



**CARAPEBA
GRELHADA**

Ingredientes

1 carapeba limpa e sem vísceras/ Suco de 1 limão/ Sal a gosto/ 3colheres (sopa) de azeite/ 1 folha de alface para decorar

Modo de preparo

Tempere a carapeba com o suco de limão e o sal.
Grelhe-a em uma grelha, untada com o azeite por 20 minutos.
Na metade do tempo, vire o peixe, para grelhar por igual.
Arrume a folha de alface em uma travessa e coloque o peixe sobre ela.

ARROZ DE FORNO

Ingredientes

4 xícaras (chá) de arroz cozido 100 gramas de queijo mussarela ralada 100 gramas de açaí cortado em cubos pequenos 1 cenoura ralada 2 colheres (sopa) de salsa (ou salsinha) picada 2 unidades de ovo 1 xícara (chá) de leite 1/2 copo de requeijão 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado • sal a gosto • pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Em uma tigela, misture o arroz, a mussarela, o presunto, a cenoura e a salsa. Coloque em um refratário untado com margarina.
No liquidificador, bata os ovos, o leite, o requeijão, o queijo ralado, o sal e a pimenta.
Despeje sobre o arroz e asse no forno, preaquecido, a 200 °C durante 30 minutos ou até dourar.

ARROZ DE TACACÁ

Ingredientes

1 xícara (chá) de arroz arbóreo cozido/ 1 xícara (chá) de tucupi/ 50g de camarões secos/ 1/4 xícara (chá) de jambu cozido e picado

Modo de preparo

Em uma frigideira, coloque o arroz e acrescente o tucupi e os camarões, mexendo sempre.
Deixe cozinhar até reduzir o volume à metade e ficar cremoso. Acrescente o jambu picado, misture bem e sirva.

Mantenha a cidade limpa!
Não jogue lixo nas ruas.
A população agradece!



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

**Câmara Municipal de Nova Iguaçu**
ATOS OFICIAIS

Termo Aditivo de Prorrogação de Prazo do Contrato nº 004/2022 para gerenciamento, controle e abastecimento de veículos da CMNI

Termo Aditivo de Prorrogação de Prazo nº: 003/2026.
Processo nº: 3544/2025.
Fundamentação Legal: Art. 57, II da Lei nº 8.666/93.
Contratada: LINK CARD ADMINISTRADORA DE BENEFÍCIOS LTDA.
Prazo: 12 (doze) meses.
Início e Término: de 07/02/2026 à 06/02/2027.
Valor Global do Termo: R\$ 492.750,00 (quatrocentos e noventa e dois mil, setecentos e cinquenta reais). **0% (zero por cento) de taxa de administração.**
Dotação: 3.3.90.39.00.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.
Empenho nº: 60/2026-01.
Assinatura do Contrato: 05/02/2026.

Nova Iguaçu, 05 de fevereiro de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

VAMOS COLORIR?

