20,00	1,00	*	77,31	0,06	0,00	19,91		
TOTAL EM 100g								0,55	0,14	21,91		

MODO DE PREPARO:

- 1. Lavar a embalagem da polpa de fruta;
- 2. Bater no liquidificador a polpa com água e açúcar;
- 3. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 120,00g TEMPO DE PREPARO: 20 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Suco de c	NOME DA PREPARAÇÃO: Suco de caju								COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL			
INGREDIENTE	GREDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO									СНО		
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)		
Polpa de caju	100,00	5 colheres de sopa	100,00	100,00	1,00	*	36,57	0,48	0,15	9,35		
Açúcar	20,00	1 colher de sopa	20,00	20,00	1,00	*	77,31	0,06	0,00	19,91		
TOTAL EM 100 G								0,45	0,13	24,38		

MODO DE PREPARO:

- 1. Lavar a embalagem da polpa de fruta;
- 2. Bater no liquidificador a polpa com água e açúcar;
- 3. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g):120,00g TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Suco de goiaba								COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL			
INGREDIENTE	Energia	PTN	LPD	СНО							
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Polpa de goiaba	100,00	5 colheres de sopa	100,00	100,00	1,00	*	54,17	1,09	0,44	13,01	
Açúcar	20,00	1 colher de sopa	20,00	20,00	1,00	*	77,31	0,06	0,00	19,91	
TOTAL EM 100 G								0,96	0,37	27,43	

MODO DE PREPARO:

- 1. Lavar a embalagem da polpa de fruta;
- 2. Bater no liquidificador a polpa com água e açúcar;
- 3. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 120,00g TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Suco de m	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
INGREDIENTE	NGREDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO									СНО
(g) R\$								(g)	(g)	(g)
Polpa de manga	100,00	2 colheres sopa	100,00	100,00	1,00	*	91,00	0,88	2,47	19,37
Açúcar	20,00	1 colher sopa	20,00	20,00	1,00	*	77,31	0,06	0,00	19,91
TOTAL EM 100g								0,94	2,47	39,28

MODO DE PREPARO:

- 1. Lavar a embalagem da polpa de fruta;
- 2. Bater no liquidificador a polpa com água e açúcar;
- 3. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 120,00g TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Suco de maracujá								COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL			
INGREDIENTE	IGREDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO									СНО	
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	
Polpa de maracujá	100,00	5 colheres de sopa	100,00	100,00	1,00	*	38,76	0,81	0,18	9,60	
Açúcar	20,00	1 colheres de sopa	20,00	20,00	1,00	*	77,31	0,06	0,00	19,91	
	TOTAL EM 100 G									24,59	

MODO DE PREPARO:

- 1. Lavar a embalagem da polpa de fruta;
- 2. Bater no liquidificador a polpa com água e açúcar;
- 3. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100g PESO DA PORÇÃO (g): 120,00g TEMPO DE PREPARO: 30 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Tangerina	NOME DA PREPARAÇÃO: Tangerina							COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
INGREDIENTE								PTN	LPD	СНО		
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)		
Tangerina	90,00	Uma unidade	90,00	66,67	1,35	*	25,22	0,57	0,05	6,41		
	TOTAL EM 100 G								·			

MODO DE PREPARO:

1. Lavar a fruta e servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100,00 PESO DA PORÇÃO (g): 90g TEMPO DE PREPARO: 10 minutos





SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO MARANHÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: Cardápio I - Ensino Médio Regular

MODALIDADE DE ENSINO: Educação Quilombola Regular

FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 Anos

NOME DA PREPARAÇÃO: Vitamii	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
INGREDIENTE	NGREDIENTE QUANTIDADE MEDIDA CASEIRA PB (g) PL (g) FC CUSTO UNITÁRIO									СНО
	(g)					R\$	(Kcal)	(g)	(g)	(g)
Banana	90,00	1 unidade	90,00	54,22	1,66	*	53,27	0,69	0,04	14,07
Farinha de mesocarpo de babaçu	20,00	1 colher de sopa	20,00	20,00	1,00	*	65,75	0,28	0,04	15,83
Açúcar	20,00	1 colher de sopa	20,00	20,00	1,00	*	77,31	0,06	0,00	19,91
Leite integral em pó	40,00	2 colheres de sopa	40,00	40,00	1,00	*	198,66	10,17	10,76	15,67
	395,00	11,20	10,84	65,49						

MODO DE PREPARO:

- 1. Higienizar a fruta, descascar, cortar e reservar;
- 2. Bater no liquidificador a polpa com água, farinha de mesocarpo de babaçu, açúcar e leite;

3. Servir conforme o cardápio.

RENDIMENTO (g): 100,00 PESO DA PORÇÃO (g): 170,00g TEMPO DE PREPARO: 30 minutos