



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO MENSAL

| MODALIDADE DE ENSINO | CRECHE – BERÇÁRIO B1 00 A 11 MESES | | 2026 | |
|--|---|----------|------|------|
| | PERÍODO | INTEGRAL | MÊS | MAIO |
| Orientação Crianças que ingressarem na unidade com ZERO MESES de vida: a mãe ou responsável deverá comparecer à Secretaria Municipal de Educação, munida de prescrição médica, para que o Nutricionista realize o Atendimento e Registro Nutricional autorizando a entrada da fórmula infantil que a criança irá consumir até os 06 meses de idade, ou por período superior, conforme prescrição médica. Não oferecer água a crianças menores de 6 meses, sem prescrição médica. Não oferecer suco de fruta natural a crianças menores de 12 meses, sem prescrição médica. Capacidade aproximada do estômago infantil: 01 mês – de 80 a 150 ml; 06 meses – 150 ml; 1 ano – 250 ml. | | | | |
| INTRODUÇÃO DOS ALIMENTOS – A PARTIR DO 6º MÊS DE VIDA A partir do 6º mês de vida , iniciar a introdução alimentar conforme orientações abaixo , respeitando a evolução da criança: | | | | |
| 1ª Semana | Entre as mamadeiras, oferecer uma fruta raspada ou amassada , uma fruta por vez. Sempre que possível, variar as frutas ao longo do dia. | | | |
| 2ª Semana | Introdução de 1 tipo de legume amassado por refeição (almoço ou jantar) | | | |
| 3ª Semana | Introdução de 2 tipos diferentes de legumes amassado por refeição (almoço ou jantar) | | | |
| 4ª Semana | Introdução de 3 tipos diferentes de legumes amassado por refeição (almoço ou jantar) | | | |
| 5ª Semana | Introdução de 1 tipo de verdura e 3 tipos diferentes de legumes amassado por refeição (almoço ou jantar) | | | |
| 6ª Semana | Introdução de 1 tipo de verdura, 3 tipos diferentes de legumes e arroz amassado (almoço ou jantar) | | | |
| 7ª Semana | Introdução de 1 tipo de verdura, 3 tipos diferentes de legumes, arroz amassado e frango desfiado (almoço ou jantar) | | | |
| 8ª Semana | Introdução de 1 tipo de verdura, 3 tipos diferentes de legumes, arroz amassado e carne desfiada ou moída (almoço ou jantar) | | | |
| 9ª Semana | Introdução de 1 tipo de verdura, 3 tipos diferentes de legumes, arroz amassado, 1 tipo de carne (branca ou vermelha) desfiada e caldo de feijão (almoço ou jantar) | | | |



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO MENSAL

| | |
|---------------|---|
| 10ª Semana | Introdução de 1 tipo de verdura, 3 tipos diferentes de legumes, arroz ou macarrão amassado, 1 tipo de carne (branca ou vermelha) desfiada ou ovo e caldo de feijão (almoço ou jantar) |
| 11ª Semana | Seguir cardápio estabelecido. |

Observações importantes:

01. Sempre que possível ofertar frutas.
02. As papas devem ser amassadas com garfo e nunca liquidificadas.
03. Crianças acima de 8 meses, que já apresentam capacidade de mastigação, podem consumir o cardápio do maternal, desde que:
 - Sejam oferecidos alimentos macios, fáceis de mastigar;
 - Ou pedaços grandes sejam entregues na mão da criança para que ela morda sozinha, sempre com supervisão de um adulto, a fim de evitar risco de engasgo.

Educação Alimentar e Nutricional (EAN)

Recomenda-se que, durante o momento da alimentação, haja orientação quanto à importância do consumo de uma alimentação equilibrada, incentivando a experimentação e o consumo dos alimentos oferecidos, respeitando hábitos, cultura alimentar e condições individuais.

BISCOITOS – DEVEM SER OFERECIDOS EM PEDAÇOS PEQUENOS OU A UNIDADE INTEIRA, PERMITINDO QUE A CRIANÇA CONSUMA AOS POUCOS, SEMPRE SOB A SUPERVISÃO DE UM ADULTO.

NUTRIENTES DISPONÍVEIS NOS ALIMENTOS

| ALIMENTOS | NUTRIENTES |
|---|---------------------|
| Proteína animal – carnes (bovina, frango, peixe) e ovo | Ferro heme |
| Cereais, arroz, feijão, espinafre, lentilha | Ferro não heme |
| Verduras, legumes, frutas, leite e derivados | Minerais |
| Verduras, legumes, frutas | Vitaminas, fibras |
| Carnes, ovos, leite e derivados | Proteínas |
| Alimentos preparados com farinhas, raízes, grãos | Carboidratos |
| Óleo, margarina, manteiga, embutidos, leite e derivados | Lipídeos (gorduras) |

Observação: O cardápio deverá ser seguido conforme planejamento. Em situações excepcionais, como ausência de gêneros alimentícios por falha no fornecimento, atrasos na entrega ou recebimento de produtos fora do padrão de qualidade (ex.: frutas verdes ou impróprias para consumo), poderá ser realizada substituição por alimento equivalente do mesmo grupo alimentar, garantindo o aporte nutricional da refeição. Toda substituição deverá ser devidamente justificada e comunicada ao setor de Nutrição, conforme orientações técnicas vigentes (Nota Técnica nº 03/2023).

COMPOSIÇÃO DA PAPA SALGADA (consistência amassada com garfo): arroz ou macarrão, 01 alimento feculento (mandioca, cará, inhame, mandioquinha ou batata), 1 hortaliça fonte de vitamina





ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR CARDÁPIO MENSAL

A: cenoura ou abóbora, 01 legume, 01 verdura, 01 porção de proteína animal: bovina, frango, peixe, ovo e caldo de feijão limitado até 3 vezes por semana.

No período de inverno, recomenda-se acrescentar preparações quentes, como caldos e sopas, conforme aceitação.

USO DE TEMPEROS NATURAIS

- Ervas naturais em carnes (frango, aves, peixe) • Noz moscada em massas e cremes
- Cravo e canela em arroz doce, bolos, mingau.

Para Dietas Especiais

Transtorno do Espectro Autista (TEA)

Pessoas com Transtorno do Espectro Autista (TEA) podem apresentar seletividade alimentar ou sensibilidade a determinados alimentos. A exclusão de glúten, lactose ou proteína do leite deve ocorrer somente mediante prescrição médica ou nutricional.

Na ausência de restrições alimentares comprovadas, a criança deverá seguir o cardápio correspondente à sua faixa etária.

Observação – Seletividade Alimentar:

Para crianças com seletividade alimentar, recomenda-se servir os alimentos que já fazem parte do hábito alimentar da criança e, ao lado do prato, oferecer pequenas porções do cardápio do dia, estimulando gradualmente o interesse e a experimentação de novos alimentos.

Doença Celíaca

Pessoas com doença celíaca não podem consumir glúten. É proibido o consumo de qualquer alimento que contenha farinha de: trigo, cevada, centeio, espelta, kamut e triticale, bem como produtos que apresentem glúten em sua composição. É indispensável a leitura atenta dos rótulos dos alimentos.

Diabetes Mellitus

O diabetes é uma doença crônica caracterizada por disfunção na produção ou ação da insulina, podendo estar associada a fatores genéticos, excesso de peso e outros fatores metabólicos. Para esses casos, recomenda-se priorizar alimentos integrais e com menor índice glicêmico, conforme orientação nutricional individualizada.

Intolerância à Lactose

Oferecer leite sem lactose e utilizar leite sem lactose em todas as preparações que normalmente levam leite.

Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV)

Deve ser realizada a exclusão total do leite e de seus derivados, não sendo permitida a utilização de leite ou produtos lácteos nas preparações alimentares.





ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO MENSAL

| CARDÁPIO – 1ª SEMANA DO MÊS | | | | | | | | | |
|---|-----------------|----------------|---------------------------|--------------------------|------------------------------|------------------|---------|-------------|-------------|
| CRECHE – BERÇÁRIO | | | | | | | | | |
| 07 A 11 meses | | | | | | | | | |
| REFEIÇÕES | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA 01/05/26 | | | | |
| Café da manhã | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | |
| Almoço | | | | | FERIADO | | | | |
| Jantar | | | | | | | | | |
| Sobremesa | | | | | | | | | |
| Lanche | | | | | | | | | |
| VALORES DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES | | | | | | | | | |
| Nutrientes | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA 01/05/26 | Média semanal | | | |
| KCAL/DIA Calorias | | | | | 0 | 0 | | | |
| Carboidratos (g) | | | | | 0 | 0 | | | |
| Proteínas (g) | | | | | 0 | 0 | | | |
| Lipídeos (g) | | | | | 0 | 0 | | | |
| Vitamina A (mcg) | | | | | 0 | 0 | | | |
| Vitamina C (mg) | | | | | 0 | 0 | | | |
| Cálcio (mg) | | | | | 0 | 0 | | | |
| Ferro (mg) | | | | | 0 | 0 | | | |
| Sódio (mg) | | | | | 0 | 0 | | | |
| VALORES DE REFERÊNCIA | | | | | | | | | |
| Creche – 07 A 11 meses | | | | | | | | | |
| Valores de referência para | Nº de refeições | Energia (Kcal) | Proteínas 10 a 15% do VET | Lipídios 25 a 35% do VET | Carboidratos 55 a 65% do VET | Ca (mg) | Fe (mg) | Vit. A (µg) | Vit. C (mg) |
| 30% das necessidades nutricionais/dia | 2 Refeições | 203 | 5 a 8 | 6 a 8 | 28 a 33 | 78 | 2 | 150 | 15 |
| 70% das necessidades nutricionais/dia | 3 refeições | 475 | 12 a 18 | 13 a 18 | 65 a 77 | 182 | 5 | 350 | 35 |

Substituições de alimentos deverão ocorrer apenas em caráter excepcional, mediante justificativa formal e comunicação ao setor de Nutrição.





ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO MENSAL

CARDÁPIO – 2ª SEMANA DO MÊS

CRECHE – BERÇÁRIO
07 A 11 meses

| REFEIÇÕES | 2ª FEIRA 04/05/26 | 3ª FEIRA 05/05/26 | 4ª FEIRA 06/05/26 | 5ª FEIRA 07/05/26 | 6ª FEIRA 08/05/26 |
|------------------|--|--|---|---|--|
| Café da manhã | Leite Cuscuz | Leite Tapioca com patê de legumes | Leite Ovos cozidos | Leite Mingau de aveia | Leite Batata doce cozida |
| Fruta | Laranja | Banana | Mamão | Tangerina | Banana |
| Almoço Jantar | Arroz, grão de bico, ovo, cenoura, batata, abobrinha, acelga. | Macarrão, frango, cenoura, repolho, chuchu, tomate. | Arroz, caldo de feijão, frango, quiabo, escarola, cenoura, tomate. | Arroz, caldo de feijão, carne, batata, abóbora, agrião, quiabo. | Macarrão, frango, escarola, beterraba, cenoura, tomate. |
| Sobremesa | Melão | Laranja | Banana | Mamão | Tangerina |
| Lanche | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira |

VALORES DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES

| Nutrientes | 2ª FEIRA 04/05/26 | 3ª FEIRA 05/05/26 | 4ª FEIRA 06/05/26 | 5ª FEIRA 07/05/26 | 6ª FEIRA 08/05/26 | Média semanal |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|------------------|
| KCAL/DIA Calorias | 710 | 760 | 735 | 720 | 650 | 715 |
| Carboidratos (g) | 115 | 125 | 95 | 100 | 110 | 109 |
| Proteínas (g) | 28 | 26 | 34 | 32 | 27 | 29 |
| Lipídeos (g) | 26 | 22 | 28 | 27 | 18 | 24 |
| Vitamina A (mcg) | 520 | 480 | 510 | 530 | 900 | 588 |
| Vitamina C (mg) | 65 | 55 | 70 | 95 | 60 | 69 |
| Cálcio (mg) | 720 | 700 | 710 | 930 | 710 | 714 |
| Ferro (mg) | 4,8 | 3,2 | 5,5 | 5,8 | 3,5 | 4,56 |
| Sódio (mg) | 420 | 380 | 390 | 350 | 330 | 374 |

VALORES DE REFERÊNCIA

Creche – 07 A 11 meses

| Valores de referência para | Nº de refeições | Energia (Kcal) | Proteínas 10 a 15% do VET | Lipídios 25 a 35% do VET | Carboidratos 55 a 65% do VET | Ca (mg) | Fe (mg) | Vit. A (µg) | Vit. C (mg) |
|---------------------------------------|-----------------|----------------|---------------------------|--------------------------|------------------------------|---------|---------|-------------|-------------|
| 30% das necessidades nutricionais/dia | 2 Refeições | 203 | 5 a 8 | 6 a 8 | 28 a 33 | 78 | 2 | 150 | 15 |
| 70% das necessidades nutricionais/dia | 3 refeições | 475 | 12 a 18 | 13 a 18 | 65 a 77 | 182 | 5 | 350 | 35 |

Substituições de alimentos deverão ocorrer apenas em caráter excepcional, mediante justificativa formal e comunicação ao setor de Nutrição.



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO MENSAL

CARDÁPIO – 3ª SEMANA DO MÊS

CRECHE – BERÇÁRIO
07 A 11 meses

| REFEIÇÕES | 2ª FEIRA 11/05/26 | 3ª FEIRA 12/05/26 | 4ª FEIRA 13/05/26 | 5ª FEIRA 14/05/26 | 6ª FEIRA 15/05/26 |
|------------------|--|--|--|--|---|
| Café da manhã | Leite Banana e aveia | Leite Mandioca cozida | Leite Cuscuz | Leite Bolo de banana e aveia sem açúcar | Leite Omelete |
| Fruta | Laranja | Tangerina | Banana | Abacaxi | Tangerina |
| Almoço Jantar | Arroz, lentilha, ovo, batata, abóbora, escarola, tomate. | Arroz, caldo de feijão, frango, batata, cenoura, tomate, repolho. | Macarrão, frango, abobrinha, acelga, cenoura, tomate. | Arroz, caldo de feijão, carne, acelga, chuchu, cenoura, tomate. | Macarrão, frango, rúcula, cenoura, chuchu, abobrinha. |
| Sobremesa | Tangerina | Salada de frutas | Tangerina | Banana | Abacaxi |
| Lanche | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira |

VALORES DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES

| Nutrientes | 2ª FEIRA 11/05/26 | 3ª FEIRA 12/05/26 | 4ª FEIRA 13/05/26 | 5ª FEIRA 14/05/26 | 6ª FEIRA 15/05/26 | Média semanal |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|------------------|
| KCAL/DIA Calorias | 735 | 710 | 755 | 740 | 720 | 732 |
| Carboidratos (g) | 105 | 98 | 110 | 102 | 100 | 103 |
| Proteínas (g) | 34 | 32 | 36 | 35 | 33 | 34 |
| Lipídeos (g) | 28 | 26 | 30 | 29 | 27 | 28 |
| Vitamina A (mcg) | 520 | 480 | 510 | 495 | 505 | 502 |
| Vitamina C (mg) | 65 | 72 | 60 | 68 | 70 | 67 |
| Cálcio (mg) | 720 | 700 | 730 | 710 | 705 | 713 |
| Ferro (mg) | 4,5 | 3,8 | 4,9 | 5,2 | 4,2 | 4,52 |
| Sódio (mg) | 480 | 420 | 460 | 440 | 430 | 446 |

VALORES DE REFERÊNCIA

Creche – 07 A 11 meses

| Valores de referência para | Nº de refeições | Energia (Kcal) | Proteínas 10 a 15% do VET | Lipídios 25 a 35% do VET | Carboidratos 55 a 65% do VET | Ca (mg) | Fe (mg) | Vit. A (µg) | Vit. C (mg) |
|---------------------------------------|-----------------|----------------|---------------------------|--------------------------|------------------------------|---------|---------|-------------|-------------|
| 30% das necessidades nutricionais/dia | 2 Refeições | 203 | 5 a 8 | 6 a 8 | 28 a 33 | 78 | 2 | 150 | 15 |
| 70% das necessidades nutricionais/dia | 3 refeições | 475 | 12 a 18 | 13 a 18 | 65 a 77 | 182 | 5 | 350 | 35 |

Substituições de alimentos deverão ocorrer apenas em caráter excepcional, mediante justificativa formal e comunicação ao setor de Nutrição.



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO MENSAL

| CARDÁPIO – 4ª SEMANA DO MÊS | | | | | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|------------------|---------|-------------|-------------|
| CRECHE – BERÇÁRIO | | | | | | | | | |
| 07 A 11 meses | | | | | | | | | |
| REFEIÇÕES | 2ª FEIRA 18/05/26 | 3ª FEIRA 19/05/26 | 4ª FEIRA 20/05/26 | 5ª FEIRA 21/05/26 | 6ª FEIRA 22/05/26 | | | | |
| Café da manhã | Leite Batata doce cozida | Leite Tapioca com patê de legumes | Leite Banana com aveia | Leite Cuscuz | Leite Bolo de maçã sem açúcar | | | | |
| Fruta | Banana | Laranja | Abacaxi | Maçã | Manga | | | | |
| Almoço Jantar | Arroz, ervilha, ovo, chuchu, abobrinha, repolho, cenoura. | Dopa de feijão, macarrão, abobrinha, tomate, chuchu e cenoura. | Arroz, caldo de feijão, carne, batata, tomate, abóbora, brócolis. | Macarrão, frango, berinjela, espinafre, tomate, cenoura. | Arroz, caldo de feijão, mandioca, berinjela, brócolis, cenoura. | | | | |
| Sobremesa | Laranja | Abacaxi | Maçã | Manga | Banana | | | | |
| Lanche | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | | | | |
| VALORES DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES | | | | | | | | | |
| Nutrientes | 2ª FEIRA 18/05/26 | 3ª FEIRA 19/05/26 | 4ª FEIRA 20/05/26 | 5ª FEIRA 21/05/26 | 6ª FEIRA 22/05/26 | Média semanal | | | |
| KCAL/DIA Calorias | 700 | 720 | 760 | 745 | 715 | 728 | | | |
| Carboidratos (g) | 100 | 102 | 112 | 108 | 101 | 105 | | | |
| Proteínas (g) | 33 | 34 | 37 | 35 | 32 | 34 | | | |
| Lipídeos (g) | 27 | 28 | 30 | 29 | 26 | 28 | | | |
| Vitamina A (mcg) | 500 | 490 | 520 | 510 | 495 | 503 | | | |
| Vitamina C (mg) | 60 | 65 | 70 | 68 | 62 | 65 | | | |
| Cálcio (mg) | 710 | 720 | 740 | 730 | 705 | 721 | | | |
| Ferro (mg) | 4,0 | 4,5 | 5,3 | 4,8 | 3,9 | 4,5 | | | |
| Sódio (mg) | 430 | 450 | 470 | 460 | 420 | 466 | | | |
| VALORES DE REFERÊNCIA | | | | | | | | | |
| Creche – 07 A 11 meses | | | | | | | | | |
| Valores de referência para | Nº de refeições | Energia (Kcal) | Proteínas 10 a 15% do VET | Lipídios 25 a 35% do VET | Carboidratos 55 a 65% do VET | Ca (mg) | Fe (mg) | Vit. A (µg) | Vit. C (mg) |
| 30% das necessidades nutricionais/dia | 2 Refeições | 203 | 5 a 8 | 6 a 8 | 28 a 33 | 78 | 2 | 150 | 15 |
| 70% das necessidades nutricionais/dia | 3 refeições | 475 | 12 a 18 | 13 a 18 | 65 a 77 | 182 | 5 | 350 | 35 |
| Substituições de alimentos deverão ocorrer apenas em caráter excepcional, mediante justificativa formal e comunicação ao setor de Nutrição. | | | | | | | | | |



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO MENSAL

| CARDÁPIO – 5ª SEMANA DO MÊS | | | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|---------------|---------|-------------|-------------|
| CRECHE – BERÇÁRIO | | | | | | | | | |
| 07 A 11 meses | | | | | | | | | |
| REFEIÇÕES | 2ª FEIRA 25/05/26 | 3ª FEIRA 26/05/26 | 4ª FEIRA 27/05/26 | 5ª FEIRA 28/05/26 | 6ª FEIRA 29/05/26 | | | | |
| Café da manhã | Leite Mingau de aveia | Leite Cuscuz | Leite Bolo de beterraba sem açúcar | Leite Ovos mexidos | Leite Mandioca cozida | | | | |
| Fruta | Laranja | Maçã | Melão | Tangerina | Banana | | | | |
| Almoço Jantar | Arroz, lentilha, ovo, abobrinha, beterraba, cenoura, espinafre. | Macarrão, frango, batata, repolho, berinjela, cenoura. | Arroz, caldo de feijão, carne, batata, couve, beterraba, abóbora, | Macarrão, frango, couve-flor, abobrinha, tomate, cenoura. | Arroz, caldo de feijão, frango, abóbora, repolho, tomate, mandioca. | | | | |
| Sobremesa | Maçã | Laranja | Banana | Melão | Tangerina | | | | |
| Lanche | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | | | | |
| VALORES DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES | | | | | | | | | |
| Nutrientes | 2ª FEIRA 25/05/26 | 3ª FEIRA 26/05/26 | 4ª FEIRA 27/05/26 | 5ª FEIRA 28/05/26 | 6ª FEIRA 29/05/26 | Média semanal | | | |
| KCAL/DIA Calorias | 740 | 720 | 770 | 750 | 730 | 742 | | | |
| Carboidratos (g) | 108 | 102 | 115 | 110 | 105 | 108 | | | |
| Proteínas (g) | 35 | 33 | 38 | 36 | 34 | 35,2 | | | |
| Lipídeos (g) | 29 | 27 | 31 | 30 | 28 | 29 | | | |
| Vitamina A (mcg) | 510 | 500 | 530 | 520 | 505 | 513 | | | |
| Vitamina C (mg) | 62 | 58 | 65 | 63 | 60 | 61,6 | | | |
| Cálcio (mg) | 725 | 710 | 740 | 735 | 720 | 726 | | | |
| Ferro (mg) | 4,8 | 4,2 | 5,5 | 5,0 | 4,6 | 4,82 | | | |
| Sódio (mg) | 460 | 440 | 480 | 470 | 450 | 455 | | | |
| VALORES DE REFERÊNCIA | | | | | | | | | |
| Creche – 07 A 11 meses | | | | | | | | | |
| Valores de referência para | Nº de refeições | Energia (Kcal) | Proteínas 10 a 15% do VET | Lipídios 25 a 35% do VET | Carboidratos 55 a 65% do VET | Ca (mg) | Fe (mg) | Vit. A (µg) | Vit. C (mg) |
| 30% das necessidades nutricionais/dia | 2 Refeições | 203 | 5 a 8 | 6 a 8 | 28 a 33 | 78 | 2 | 150 | 15 |
| 70% das necessidades nutricionais/dia | 3 refeições | 475 | 12 a 18 | 13 a 18 | 65 a 77 | 182 | 5 | 350 | 35 |
| Substituições de alimentos deverão ocorrer apenas em caráter excepcional, mediante justificativa formal e comunicação ao setor de Nutrição. | | | | | | | | | |
| Elaine Witt Motoda CRN-3 – RT – Nº 8490 | | | | | | | | | |