

**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MATO GROSSO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

CANJICA	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia	Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboi- dratos	Retinol	Sódio	Gorduras trans
					(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mg)	(g)
Ingredientes												
Açúcar cristal	5,00	5,00	1,00	R\$ 0,016	19,34	0,02	0,00	0,00	4,98	0,00	0,00	0,00
Coco ralado	2,00	2,00	1,00	R\$ 0,088	13,20	0,14	1,29	1,14	0,49	0,00	0,74	0,00
Leite UHT integral	52,00	52,00	1,00	R\$ 0,267	32,76	1,56	1,69	0,00	2,47	0,00	0,00	0,00
Milho para canjica branco	20,00	20,00	1,00	R\$ 0,148	71,52	1,44	0,19	0,06	15,61	0,00	0,16	0,00
Total				R\$ 0,52	136,82	3,15	3,17	1,20	23,55	0,00	0,90	0,00

Modo de preparo

1. Deixe o milho para canjica de molho.
2. Descarte a água do remolho e cozinhe em água até ficar macio.
3. Escorra o milho para canjica cozido.
4. Acrescente o açúcar, o coco ralado e o leite e deixe ferver até engrossar.

ARROZ, CARNE COM ABOBRINHA E FEIJÃO	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia	Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboi- dratos	Retinol	Sódio	Gorduras trans
					(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mg)	(g)
Ingredientes												
Abobrinha verde	1,00	0,79	1,26	R\$ 0,005	0,15	0,01	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00	0,00
Alho branco	0,50	0,46	1,08	R\$ 0,012	0,52	0,03	0,00	0,00	0,11	0,00	0,02	0,00
Arroz branco	15,00	15,00	1,00	R\$ 0,074	53,67	1,07	0,05	0,02	11,81	0,00	0,15	0,00
Carne bovina de 2ª Músculo (moída, cubos ou iscas)	15,00	15,00	1,00	R\$ 0,370	21,24	3,23	0,82	0,33	0,00	0,29	9,90	0,02
Cebola branca	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,001	0,09	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00
Cebolinha	0,25	0,21	1,18	R\$ 0,005	0,04	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00
Feijão carioca	3,00	3,00	1,00	R\$ 0,022	9,87	0,60	0,04	0,01	1,84	0,00	0,00	0,00
Óleo de soja	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,004	4,42	0,00	0,50	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	193,79	0,00
Salsa	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,005	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	1,18	0,13	0,00
Tomate salada	3,00	2,94	1,02	R\$ 0,021	0,60	0,02	0,00	0,00	0,15	0,00	0,15	0,00
Total				R\$ 0,52	90,69	4,99	1,42	0,43	13,99	1,47	204,15	0,02

Modo de preparo

1. Refogue a carne com alho, cebola, sal e óleo até dourar. Adicione água aos poucos, deixe cozinhar até que fique macia.
2. Lave, corte em cubos a abobrinha e o tomate e acrescente à carne, coloque água e deixe cozinhar. Finalize com salsa e cebolinha.
3. Faça a catação do feijão, lave-o e deixe de molho por 20 minutos, despreze a água do remolho, coloque-o na pressão para cozinhar, depois de cozido tempere-o.
4. Doure o alho, junte o arroz, coloque água e deixe cozinhar.

ARROZ COLORIDO E SALADA VERDE/FRUTA	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboi- dratos (g)	Retinol (mcg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
					(kcal)							
Ingredientes												
Alho branco	0,25	0,23	1,08	R\$ 0,006	0,26	0,02	0,00	0,00	0,06	0,00	0,01	0,00
Alface crespa	3,00	2,05	1,46	R\$ 0,044	0,22	0,03	0,00	0,00	0,03	0,00	0,07	0,00
Arroz branco	14,00	14,00	1,00	R\$ 0,069	50,09	1,00	0,05	0,01	11,03	0,00	0,14	0,00
Agrião	5,00	2,81	1,78	R\$ 0,080	0,47	0,08	0,01	0,00	0,06	0,00	0,21	0,00
Laranja pêra	5,00	4,03	1,24	R\$ 0,018	1,48	0,04	0,01	0,00	0,36	0,00	0,00	0,00
Cebola branca	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,001	0,09	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00
Cebolinha	0,25	0,21	1,18	R\$ 0,005	0,04	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00
Cenoura	3,00	2,59	1,16	R\$ 0,013	0,88	0,03	0,00	0,00	0,20	0,00	0,09	0,00
Colorau	0,25	0,25	1,00	R\$ 0,006	0,84	0,02	0,01	0,00	0,20	0,15	0,00	0,00
Milho verde em conserva	2,00	2,00	1,00	R\$ 0,029	1,95	0,06	0,05	0,01	0,34	0,00	5,21	0,00
Óleo de soja	0,25	0,25	1,00	R\$ 0,002	2,21	0,00	0,25	0,04	0,00	0,00	0,00	0,00
Peito de frango	12,00	12,00	1,00	R\$ 0,165	14,30	2,58	0,36	0,13	0,00	0,24	6,72	0,00
Sal	0,25	0,25	1,00	R\$ 0,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	96,90	0,00
Salsa	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,005	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	1,18	0,13	0,00
Tomate salada	2,00	1,96	1,02	R\$ 0,014	0,40	0,02	0,00	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Vagem	5,00	4,90	1,02	R\$ 0,059	1,22	0,09	0,01	0,00	0,26	0,00	0,00	0,00
Vinagre	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	0,01	0,00
Total				R\$ 0,52	74,60	3,98	0,75	0,20	12,71	1,57	109,58	0,00
Modo de preparo												
1. Refogue o peito de frango em cubos com óleo, alho, cebola e sal até dourar. Acrescente o arroz, a cenoura, o milho verde e a vagem picada.												
2. Coloque água e deixe cozinhar. Finalize com salsa e cebolinha.												
3. Higienize, pique, misture e tempere a alface e o agrião.												
4. Lave, corte e sirva a laranja.												

MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E SALADA DE ALFACE	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia	Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboi- dratos	Retinol	Sódio	Gorduras trans
					(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mg)	(g)
Ingredientes												
Alface crespa	4,00	2,74	1,46	R\$ 0,059	0,29	0,04	0,00	0,00	0,05	0,00	0,09	0,00
Alho branco	0,50	0,46	1,08	R\$ 0,012	0,52	0,03	0,00	0,00	0,11	0,00	0,02	0,00
Carne bovina de 2ª Músculo (moída, cubos ou iscas)	15,00	15,00	1,00	R\$ 0,370	21,24	3,23	0,82	0,33	0,00	0,29	9,90	0,02
Cebola branca	0,50	0,45	1,10	R\$ 0,002	0,18	0,01	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	0,00
Cebolinha	0,25	0,21	1,18	R\$ 0,005	0,04	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00
Macarrão tipo Parafuso	8,00	8,00	1,00	R\$ 0,056	29,65	0,83	0,16	0,04	6,13	0,00	1,18	0,00
Molho de tomate	1,00	1,00	1,00	R\$ 0,007	0,38	0,01	0,01	0,00	0,08	0,00	4,18	0,00
Óleo de soja	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,004	4,42	0,00	0,50	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	193,79	0,00
Salsa	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,005	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	1,18	0,13	0,00
Vinagre	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	0,01	0,00
Total				R\$ 0,52	56,88	4,16	1,50	0,45	6,46	1,47	209,31	0,02
Modo de preparo												
1. Refogue a carne com alho, cebola, sal e óleo até dourar. Adicione o molho de tomate e um pouco de água e deixe ferver.												
2. Cozinhar o macarrão com água, óleo e sal. Depois de pronto escorra-o.												
3. Misture o molho ao macarrão.												
4. Higienize, pique e tempere a alface.												

ARROZ E BOBÓ DE FRANGO/FRUTA	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia (kcal)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Retinol (mcg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
Ingredientes												
Alho branco	0,50	0,46	1,08	R\$ 0,012	0,52	0,03	0,00	0,00	0,11	0,00	0,02	0,00
Arroz branco	18,00	18,00	1,00	R\$ 0,089	64,40	1,29	0,06	0,02	14,18	0,00	0,18	0,00
Banana nanica	16,00	9,64	1,66	R\$ 0,092	8,82	0,13	0,01	0,00	2,30	0,00	0,00	0,00
Cebola branca	0,50	0,45	1,10	R\$ 0,002	0,18	0,01	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	0,00
Cebolinha	0,25	0,21	1,18	R\$ 0,005	0,04	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,013	1,67	0,03	0,02	0,00	0,39	0,30	0,00	0,00
Leite UHT integral	4,00	4,00	1,00	R\$ 0,021	2,52	0,12	0,13	0,00	0,19	0,00	0,00	0,00
Mandioca	5,00	3,65	1,37	R\$ 0,028	5,53	0,04	0,01	0,00	1,32	0,00	0,08	0,00
Margarina	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,006	2,97	0,00	0,34	0,11	0,00	1,93	2,80	0,00
Milho verde em conserva	2,00	2,00	1,00	R\$ 0,029	1,95	0,06	0,05	0,01	0,34	0,00	5,21	0,00
Óleo de soja	1,00	1,00	1,00	R\$ 0,009	8,84	0,00	1,00	0,15	0,00	0,00	0,00	0,01
Peito de frango	15,00	15,00	1,00	R\$ 0,207	17,87	3,23	0,45	0,17	0,00	0,30	8,40	0,00
Sal	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	193,79	0,00
Salsa	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,005	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	1,18	0,13	0,00
Tomate salada	0,50	0,49	1,02	R\$ 0,004	0,10	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	0,03	0,00
Total				R\$ 0,52	115,50	4,97	2,08	0,46	18,92	3,71	210,65	0,01

Modo de preparar

1. Refogue o frango com óleo, cebola, alho, colorau e sal, até dourar. Acrescente água e deixe cozinhar. E desfie.
2. Cozinhe a mandioca, depois bata no liquidificador juntamente com o leite.
3. Acrescente ao frango a mandioca e o milho, mexa até ferver. Finalize com salsa e cebolinha.
4. Doure o alho, refogue o arroz, coloque água e deixe cozinhar.
5. Sirva a banana.

PÃO COM REQUEIJÃO E SUCO DE POLPA DE FRUTA	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia (kcal)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Retinol (mcg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
Ingredientes												
Açúcar cristal	2,00	2,00	1,00	R\$ 0,006	7,74	0,01	0,00	0,00	1,99	0,00	0,00	0,00
Requeijão cremoso	1,50	1,50	1,00	R\$ 0,042	3,85	0,14	0,35	0,21	0,04	2,92	8,37	0,01
Pão Francês	25,00	25,00	1,00	R\$ 0,310	74,95	1,99	0,78	0,25	14,66	0,75	161,92	0,09
Polpa de Acerola	7,50	7,50	1,00	R\$ 0,159	1,65	0,04	0,00	0,00	0,42	0,00	0,10	0,00
Total				R\$ 0,52	88,18	2,18	1,13	0,46	17,11	3,67	170,38	0,10

Modo de preparar

1. Corte o pão e passe o requeijão cremoso.
2. Bata no liquidificador a polpa de fruta, o açúcar e a água.

ARROZ E FRANGO COM BATATA E CENOURA	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Retinol (mcg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
					(kcal)							
Ingredientes												
Alho branco	0,50	0,46	1,08	R\$ 0,012	0,52	0,03	0,00	0,00	0,11	0,00	0,02	0,00
Arroz branco	15,00	15,00	1,00	R\$ 0,074	53,67	1,07	0,05	0,02	11,81	0,00	0,15	0,00
Batata inglesa	10,00	9,43	1,06	R\$ 0,061	6,07	0,17	0,00	0,00	1,39	0,00	0,00	0,00
Cebola branca	1,00	0,91	1,10	R\$ 0,005	0,36	0,02	0,00	0,00	0,08	0,00	0,01	0,00
Cebolinha	0,25	0,21	1,18	R\$ 0,005	0,04	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00
Cenoura	10,00	8,62	1,16	R\$ 0,045	2,94	0,11	0,01	0,00	0,66	0,00	0,29	0,00
Colorau	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,013	1,67	0,03	0,02	0,00	0,39	0,30	0,00	0,00
Óleo de soja	1,00	1,00	1,00	R\$ 0,009	8,84	0,00	1,00	0,15	0,00	0,00	0,00	0,01
Peito de frango	21,00	21,00	1,00	R\$ 0,289	25,02	4,52	0,63	0,23	0,00	0,42	11,76	0,00
Sal	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	193,79	0,00
Salsa	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,005	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	1,18	0,13	0,00
Total				R\$ 0,52	99,22	5,97	1,73	0,40	14,46	1,90	206,15	0,01

Modo de preparar

1. Refogue o frango com o alho, cebola, o colorau, óleo e o sal até dourar.
2. Depois de refogado acrescente a batata e a cenoura em cubos, coloque água e deixe cozinhar. Finalize com cebolinha e salsa.
3. Doure o alho e junte o arroz, acrescente água e deixe cozinhar.

FAROFA DE CARNE MOIDA COM CENOURA E COUVE/ FRUTA	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Retinol (mcg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
					(kcal)							
Ingredientes												
Alho branco	1,00	0,93	1,08	R\$ 0,024	1,05	0,06	0,00	0,00	0,22	0,00	0,05	0,00
Banana nanica	17,00	10,24	1,66	R\$ 0,098	9,37	0,14	0,01	0,00	2,44	0,00	0,00	0,00
Carne bovina de 2ª Músculo (moída, cubos ou iscas)	11,00	11,00	1,00	R\$ 0,271	15,57	2,37	0,60	0,24	0,00	0,21	7,26	0,01
Cebola branca	0,50	0,45	1,10	R\$ 0,002	0,18	0,01	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	0,00
Cebolinha	0,50	0,42	1,18	R\$ 0,010	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Cenoura	2,00	1,72	1,16	R\$ 0,009	0,59	0,02	0,00	0,00	0,13	0,00	0,06	0,00
Couve	2,00	1,44	1,39	R\$ 0,031	0,39	0,04	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00
Farinha de mandioca tipo branca	8,00	8,00	1,00	R\$ 0,063	28,87	0,12	0,02	0,01	7,03	0,00	0,08	0,01
Óleo de soja	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,004	4,42	0,00	0,50	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	193,79	0,00
Salsa	0,50	0,45	1,10	R\$ 0,010	0,16	0,01	0,00	0,00	0,03	2,36	0,25	0,00
Total				R\$ 0,52	60,69	2,80	1,16	0,33	9,97	2,57	201,59	0,02

Modo de preparar

1. Refogue a carne com alho, cebola, óleo e sal até dourar. Acrescente a cenoura ralada, a couve picada e a farinha de mandioca. Finalize com cebolinha e salsa.
2. Sirva a banana.

ARROZ COM FRANGO, FEIJÃO E SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Retinol (mcg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
					(kcal)							
Ingredientes												
Alho branco	1,00	0,93	1,08	R\$ 0,024	1,05	0,06	0,00	0,00	0,22	0,00	0,05	0,00
Arroz branco	20,00	20,00	1,00	R\$ 0,099	71,56	1,43	0,07	0,02	15,75	0,00	0,20	0,00
Cebola branca	1,00	0,91	1,10	R\$ 0,005	0,36	0,02	0,00	0,00	0,08	0,00	0,01	0,00
Cebolinha	1,00	0,85	1,18	R\$ 0,019	0,17	0,02	0,00	0,00	0,03	0,00	0,01	0,00
Colorau	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,013	1,67	0,03	0,02	0,00	0,39	0,30	0,00	0,00
Feijão carioca	5,00	5,00	1,00	R\$ 0,037	16,45	1,00	0,06	0,01	3,06	0,00	0,00	0,00
Óleo de soja	1,00	1,00	1,00	R\$ 0,009	8,84	0,00	1,00	0,15	0,00	0,00	0,00	0,01
Peito de frango	15,00	15,00	1,00	R\$ 0,207	17,87	3,23	0,45	0,17	0,00	0,30	8,40	0,00
Repolho Branco	15,00	11,11	1,35	R\$ 0,058	1,90	0,10	0,02	0,00	0,43	0,00	0,40	0,00
Sal	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	193,79	0,00
Salsa	0,50	0,45	1,10	R\$ 0,010	0,16	0,01	0,00	0,00	0,03	2,36	0,25	0,00
Tomate salada	5,00	4,90	1,02	R\$ 0,035	1,01	0,04	0,00	0,00	0,25	0,00	0,26	0,00
Total				R\$ 0,52	121,04	5,94	1,63	0,35	20,24	2,96	203,38	0,01
Modo de preparo												
1. Refogue o frango com óleo, alho, cebola, colorau e sal até dourar.												
2. Acrescente o arroz ao frango, refogue, acrescente sal e água e deixe cozinhar. Finalize com cebolinha e salsa.												
3. Faça a catação do feijão, lave-o e deixe de molho por 20 minutos, despreze a água do molho, coloque-o na pressão para cozinhar, depois de cozido tempere-o.												
4. Higienize, pique, misture e tempere o repolho e o tomate.												

ARROZ, CARNE COM ABÓBORA/ FRUTA	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia (kcal)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Retinol (mcg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
Ingredientes												
Abóbora cabotiã	5,00	4,24	1,18	R\$ 0,020	1,64	0,07	0,02	0,00	0,35	0,00	0,00	0,00
Alho branco	0,50	0,46	1,08	R\$ 0,012	0,52	0,03	0,00	0,00	0,11	0,00	0,02	0,00
Arroz branco	15,00	15,00	1,00	R\$ 0,074	53,67	1,07	0,05	0,02	11,81	0,00	0,15	0,00
Carne bovina de 2ª Músculo (moída, cubos ou iscas)	12,00	12,00	1,00	R\$ 0,296	16,99	2,59	0,66	0,26	0,00	0,23	7,92	0,01
Cebola branca	1,00	0,91	1,10	R\$ 0,005	0,36	0,02	0,00	0,00	0,08	0,00	0,01	0,00
Cebolinha	1,00	0,85	1,18	R\$ 0,019	0,17	0,02	0,00	0,00	0,03	0,00	0,01	0,00
Colorau	1,00	1,00	1,00	R\$ 0,026	3,34	0,07	0,05	0,00	0,78	0,60	0,00	0,00
Maçã Fuji	5,00	5,00	1,00	R\$ 0,053	2,78	0,01	0,00	0,00	0,76	0,00	0,00	0,00
Óleo de soja	1,00	1,00	1,00	R\$ 0,009	8,84	0,00	1,00	0,15	0,00	0,00	0,00	0,01
Sal	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	193,79	0,00
Salsa	0,50	0,45	1,10	R\$ 0,010	0,16	0,01	0,00	0,00	0,03	2,36	0,25	0,00
Total				R\$ 0,52	88,46	3,89	1,79	0,44	13,96	3,19	202,16	0,02
Modo de preparo												
1. Refogue carne com alho, cebola, óleo, colorau e sal até dourar, acrescente água e cozinhe até ficar macia.												
2. Acrescente a abóbora na carne, coloque água e deixe-a cozinhar um pouco.												
3. Doure o alho e junte o arroz, acrescente água e deixe cozinhar.												
4. Higienize, pique e tempere o repolho.												

MACARRÃO COM FRANGO/FRUTA	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia (kcal)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Retinol (mcg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
Ingredientes												
Alho branco	0,50	0,46	1,08	R\$ 0,012	0,52	0,03	0,00	0,00	0,11	0,00	0,02	0,00
Cebola branca	0,50	0,45	1,10	R\$ 0,002	0,18	0,01	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	0,00
Cebolinha	0,50	0,42	1,18	R\$ 0,010	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Peito de frango	20,00	20,00	1,00	R\$ 0,275	23,83	4,31	0,60	0,22	0,00	0,40	11,20	0,00
Macarrão tipo parafuso	20,00	20,00	1,00	R\$ 0,141	74,11	2,06	0,39	0,10	15,32	0,00	2,95	0,00
Melancia	10,00	6,25	1,60	R\$ 0,026	2,04	0,06	0,00	0,00	0,51	0,00	0,00	0,00
Molho de tomate	5,00	5,00	1,00	R\$ 0,034	1,92	0,07	0,05	0,00	0,39	0,00	20,91	0,00
Óleo de soja	1,00	1,00	1,00	R\$ 0,009	8,84	0,00	1,00	0,15	0,00	0,00	0,00	0,01
Sal	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	193,79	0,00
Salsa	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,005	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	1,18	0,13	0,00
Total				R\$ 0,52	111,61	6,55	2,05	0,47	16,40	1,58	229,01	0,01

Modo de preparar

1. Refogue o frango com óleo, alho, cebola, colorau e sal até dourar.
2. Cozinhar o macarrão com água, óleo e sal. Depois de pronto escorra-o.
3. Misture o molho ao macarrão. Finalize com salsa e cebolinha.
4. Higienize, corte e sirva a melancia.

ARROZ COM CARNE SUÍNA, FEIJÃO E SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia (kcal)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Retinol (mcg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
Ingredientes												
Alho branco	1,00	0,93	1,08	R\$ 0,024	1,05	0,06	0,00	0,00	0,22	0,00	0,05	0,00
Arroz branco	20,00	20,00	1,00	R\$ 0,099	71,56	1,43	0,07	0,02	15,75	0,00	0,20	0,00
Carne suína (lombo)	12,50	10,50	1,19	R\$ 0,281	18,45	2,37	0,92	0,35	0,00	0,00	5,57	0,00
Cebola branca	0,50	0,45	1,10	R\$ 0,002	0,18	0,01	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	0,00
Feijão carioca	5,00	5,00	1,00	R\$ 0,037	16,45	1,00	0,06	0,01	3,06	0,00	0,00	0,00
Cebolinha	0,50	0,42	1,18	R\$ 0,010	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Óleo de soja	1,00	1,00	1,00	R\$ 0,009	8,84	0,00	1,00	0,15	0,00	0,00	0,00	0,01
Repolho branco	8,00	5,93	1,35	R\$ 0,031	1,01	0,05	0,01	0,00	0,23	0,00	0,22	0,00
Sal	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	193,79	0,00
Salsa	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,005	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	1,18	0,13	0,00
Tomate salada	3,00	2,94	1,02	R\$ 0,021	0,60	0,02	0,00	0,00	0,15	0,00	0,15	0,00
Vinagre	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	0,01	0,00
Total				R\$ 0,52	118,38	4,97	2,07	0,53	19,51	1,18	200,12	0,01

Modo de preparar

1. Refogue a carne suína com o alho, cebola, óleo e o sal até dourar, acrescente água e cozinhe até ficar macia.
2. Após dourar adicione o arroz e refogue-o, acrescente água e deixe cozinhar.
3. Higienize, pique, misture e tempere o repolho e o tomate.
4. Faça a catação do feijão, lave-o e deixe de molho por 20 minutos, despreze a água do molho, coloque-o na pressão para cozinhar, depois de cozido tempere-o.

ARROZ, CARNE COM BATATA/FRUTA	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia (kcal)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Retinol (mcg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
Ingredientes												
Alho branco	0,50	0,46	1,08	R\$ 0,012	0,52	0,03	0,00	0,00	0,11	0,00	0,02	0,00
Arroz branco	10,00	10,00	1,00	R\$ 0,050	35,78	0,72	0,03	0,01	7,88	0,00	0,10	0,00
Batata inglesa	8,00	7,55	1,06	R\$ 0,049	4,86	0,13	0,00	0,00	1,11	0,00	0,00	0,00
Carne bovina de 2ª Músculo (moída, cubos ou iscas)	15,00	15,00	1,00	R\$ 0,370	21,24	3,23	0,82	0,33	0,00	0,29	9,90	0,02
Cebola branca	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,001	0,09	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00
Cebolinha	0,25	0,21	1,18	R\$ 0,005	0,04	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,25	0,25	1,00	R\$ 0,006	0,84	0,02	0,01	0,00	0,20	0,15	0,00	0,00
Laranja pêra	6,00	4,84	1,24	R\$ 0,022	1,78	0,05	0,01	0,00	0,43	0,00	0,00	0,00
Óleo de soja	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,004	4,42	0,00	0,50	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	193,79	0,00
Salsa	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,005	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	1,18	0,13	0,00
Total	50,00			R\$ 0,52	7,25	0,08	0,52	0,08	0,67	1,33	193,92	0,00

Modo de preparar

1. Refogue a carne com óleo, alho, cebola, colorau e sal até dourar.
2. Corte a batata, misture na carne, acrescente água e deixe cozinhar. Finalize com salsa e cebolinha.
3. Doure o alho e junte o arroz, acrescente água e deixe cozinhar.
4. Higienize, corte e sirva a laranja.

PÃO DOCE E SUCO DE FRUTA	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia (kcal)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Retinol (mcg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
Ingredientes												
Açúcar cristal	1,00	1,00	1,00	R\$ 0,003	3,87	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00
Concentrado líquido para refresco de fruta sabor Ca	9,00	9,00	1,00	R\$ 0,092	4,06	0,04	0,02	0,00	0,97	0,00	4,05	0,00
Pão doce	25,00	25,00	1,00	R\$ 0,425	88,81	1,29	3,27	1,97	13,96	23,96	51,95	0,11
Total				R\$ 0,52	96,74	1,33	3,29	1,97	15,92	23,96	56,00	0,11

Modo de preparar

1. Bata no liquidificador o concentrado de fruta, a água e o açúcar.
2. Sirva o pão doce com o suco.

ARROZ E ENSOPADÃO DE CARNE COM LEGUMES	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia	Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboidratos	Retinol	Sódio	Gorduras trans
Ingredientes					(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mg)	(g)
Abóbora cabotiã	5,00	4,24	1,18	R\$ 0,020	1,64	0,07	0,02	0,00	0,35	0,00	0,00	0,00
Alho branco	0,25	0,23	1,08	R\$ 0,006	0,26	0,02	0,00	0,00	0,06	0,00	0,01	0,00
Arroz branco	15,00	15,00	1,00	R\$ 0,074	53,67	1,07	0,05	0,02	11,81	0,00	0,15	0,00
Batata doce	5,00	4,13	1,21	R\$ 0,023	4,89	0,05	0,01	0,00	1,17	0,00	0,36	0,00
Carne bovina de 2ª Músculo (moída, cubos ou iscas)	13,00	13,00	1,00	R\$ 0,321	18,41	2,80	0,71	0,29	0,00	0,25	8,58	0,01
Cebola branca	0,50	0,45	1,10	R\$ 0,002	0,18	0,01	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	0,00
Cebolinha	0,25	0,21	1,18	R\$ 0,005	0,04	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,25	0,25	1,00	R\$ 0,006	0,84	0,02	0,01	0,00	0,20	0,15	0,00	0,00
Milho verde in natura	5,00	2,06	2,43	R\$ 0,046	2,84	0,14	0,01	0,00	0,59	0,00	0,02	0,00
Óleo de soja	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,004	4,42	0,00	0,50	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	193,79	0,00
Salsa	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,005	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	1,18	0,13	0,00
Tomate salada	1,00	0,98	1,02	R\$ 0,007	0,20	0,01	0,00	0,00	0,05	0,00	0,05	0,00
Total				R\$ 0,52	87,46	4,20	1,32	0,39	14,28	1,58	203,11	0,02

Modo de preparo

1. Tempere e refogue a carne com alho, cebola, óleo e sal até ficar dourada, adicione água aos poucos para cozinhá-la, até que fique macia.
2. Lave e pique o tomate, a abóbora, a batata doce e o milho verde, acrescente na carne, coloque água e deixe cozinhar. Finalize com a salsa e cebolinha.
3. Doure o alho e junte o arroz, acrescente água e deixe cozinhar.

BOLO PRONTO E LEITE COM ACHOCOLATADO	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia	Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboidratos	Retinol	Sódio	Gorduras trans
Ingredientes					(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mg)	(g)
Achocolatado em pó	1,50	1,50	1,00	R\$ 0,023	6,02	0,06	0,03	0,02	1,37	11,94	0,98	0,00
Bolo pronto para servir (sabor Fubá)	15,00	15,00	1,00	R\$ 0,344	48,14	0,74	2,35	0,44	6,14	6,81	5,03	0,00
Leite UHT integral	30,00	30,00	1,00	R\$ 0,154	18,90	0,90	0,98	0,00	1,43	0,00	0,00	0,00
Total				R\$ 0,52	73,06	1,70	3,36	0,46	8,94	18,74	6,00	0,00

Modo de preparo

1. Corte e sirva o bolo.
4. Misture o leite e o achocolatado.

ARROZ COM CARNE COM MANDIOCA/FRUTA	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Retinol (mcg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
(kcal)												
Ingredientes												
Alho branco	0,25	0,23	1,08	R\$ 0,006	0,26	0,02	0,00	0,00	0,06	0,00	0,01	0,00
Arroz branco	15,00	15,00	1,00	R\$ 0,074	53,67	1,07	0,05	0,02	11,81	0,00	0,15	0,00
Abacaxi pérola	5,00	3,68	1,36	R\$ 0,031	1,78	0,03	0,00	0,01	0,45	0,00	0,00	0,00
Carne bovina de 2ª Músculo (moída, cubos ou iscas)	14,00	14,00	1,00	R\$ 0,345	19,82	3,02	0,77	0,31	0,00	0,27	9,24	0,01
Cebola branca	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,001	0,09	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00
Cebolinha	0,25	0,21	1,18	R\$ 0,005	0,04	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,25	0,25	1,00	R\$ 0,006	0,84	0,02	0,01	0,00	0,20	0,15	0,00	0,00
Mandioca	8,00	5,84	1,37	R\$ 0,045	8,84	0,07	0,02	0,01	2,11	0,00	0,13	0,00
Óleo de soja	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,004	4,42	0,00	0,50	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	193,79	0,00
Salsa	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,005	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	1,18	0,13	0,00
Total				R\$ 0,52	89,84	4,24	1,36	0,42	14,67	1,60	203,45	0,02
Modo de preparar												
1. Refogue a carne com o alho, cebola, o colorau, óleo e o sal até dourar, acrescente água e cozinhe até ficar macia.												
2. Depois de cozida acrescente a mandioca descascada e picada, coloque água e deixe a mandioca cozinhar. Finalize com salsa e cebolinha.												
3. Doure o alho e junte o arroz, acrescente água e deixe cozinhar.												
4. Higienize, descasque e corte o abacaxi e sirva.												

ARROZ, ISCA DE FRANGO ACEBOLADO E SALADA VERDE COM BETERRABA	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Retinol (mcg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
(kcal)												
Ingredientes												
Alho branco	0,50	0,46	1,08	R\$ 0,012	0,52	0,03	0,00	0,00	0,11	0,00	0,02	0,00
Alface crespa	5,00	3,42	1,46	R\$ 0,073	0,37	0,05	0,01	0,00	0,06	0,00	0,12	0,00
Arroz branco	20,00	20,00	1,00	R\$ 0,099	71,56	1,43	0,07	0,02	15,75	0,00	0,20	0,00
Beterraba	5,00	4,67	1,07	R\$ 0,022	2,28	0,09	0,00	0,00	0,52	0,00	0,45	0,00
Cebola branca	0,50	0,45	1,10	R\$ 0,002	0,18	0,01	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	0,00
Cebolinha	0,50	0,42	1,18	R\$ 0,010	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Colorau	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,013	1,67	0,03	0,02	0,00	0,39	0,30	0,00	0,00
Óleo de soja	1,00	1,00	1,00	R\$ 0,009	8,84	0,00	1,00	0,15	0,00	0,00	0,00	0,01
Peito de frango	20,00	20,00	1,00	R\$ 0,275	23,83	4,31	0,60	0,22	0,00	0,40	11,20	0,00
Sal	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	193,79	0,00
Salsa	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,005	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	1,18	0,13	0,00
Vinagre	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	0,01	0,00
Total				R\$ 0,52	109,48	5,96	1,71	0,39	16,93	1,88	205,93	0,01
Modo de preparar												
1. Refogue o frango com óleo, alho, colorau e sal até dourar. Por último adicione a cebola.												
2. Doure o alho e junte o arroz, acrescente água e deixe cozinhar.												
3. Higienize a alface e a beterraba. Rale a beterraba. Pique a alface. Misture e tempere.												

ARROZ COM CARNE, FAROFA DE BANANA E FEIJÃO E SALADA DE REPOLHO COM CENOURA	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia	Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboidratos	Retinol	Sódio	Gorduras trans
					(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mg)	(g)
Ingredientes												
Alho branco	0,25	0,23	1,08	R\$ 0,006	0,26	0,02	0,00	0,00	0,06	0,00	0,01	0,00
Arroz branco	15,00	15,00	1,00	R\$ 0,074	53,67	1,07	0,05	0,02	11,81	0,00	0,15	0,00
Banana da terra	5,00	2,69	1,86	R\$ 0,036	3,44	0,04	0,01	0,00	0,90	0,00	0,00	0,00
Carne bovina de 2ª Músculo (moída, cubos ou iscas)	10,00	10,00	1,00	R\$ 0,247	14,16	2,16	0,55	0,22	0,00	0,19	6,60	0,01
Cebola branca	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,001	0,09	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00
Cebolinha	0,25	0,21	1,18	R\$ 0,005	0,04	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00
Cenoura	3,00	2,59	1,16	R\$ 0,013	0,88	0,03	0,00	0,00	0,20	0,00	0,09	0,00
Farinha de mandioca tipo branca	9,00	9,00	1,00	R\$ 0,070	32,48	0,14	0,02	0,01	7,91	0,00	0,09	0,01
Feijão carioca	5,00	5,00	1,00	R\$ 0,037	16,45	1,00	0,06	0,01	3,06	0,00	0,00	0,00
Óleo de soja	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,004	4,42	0,00	0,50	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00
Repolho branco	5,00	3,70	1,35	R\$ 0,019	0,63	0,03	0,01	0,00	0,14	0,00	0,13	0,00
Sal	0,25	0,25	1,00	R\$ 0,000	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	96,90	0,00
Salsa	0,25	0,23	1,10	R\$ 0,005	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	1,18	0,13	0,00
Vinagre	0,25	0,25	1,00	R\$ 0,001	0,04	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00
Total				R\$ 0,52	126,38	4,49	1,21	0,33	24,09	1,37	104,10	0,02
Modo de preparo												
1. Refogue a carne com alho e cebola, deixe cozinhar até ficar dourada e macia.												
2. Acrescente o arroz, refogue bem, acrescente água e deixe cozinhar. Finalize com salsa e cebolinha.												
3. Refogue com o óleo, cebola, alho e acrescente a banana, junte a farinha de mandioca aos poucos, mexendo bem.												
4. Faça a catação do feijão, lave-o e deixe de molho por 20 minutos, despreze a água do molho, coloque-o na pressão para cozinhar, depois de cozido tempere-o.												
5. Higienize o repolho e a cenoura. Pique o repolho. Rale a cenoura. Misture e tempere.												

GALINHADA E SALADA VERDE/FRUTA	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Custo unitário	Energia	Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboi- dratos	Retinol	Sódio	Gorduras trans
					(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mg)	(g)
Ingredientes												
Açafrão	0,25	0,25	1,00	R\$ 0,011	0,78	0,03	0,01	0,00	0,16	0,07	0,37	0,00
Alho branco	0,50	0,46	1,08	R\$ 0,012	0,52	0,03	0,00	0,00	0,11	0,00	0,02	0,00
Alface crespa	5,00	3,42	1,46	R\$ 0,073	0,37	0,05	0,01	0,00	0,06	0,00	0,12	0,00
Arroz branco	15,00	15,00	1,00	R\$ 0,074	53,67	1,07	0,05	0,02	11,81	0,00	0,15	0,00
Cebola branca	0,50	0,45	1,10	R\$ 0,002	0,18	0,01	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	0,00
Cebolinha	0,50	0,42	1,18	R\$ 0,010	0,08	0,01	0,00	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Couve	5,00	3,60	1,39	R\$ 0,079	0,97	0,10	0,02	0,00	0,16	0,00	0,22	0,00
Coxinha das asas	15,00	10,00	1,50	R\$ 0,188	21,32	1,81	1,51	0,44	0,00	1,04	9,60	0,00
Maçã fuji	5,00	5,00	1,00	R\$ 0,053	2,78	0,01	0,00	0,00	0,76	0,00	0,00	0,00
Óleo de soja	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,004	4,42	0,00	0,50	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	193,79	0,00
Salsa	0,50	0,45	1,10	R\$ 0,010	0,16	0,01	0,00	0,00	0,03	2,36	0,25	0,00
Vinagre	0,50	0,50	1,00	R\$ 0,001	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	0,01	0,00
Total				R\$ 0,52	85,32	3,14	2,10	0,54	13,17	3,47	204,54	0,01

Modo de preparo

1. Refogue o frango com alho, cebola e açafrão, até dourar. Acrescente água aos poucos até ficar cozido.
2. Junte o arroz ao frango e refogue-os, acrescente água deixe cozinhar. Finalize com salsa e cebolinha.
3. Higienize, pique, misture e tempere a couve e a alface.
4. Higienize e sirva a maçã.