



BOLO DE CENOURA COM CALDA DE CHOCOLATE QUE DERRETE NA BOCA

Ingredientes

MASSA

2 xícaras de chá de cenoura crua picada
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de óleo
4 ovos
1/2 colher de chá de sal
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa cheia de fermento em pó

COBERTURA

3 colheres de sopa de nescau
1 e 1/2 tablete de claybom
12 colheres de sopa de açúcar
10 colheres de sopa de leite

Modo de preparo

MASSA

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto a farinha e o fermento. Depois disso, em uma vasilha grande misture bem a massa batida com a farinha e o fermento. Coloque em um tabuleiro untado com manteiga e polvilhado de açúcar ou farinha. Leve ao forno pré-aquecido, a 180°, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

COBERTURA:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver. Faça furinhos no bolo ainda quente e despeje sobre ele.

FRICASSÊ SABOROSO DE FRANGO

Ingredientes

1 1/2 peitos de frango temperados, cozidos e desfiados
1 lata de creme de leite
1 copo de requeijão
1 lata de milho a mesma medida (lata) de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
200 g de mussarela
50 g de queijo parmesão ralado
batata palha

Modo de preparo

Bater no liquidificador o milho com a própria água e o leite com o amido dissolvido. Junte ao frango e mexa até engrossar. Retire do fogo e junte metade do creme de leite. Coloque metade deste creme no fundo de um refratário retangular. Disponha o queijo mussarela. Cubra com o restante do creme. Misture o requeijão com a outra metade do creme de leite. Coloque sobre o creme no refratário. Polvilhe com o queijo ralado. Por último a batata palha. Leve ao forno para gratinar. Sirva quente, com arroz branco e salada verde

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

PORTARIA Nº 3211/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o disposto no § 2º, Art. Nº 86, da Lei Complementar nº 014 de 31 de outubro de 1997 e com base no parecer da Procuradoria Geral do Município.

RESOLVE:

Conceder **LICENÇA PARA ATIVIDADE POLÍTICA**, ao servidor **JUAREZ DOS SANTOS**, matrícula nº 10/19.607, Rastilheiro, Gabinete do Prefeito, ocupante do, por 3 (três) meses, com direito a percepção dos seus vencimentos, desde que, apresente a Secretaria Municipal de Administração, o seu competente registro de candidato junto ao Tribunal Regional Eleitoral, na forma do dispositivo no Art. nº 1º - II - L da Lei Complementar nº 64/1990, que integram o processo administrativo Nº 04/3300/2024.

A publicação deste ato visa cumprir a obrigação de registro nos assentamentos funcionais.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

PORTARIA Nº 3212/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o disposto no § 2º, Art. Nº 86, da Lei Complementar nº 014 de 31 de outubro de 1997 e com base no parecer da Procuradoria Geral do Município.

RESOLVE:

Conceder **LICENÇA PARA ATIVIDADE POLÍTICA**, ao servidor **ADELSON DA SILVA BARBOSA**, matrícula nº 10/25.161, Agente da Guarda, Secretaria Municipal de Segurança Pública - SEMUSP, ocupante do, por 3 (três) meses, com direito a percepção dos seus vencimentos, desde que, apresente a Secretaria Municipal de Administração, o seu competente registro de candidato junto ao Tribunal Regional Eleitoral, na forma do dispositivo no Art. nº 1º - II - L da Lei Complementar nº 64/1990, que integram o processo administrativo Nº 04/3062/2024.

A publicação deste ato visa cumprir a obrigação de registro nos assentamentos funcionais.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

ERRATA:

PROCESSO Nº 04/ 4429/2021

Na portaria nº 2674 de 27 de AGOSTO de 2019, publicada no Jornal Hora H de 28/08/2021, referente à **NELY FERREIRA DA SILVA**, matrícula nº 10/07.662. Onde se lê: **NELI PEREIRA DA SILVA**....

Leia-se:**NELI FERREIRA DA SILVA**....

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

PORTARIA Nº 3185/SEMAD/2024 DE 22 DE JULHO DE 2024

Exonerar, a contar de 01 de julho de 2024, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **LUCAS DE ALMEIDA DE SOUZA**, do cargo em comissão de Assessor Executivo, Símbolo DAS-4, na Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania e do Combate à Fome. REPUBLICADO POR INCORREÇÕES

PORTARIA Nº 3186/SEMAD/2024 DE 22 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar de 01 de julho de 2024, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **JOHN WESLEY DA SILVA E SILVA**, para exercer o cargo em comissão de Assessor Executivo, Símbolo DAS-4, na Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania e do Combate à Fome. REPUBLICADO POR INCORREÇÕES

PORTARIA Nº 3213/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Tornar sem efeito a PORTARIANº 3155/SEMAD/2024 DE 19 DE JULHO DE 2024, publicada no Jornal Hora H em 20/07/2024.

PORTARIA Nº 3214/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **JOELMA GAMA COUTINHO**, do cargo em comissão de Assessor de Gabinete, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Agrário.

PORTARIA Nº 3215/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **JOELMA GAMA COUTINHO**, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Gabinete, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.

PORTARIA Nº 3216/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **RAFAEL BARBOSA DA SILVA**, do cargo em comissão de Assessor de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Saúde.

PORTARIA Nº 3217/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **BRUNO AMADOR DIAS**, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Saúde.

PORTARIA Nº 3218/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **ANDERSON QUINTINO DE OLIVEIRA**, para exercer o cargo em comissão Secretário Executivo, Símbolo DAS-2, no Gabinete do Prefeito.

PORTARIA Nº 3219/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **RAFAEL BARBOSA DA SILVA**, para exercer o cargo em comissão Secretário Executivo, Símbolo DAS-2, no Gabinete do Prefeito.

PORTARIA Nº 3220/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **ANA CAROLINA FERREIRA DA GRAÇA**, do cargo em comissão de Assessor de Gabinete, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.

PORTARIA Nº 3221/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **SAMELA JESUINO COSTA SOUSA**, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Gabinete, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.

PORTARIA Nº 3222/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar de 01 de julho de 2024, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **EVELYN DA SILVA**, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Gabinete, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.

PORTARIA Nº 3223/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo, do cargo em Comissão de Assessor Especial de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.
ANDRIA DA SILVA OLIVEIRA SOARES
DEIVSON WELLINGTON HENRIQUE GOMES

PORTARIA Nº 3224/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo, para exercer o cargo em Comissão de Assessor Especial de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.
MARLUCIA DA SILVA SANTOS
GUSTAVO FONTENELE PRUDENCIO
LUCIANA OLIVEIRA DA SILVA

PORTARIA Nº 3225/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo, para exercer o cargo em comissão de Assistente Executivo, Símbolo DAS-4, na Secretaria Municipal de Saúde.
KAWAN DE SOUZA BUENO
LUAN VICTOR SANTOS DE OLIVEIRA

PORTARIA Nº 3226/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art.87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo relacionados, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Serviço, Símbolo DAS-8, da Secretaria Municipal de Saúde.
ALESSANDRA VITORIA CAETANO SÁ
ITALO SANTOS DA SILVA
JACQUELINE VIANNA MONTEIRO
SAVANA DE OLIVEIRA BRITO

PORTARIA Nº 3227/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Exonerar, a contar de 01 de julho de 2024, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **KATIA CRISTINA RODRIGUES FERREIRA**, do cargo em comissão de Assistente Executivo, Símbolo DAS-4, na Secretaria Municipal de Saúde.

PORTARIA Nº 3228/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO

DE 2024

Nomear, a contar de 01 de julho de 2024, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **RONALDO SOARES SILVA**, para exercer o cargo em comissão de Assistente Executivo, Símbolo DAS-4, na Secretaria Municipal de Saúde.

PORTARIA Nº 3229/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **VINICIUS AZEVEDO DE MATTOS**, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Gabinete, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Administração.

PORTARIA Nº 3230/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **RONALDO VAGNER DE LIMA**, do cargo em comissão de Assessor de Serviços, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Esporte e Lazer.

PORTARIA Nº 3231/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **UELITON SILVA DE SOUZA**, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Serviços, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Esporte e Lazer.

ERRATA:

Na PORTARIA Nº 1377/SEMAD/2023 DE 12 DE MAIO DE 2023, publicada no Jornal Hora H em 13/05/2023.

Onde se lê: LUCAS ALMEIDA DE SOUZA

Leia-se: LUCAS DE ALMEIDA DE SOUZA

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PORTARIA Nº 80/SEMED/2024, DE 23 DE JULHO DE 2024.

Dispõe sobre cancelamento de contrato de pessoal por prazo determinado da Secretaria Municipal de Educação.

O Secretário de Educação do Município de Belford Roxo no Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais.

RESOLVE:

Art. 1º - O cancelamento de contrato administrativo por prazo determinado do servidor com a matrícula abaixo relacionada no anexo I, oriunda do Processo Seletivo Simplificado especificado abaixo, com fulcro nos incisos III e VIII do Art. 12 da Lei Nº 1.549 de 06 de abril de 2017, publicada em 07 de abril de 2017.

ANEXO I	
MATRÍCULA	A CONTA DE:
25/131151	01/07/2024
25/131190	01/07/2024

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

BRUNO VINICIUS DA SILVA DE OLIVEIRA
Secretário Municipal de Educação

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, CIDADANIA E DO COMBATE À FOME

CONVOCAÇÃO

A Secretaria Municipal de Assistência Social, Cidadania e do Combate à Fome –SEMASCF convoca todos os sete mil duzentos e quarenta e quatro (7.244) municípios aprovados para o Programa Cartão Recomeçar cujos nomes estavam em análise estadual referente ao 2 lote e foram publicados em Diário Oficial no dia 27 de junho de 2024.

Comunicamos que os mesmos devem comparecer a sede da Secretaria de Assistência Social no Prédio estação da Cidadania situado na Avenida Retiro da Imprensa, nº 1423, Piam – Belford Roxo-RJ, munidos dos seguintes documentos (Original e Cópia): Identidade; CPF; Comprovante de Residência do ano de 2024 e Laudo da Defesa Civil. (Nota: O comprovante de residência deve ser no mesmo endereço onde o município sofreu a situação de emergência). Enfatizamos que os municípios serão atendidos no dia e horário informado no calendário abaixo. Não sendo, portanto, por ordem de chegada, e sim no dia e horário especificado no calendário que será seguido rigorosamente.

Aqueles que, por ventura, não conseguirem comparecer no respectivo dia devem aguardar orientações para o novo chamamento.

CLARICE DA SILVA SANTOS
Secretária Municipal de Assistência Social, Cidadania e do Combate à Fome

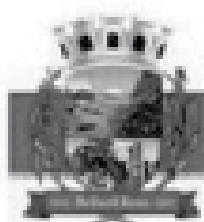


ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

FRANGO DE PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA

Ingredientes

1 frango inteiro/1/2 cebola/pimenta-do-reino (a gosto)/cebolinha (a gosto)/salsinha (a gosto)/colorau (a gosto).

Modo de preparo

Corte o frango em pedaços.

Coloque em uma panela de pressão o frango e os ingredientes, menos o colorau e cozinhe por 20 minutos em fogo alto.

Abra a panela com cuidado (não esqueça de tirar a pressão), coloque o colorau e uma pitada de sal.

Cozinhe por mais 20 minutos, dependendo do seu fogão em fogo médio.

Bom apetite!

Nº	CPE	NOME RESPONSÁVEL	SITUAÇÃO	HORÁRIO
1	***3067779**	ABELARDO DAS FILHO	APROVADO	08:30 MIN
2	***2941385**	ACASSO HENRIQUE SANTOS LIMA	APROVADO	08:30 MIN
3	***9003753**	ACREINA AGUIAR DE SOUZA	APROVADO	08:30 MIN
4	***2908004**	ACIOLINE FRAZAO PACHECO	APROVADO	08:30 MIN
5	***2208439**	ADAIL COSTA REIS	APROVADO	08:30 MIN
6	***1609754**	ADAIL DO CARMO BARBOSA	APROVADO	08:30 MIN
7	***9046759**	ADALBERTO COELHO DE ARAUJO	APROVADO	08:30 MIN
8	***47525**	ADALBERTO PAZ DE LIRA	APROVADO	08:30 MIN
9	***9490719**	ADALGIZA PEREIRA DA SILVA	APROVADO	08:30 MIN
10	***8998634**	ADAMIO GONCALVES YMERCATI	APROVADO	08:30 MIN
11	***9079301**	ADERSON RANGEL DE SOUZA	APROVADO	08:30 MIN
12	***0221279**	ADIR FERREIRA BRUM	APROVADO	08:30 MIN
13	***2671727**	ADELIA DA SILVA NASCIMENTO	APROVADO	08:30 MIN
14	***0642078**	ADELSETE GUIMARAES FREITAS	APROVADO	08:30 MIN
15	***8007288**	ADELSON VIEIRA SALVADOR	APROVADO	08:30 MIN
16	***9009473**	ADENIR BARBOSA DE ALCANTARA	APROVADO	08:30 MIN
17	***9564470**	ADENIR GOMES DA SILVA	APROVADO	08:30 MIN
18	***2090073**	ADENIR GONCALVES DO AMARANTE	APROVADO	08:30 MIN
19	***1078530**	ADENILSON MENDONÇA	APROVADO	08:30 MIN
20	***5808934**	ADENILSON ROCHA FERREIRA	APROVADO	08:30 MIN
21	***5662882**	ADENIR AGUIAR DO ANÍCIO	APROVADO	08:30 MIN
22	***480702**	ADENIR DE FREITAS CHICANELE	APROVADO	08:30 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



CARNE MOÍDA COM BATATA SIMPLES

Ingredientes

500 g de carne moída/3 colheres de óleo/2 dentes de alho/1 cebola média picada/1 tablete de tempero sabor galinha ou carne/4 batatas cortadas em cubo/tempero verde/1 colher de colorau.

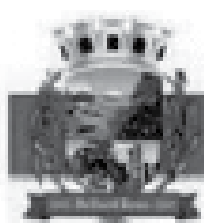
Modo de preparo

Coloque o óleo e a cebola até a cebola murchar e perder um pouco de água

Em seguida o alho e colorau. Coloque a carne até ela se soltar e fritar um pouco

Em seguida, adicione o tablete de tempero. Assim que estiver dissolvendo o tablete, coloque a batata com um pouco de água, tampe a panela

Logo em seguida, veja se a batata está mole e acrescente o tempero verde.



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

23	***5478776**	ADENILZA OLIVEIRA DO NASCIMENTO	APROVADO	08:30 MIN
24	***6277705**	ADERALDO BARRETO MARINHO	APROVADO	08:30 MIN
25	***48758**	ADRIEL GUIMARAO VICENTE	APROVADO	08:30 MIN
26	***1102122**	ADRIEL MARIANO COUTINHO	APROVADO	08:30 MIN
27	***5718377**	ADRIANE DA COSTA CRUZ CARDOSO	APROVADO	08:30 MIN
28	***1716778**	ADRIANO DE OLIVEIRA DEMEOI	APROVADO	08:30 MIN
29	***0497774**	ADILSON CORRÊA CAMPOS	APROVADO	08:30 MIN
30	***2773474**	ADILSON DA COSTA RIBEIRO	APROVADO	08:30 MIN
31	***9012577**	ADILSON DE PAULA SANTOS	APROVADO	08:30 MIN
32	***7604770**	ADILSON JULIO DE SOUZA	APROVADO	08:45 MIN
33	***6851773**	ADILSON MAXIMIANO	APROVADO	08:45 MIN
34	***187700**	ADIR DE PAULA CAMPOS	APROVADO	08:45 MIN
35	***0991772**	ADRIENAI CORREIA	APROVADO	08:45 MIN
36	***2893844**	ADRIELMA SOARES SILVA	APROVADO	08:45 MIN
37	***3354678**	ADOLFO DOMINGOS DA SILVA DOS SANTOS	APROVADO	08:45 MIN
38	***9239578**	ADONAI FILIAS CORREA	APROVADO	08:45 MIN
39	***2059778**	ADRIANA SOARES DA SILVA	APROVADO	08:45 MIN
40	***5846471**	ADRI MARIANO DA SILVA	APROVADO	08:45 MIN
41	***1538777**	ADRIANI MAGALHAES DE PONTES	APROVADO	08:45 MIN
42	***2422758**	ADRIANA DOS REIS BERNARDO	APROVADO	08:45 MIN
43	***9663372**	ADRIANA ALVES DO CARMO	APROVADO	08:45 MIN
44	***0526717**	ADRIANA ALVES LITE	APROVADO	08:45 MIN
45	***0004743**	ADRIANA ALVES MOREIRA	APROVADO	08:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



GALINHA COM QUIABO

Ingredientes

680 g de molho de tomate/1/2 litro de água 600 g de galinha cortada em pedaços/1 cebola inteira picada/3 dentes de alho/4 colheres (sopa) de azeite de oliva/300 g de quiabo picado em rodela/200 g de milho sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo

Ferva o molho de tomate, a água e o sal.

Reserve.

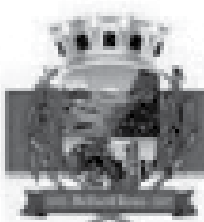
Aqueça o azeite e frite os pedaços da galinha com o alho e a cebola.

Coloque o quiabo picado Mexa apenas um pouco, com cuidado para ele não babar. Cubra com o caldo até que passe dois dedos do nível dos ingredientes.

Espere cozinhar bem, e acrescente o milho ao restante do que foi preparado com o molho e despeje sobre a galinha.

Misture tudo e deixe mais 3 minutos em fogo brando Retire do fogo.

Sirva ainda quente com arroz branco.



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

46	***0766379**	ADRIANA ANDRADE CORDEIRO DE SOUZA	APROVADO	08:45 MIN
47	***8825178**	ADRIANA ANDRADE EVANGELISTA LOPES	APROVADO	08:45 MIN
48	***9241718**	ADRIANA ANDREI GOMES	APROVADO	08:45 MIN
49	***2760801**	ADRIANA APARECIDA PINHEIRO DA CONCEIÇÃO	APROVADO	08:45 MIN
50	***3127474**	ADRIANA BAPTISTA DA SILVA	APROVADO	08:45 MIN
51	***2724746**	ADRIANA BARBOSA SARMENTO	APROVADO	08:45 MIN
52	***0185730**	ADRIANA BENTO DA SILVA	APROVADO	08:45 MIN
53	***0453671**	ADRIANA COELHO CARDOSO	APROVADO	08:45 MIN
54	***4897172**	ADRIANA CORDEIRO DA LUZ	APROVADO	08:45 MIN
55	***8145780**	ADRIANA DA SILVA CERQUEIRA	APROVADO	08:45 MIN
56	***8325739**	ADRIANA DA SILVA PEREIRA	APROVADO	08:45 MIN
57	***9565373**	ADRIANA DA SILVA PEREIRA DA ROSA	APROVADO	08:45 MIN
58	***6044710**	ADRIANA DA SILVA PEREIROSO	APROVADO	08:45 MIN
59	***6473714**	ADRIANA DE OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	08:45 MIN
60	***5413170**	ADRIANA DOS SANTOS ALMEIDA	APROVADO	08:45 MIN
61	***3668711**	ADRIANA DOS SANTOS CAVALCANTE ARAUJO DA SILVA	APROVADO	08:45 MIN
62	***2778471**	ADRIANA DOS SANTOS CEZARDO	APROVADO	08:45 MIN
63	***8374761**	ADRIANA DOS SANTOS CORREA	APROVADO	09:00 HORAS
64	***6189705**	ADRIANA DOS SANTOS DE ALMEIDA	APROVADO	09:00 HORAS
65	***214782**	ADRIANA DOS SANTOS DE OLIVEIRA	APROVADO	09:00 HORAS
66	***1232871**	ADRIANA DOS SANTOS JACOBUS TCHLER	APROVADO	09:00 HORAS
67	***3145785**	ADRIANA DOS SANTOS RODRIGUES	APROVADO	09:00 HORAS
68	***3473973**	ADRIANA ESMERALDA DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



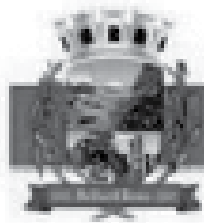


ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM MUITAS OPORTUNIDADES.

POLENTA COM BIFE ENROLADO

Ingredientes

1 polenta caseira/12 bifes de patinho/12 fatias de presunto cru tipo Parma/12 tiras de cenoura/1 tablete de caldo decarne/1/2 copo de vinho branco seco/2 colheres (sopa) de azeite de oliva/3 colheres (sopa) de concentrado de tomate/tomilho, salsinha picada/sal e pimenta a gosto/

Modo de preparo

Temperar os bifes batidos. Estender uma fatia de presunto em cada um, colocar uma tira de cenoura e enrolar, prendendo com um palito. Refogar os bifes no azeite até dourar. Acrescentar o concentrado de tomate, o caldo de carne dissolvido num copo de água fervente, o vinho e o tomilho. Cozinhar até a carne ficar macia. Salpicar salsinha picada e servir sobre a polenta.

LOMBO À MODA CHINESA

Ingredientes

óleo para fritar/pimenta-do-reino a gosto/sal a gosto/2 colheres (sopa) de molho de tomate/1 ½ colher (sopa) de amido de milho (maisena) xícara de água/ xícara de vinagre/3 colheres (sopa) de shoyu/¼ xícara de açúcar/1 xícara de farinha de trigo/2 ovos/1 cebola grande/2 fatias de abacaxi/500 g de lombo de porco/2 pimentões verdes/

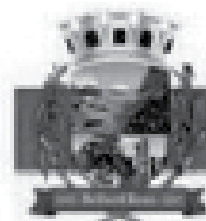
Modo de preparo

Cortar o lombo em fatias de 1 cm (Cortar as fatias em quadrados de 3x3 cm aproximadamente). Temperar com pimenta-do-reino e pouco sal. Cortar o pimentão em cubos de 3 cm, fazer o mesmo com a cebola e as fatias de abacaxi. Reservar. Aquecer cerca de ½ litro de óleo em uma panela pequena. Bateligeiramente os ovos, passar os cubos de lombo pelos ovos e depois pela farinha de trigo. Retirar o excesso e dourar aos poucos no óleo quente, escorrer em papel absorvente e reservar. Em uma panela pequena, colocar o açúcar, vinagre e shoyu, levar ao fogo baixo até que o açúcar dissolva, acrescentar o molho de tomates. Misture a água fria ao amido de milho e acrescentar à mistura de açúcar e vinagre, ferva por 1 minuto e reserve. Em uma frigideira ou panela grande, coloque 4 colheres (sopa) do mesmo óleo em que fritou os pedaços de lombo. Aqueça e acrescente os cubos da cebola e do pimentão, refogue rapidamente em fogo alto, cerca de 3 a 4 minutos. Coloque os cubos de abacaxi e os pedaços de lombo, misture bem e regue com o molho agri-doce. Cozinhe em fogo baixo por 3 minutos, se o molho estiver muito espesso, acrescente um pouco de água.

69	***8055173**	ADRIANA FERNANDES DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
70	***4181271**	ADRIANA FERREIRA BARCELOS	APROVADO	09:00 HORAS
71	***0828713**	ADRIANA FERREIRA DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
72	***4707973**	ADRIANA FERREIRA DE OLIVEIRA	APROVADO	09:00 HORAS
73	***134613**	ADRIANA JOAQUIM ALGUSTO DE ALMEIDA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
74	***8303720**	ADRIANA LIMA TAVARES DE ALBUQUERQUE	APROVADO	09:00 HORAS
75	***1436271**	ADRIANA LUCIA SANCOS	APROVADO	09:00 HORAS
76	***2748708**	ADRIANA MARIA DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
77	***8060792**	ADRIANA MARIA LIRA DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
78	***6744783**	ADRIANA MARIA PINTO DE MENEZES	APROVADO	09:00 HORAS
79	***5652473**	ADRIANA MARIA SOUZA DE LIMA	APROVADO	09:00 HORAS
80	***479777**	ADRIANA MENEZES	APROVADO	09:00 HORAS
81	***6057536**	ADRIANA MOURA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
82	***2423748**	ADRIANA NASCIMENTO DE MEDEIROS	APROVADO	09:00 HORAS
83	***4628771**	ADRIANA NETO FERREIRA	APROVADO	09:00 HORAS
84	***2627754**	ADRIANA OLIVEIRA SANTANA	APROVADO	09:00 HORAS
85	***0673753**	ADRIANA PEREIRA	APROVADO	09:00 HORAS
86	***1838721**	ADRIANA PEREIRA BARBOZA	APROVADO	09:00 HORAS
87	***1887781**	ADRIANA PEREIRA DA ROCHA	APROVADO	09:00 HORAS
88	***9864711**	ADRIANA PEREIRA SOARES FRANCIELINO	APROVADO	09:00 HORAS
89	***0768778**	ADRIANA PINTO DA COSTA	APROVADO	09:00 HORAS
90	***7704707**	ADRIANA ROBERTA DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
91	***7081773**	ADRIANA TABOAS MONTEIRO DE CARVALHO	APROVADO	09:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



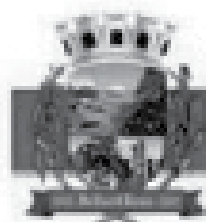
PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM MUITAS OPORTUNIDADES.

92	***9879724**	ADRIANA TEOCOSO DE PAIVA	APROVADO	09:00 HORAS
93	***8053731**	ADRIANA TEREZA DA SILVA SANTOS MOREIRA	APROVADO	09:00 HORAS
94	***8451785**	ADRIANA VENTURANDO DE OLIVEIRA LEMAREZ	APROVADO	09:15 MIN
95	***0254726**	ADRIANA VIRA CRUZ	APROVADO	09:15 MIN
96	***7125758**	ADRIANA VIEIRA DOS SANTOS	APROVADO	09:15 MIN
97	***2003378**	ADRIANE DA SILVA BARBOSA	APROVADO	09:15 MIN
98	***5803723**	ADRIANO DE ANDRADE MOURA	APROVADO	09:15 MIN
99	***8694579**	ADRIANO DE SOUZA GREGORIO	APROVADO	09:15 MIN
100	**4990716**	ADRIANO DINIZ	APROVADO	09:15 MIN
101	***8651536**	ADRIELE BRAZ DA SILVA MOREIRA	APROVADO	09:15 MIN
102	***1559538**	ADRIELE DE ARAUJO DA ROCHA	APROVADO	09:15 MIN
103	***4836279**	ADRIELE DE SOUZA CLEMENTE	APROVADO	09:15 MIN
104	***7717879**	ADRIELE DOS SANTOS DA CRUZ	APROVADO	09:15 MIN
105	***3608377**	ADRIELLY VITÓRIA SOUZA DE NASCIMENTO	APROVADO	09:15 MIN
106	***0506874**	ADRIENE MARCA DOS SANTOS	APROVADO	09:15 MIN
107	***4653372**	ADRIELE AGDA CABRAL	APROVADO	09:15 MIN
108	***2092781**	ADRIANA LIMA DA SILVA	APROVADO	09:15 MIN
109	***1428773**	ADRYELLE ALESSANDRA DOS SANTOS DA SILVA	APROVADO	09:15 MIN
110	***6888471**	ADRYELLE RAMOS RANGEL	APROVADO	09:15 MIN
111	***2340779**	ADRYELLY ALESSANDRA SANTOS DE LIMA	APROVADO	09:15 MIN
112	***7752572**	ADRYENE CRISTINA SCHNEIDERWYNA OLIVEIRA	APROVADO	09:15 MIN
113	***0777874**	AGATHA CRISTINE SANT ANNA HORTA	APROVADO	09:15 MIN
114	***0021777**	AGDA BRIND	APROVADO	09:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM MUITAS OPORTUNIDADES.

115	***9804575**	AGEILSON SEVERINO DOS SANTOS	APROVADO	09:30 MIN
116	***1170076**	AGNALDO CORDEIRO DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
117	***0298706**	AGNALDO FACINTO	APROVADO	09:30 MIN
118	***4664752**	AGNALDO MENDES DOS SANTOS	APROVADO	09:30 MIN
119	***4407871**	AGNES ALVES DA SILVA COSTA	APROVADO	09:30 MIN
120	***8567170**	AGOSTINHO ANTONIO RAMOS	APROVADO	09:30 MIN
121	***5507573**	AGURNALDO DE PAULA	APROVADO	09:30 MIN
122	***4669570**	AIANDRA MARTINS DO NASCIMENTO	APROVADO	09:30 MIN
123	***8827743**	AILA MARIA FERREIRA DE SOUZA	APROVADO	09:30 MIN
124	***2038570**	AILA PATRICIA ALMEIDA DUARA	APROVADO	09:30 MIN
125	***8708730**	AILEIA DE OLIVEIRA DE SOUZA	APROVADO	09:30 MIN
126	***0687731**	AILTON DE ANDRADE MOURA	APROVADO	09:30 MIN
127	***1886738**	AILTON DE OLIVEIRA FILHO	APROVADO	09:30 MIN
128	***8139673**	AILTON DE SOUZA BRAGA	APROVADO	09:30 MIN
129	***574746**	AILTON FRANCISCO DO NASCIMENTO	APROVADO	09:30 MIN
130	***0707774**	ALAIN RODRIGUES DOS SANTOS	APROVADO	09:30 MIN
131	***0643875**	ALAIN BRITUS EUGENIO	APROVADO	09:30 MIN
132	***3703870**	ALAIN DA SILVA OLIVEIRA	APROVADO	09:30 MIN
133	***6624877**	ALAIN DOS SANTOS BELARMINO	APROVADO	09:30 MIN
134	***8213874**	ALAIN RIBEIRO GABRIEL	APROVADO	09:30 MIN
135	***5438875**	ALAIN TIAGO DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
136	***6478179**	ALANA CRISTINA MESQUITA CARMO GERALDO	APROVADO	09:30 MIN
137	***9943678**	ALANA LUCIA DA SILVA RODRIGUES	APROVADO	09:30 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



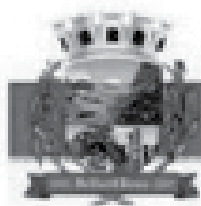


ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS



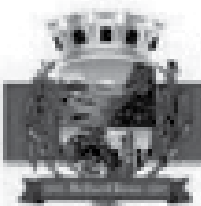
PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

138	***3066430**	ALANA OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
139	***5161773**	ALANA ROSA DE OLIVEIRA ANSELME	APROVADO	09:30 MIN
140	***2135179**	ALAY FERNANDA PINTO ALVES	APROVADO	09:30 MIN
141	***4656283**	ALFANIZA SILVEIRA DOS SANTOS	APROVADO	09:30 MIN
142	***1244478**	ALBERTINA SAMARA SOARES SANTOS	APROVADO	09:30 MIN
143	***0104670**	ALCILENE OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
144	***1117818**	ALCIVAL ROBERTO SILVA RANGEL	APROVADO	09:30 MIN
145	***6243706**	ALCINDA DE ANDRADE PINTO	APROVADO	09:30 MIN
146	***2375278**	ALDA SANDRA SILVA RANGEL	APROVADO	09:30 MIN
147	***0224807**	ALDAMI FERREIRA DOS SANTOS	APROVADO	09:30 MIN
148	***0147775**	ALDENIDE DOCA DOS SANTOS	APROVADO	09:30 MIN
149	***1504483**	ALDENISE ROSA DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
150	***7112771**	ALDIRAJINA ALVES	APROVADO	09:30 MIN
151	***6127678**	ALDINEIA PONTES SEIXAS	APROVADO	09:30 MIN
152	***8195579**	ALDINEIDE GOMES DE PAIVA	APROVADO	09:30 MIN
153	***8803764**	ALEFALDA SILVA PINHO	APROVADO	09:30 MIN
154	***5880008**	ALEF NASCIMENTO DE PAULA	APROVADO	09:30 MIN
155	***6295793**	ALESSA VALENTIM DE MACEDO	APROVADO	09:30 MIN
156	***8129979**	ALESSANDRA AVELINO DE LIMA FERNANDES	APROVADO	09:45 MIN
157	***4883273**	ALESSANDRA BENEDITO MARTINS MUNIZ	APROVADO	09:45 MIN
158	***0818176**	ALESSANDRA CARDOSO DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
159	***5403757**	ALESSANDRA CORRÊA GOMES	APROVADO	09:45 MIN
160	***8302730**	ALESSANDRA DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



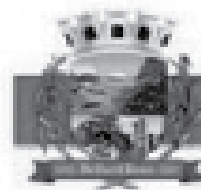
PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

161	***4724278**	ALESSANDRA DA SILVA DE OLIVEIRA CONCEICAO	APROVADO	09:45 MIN
162	***2489780**	ALESSANDRA DA SILVA E SILVA	APROVADO	09:45 MIN
163	***4175879**	ALESSANDRA DA SILVA PIRES	APROVADO	09:45 MIN
164	***1069679**	ALESSANDRA DA SILVA FERNANDES	APROVADO	09:45 MIN
165	***4978783**	ALESSANDRA DE JESUS	APROVADO	09:45 MIN
166	***9412780**	ALESSANDRA DE OLIVEIRA DA SILVA DAMASCENA	APROVADO	09:45 MIN
167	***0451780**	ALESSANDRA DE SOUZA	APROVADO	09:45 MIN
168	***8452873**	ALESSANDRA DE SOUZA DE SA	APROVADO	09:45 MIN
169	***8369574**	ALESSANDRA DE SOUZA FERNANDES	APROVADO	09:45 MIN
170	***0483873**	ALESSANDRA DOS SANTOS MONDRES DE OLIVEIRA	APROVADO	09:45 MIN
171	***0103573**	ALESSANDRA DOS SANTOS SOARES	APROVADO	09:45 MIN
172	***3200738**	ALESSANDRA FERNANDA BARBOSA	APROVADO	09:45 MIN
173	***2906777**	ALESSANDRA FERNANDES LEITE DA SILVA OLIVEIRA	APROVADO	09:45 MIN
174	***8875760**	ALESSANDRA FERREIRA VERISSIMO	APROVADO	09:45 MIN
175	***7824874**	ALESSANDRA FONTES DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
176	***2364776**	ALESSANDRA FREIRE BARRETO DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
177	***6405577**	ALESSANDRA FREITAS DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
178	***2505876**	ALESSANDRA MARTINS AVILA	APROVADO	09:45 MIN
179	***8235781**	ALESSANDRA MARTINS DE ALMEIDA	APROVADO	09:45 MIN
180	***7569874**	ALESSANDRA MARTINS FERREIRA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
181	***0877730**	ALESSANDRA MARTINS RIBEIRO	APROVADO	09:45 MIN
182	***5696872**	ALESSANDRA RIZZI DE FREITAS	APROVADO	09:45 MIN
183	***9659740**	ALESSANDRA SOUZA DOS SANTOS DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

184	***7577773**	ALESSANDRO BARBOSA GONCALVES	APROVADO	09:45 MIN
185	***9675739**	ALESSANDRO DA ROCHA SOLEIRA	APROVADO	09:45 MIN
186	***8066735**	ALESSANDRO DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
187	***0511579**	ALESSANDRO DE CASTRO SANTANA	APROVADO	10:00 HORAS
188	***7249572**	ALESSANDRO MARCOS DA SILVA COSTA	APROVADO	10:00 HORAS
189	***1217670**	ALESSANDRO MAX OLIVEIRA	APROVADO	10:00 HORAS
190	***8526729**	ALESSANDRO MATTHEI DE RAMOS	APROVADO	10:00 HORAS
191	***6887709**	ALESSANDRO PORTELA DOS SANTOS	APROVADO	10:00 HORAS
192	***4007871**	ALEX AVELINO DA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS
193	***8557107**	ALEX BARRILDO OLIVEIRA	APROVADO	10:00 HORAS
194	***5298348**	ALEX DOS SANTOS COELHO	APROVADO	10:00 HORAS
195	***9310338**	ALEX FERREIRA DE CASTRO	APROVADO	10:00 HORAS
196	***0610798**	ALEX MARQUES RIBEIRO	APROVADO	10:00 HORAS
197	***1132782**	ALEX PAULIL ALVES DOS SANTOS	APROVADO	10:00 HORAS
198	***7109724**	ALEX PEREIRA APANTES	APROVADO	10:00 HORAS
199	***7124872**	ALEX PESSANHA DO NASCIMENTO	APROVADO	10:00 HORAS
200	***2129792**	ALEX RICCI DE FREITAS	APROVADO	10:00 HORAS
201	***9856570**	ALEX SANDRO DA SILVA FERNANDES	APROVADO	10:00 HORAS
202	***8593722**	ALEX SANDRO DE PAZAS	APROVADO	10:00 HORAS
203	***2403751**	ALEX SANDRO MACHADO	APROVADO	10:00 HORAS
204	***3793780**	ALEX SANDRO SANTOS	APROVADO	10:00 HORAS
205	***8024471**	ALEXANDRE COSTA BARBOSA INCERRE	APROVADO	10:00 HORAS
206	***2295781**	ALEXANDER DE SOUZA	APROVADO	10:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



TORTA DE ATUM DE LIQUIDIFICADOR

Ingredientes

Massa:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de amido de milho
- 3 ovos pequenos (ou 2 grandes)
- 1 ½ xícara de leite
- ½ xícara de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- Manteiga para untar a forma

Molho:

- 1/2 cebola picada
- 1/2 alho picado
- 3 colheres (sopa) óleo
- 1 lata de molho de tomate
- 1/2 lata de água
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 pitada de açúcar
- sal, pimenta, salsinha a gosto

Recheio:

- 1 lata de atum escorrido
- 1 xícara de ervilhas (frescas ou congeladas)
- 1 tomate picado
- ½ xícara de mussarela em cubos pequenos
- ½ xícara de cebola picada grosseiramente
- Cheiro verde a gosto
- Orégano a gosto
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva

Modo de preparo

Em um recipiente junte todos os ingredientes do recheio e misture bem. No liquidificador ou processador de alimentos, bata todos os ingredientes da massa. Despeje metade da massa numa assadeira untada (20x30 ou 30cm de diâmetro). Em seguida, espalhe o recheio e cubra com o restante da massa. Coloque em forno pré-aquecido e asse por 30 min (aproximadamente) em forno médio, ou até dourar.

Serve 12 a 18 porções.



PUDIM DE TAPIOCA

INGREDIENTES

1/2 xícara de tapioca granulada
1/2 l de leite
1/2 garrafa pequena de leite de coco
1 pacote de 50 g de coco ralado
1 lata de leite condensado
3 ovos

MODO DE PREPARO

Levar ao fogo o leite e a tapioca, fazer um mingau e deixar esfriar por completo (ficará como se fosse um grude, mas é normal).

Acrescentar o leite condensado e o coco ralado.

Bater os ovos no liquidificador com o leite de coco e misturar com o restante.

Caramelizar a forma e assar em banho-maria por aproximadamente 40 minutos.

CAMARÃO NA MORANGA

INGREDIENTES

1 kg de camarão médio
4 colheres (sopa) de azeite
2 dentes de alho
1 cebola
5 tomates sem sementes
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 lata de creme de leite sem soro
300 g de requeijão cremoso
1 moranga
cheiro-verde a gosto
3 colheres (sopa) de ketchup

MODO DE PREPARO

Retire a tampa e as sementes da moranga.

Lave e enrole-a em papel alumínio e leve ao forno médio (180° C) por 45 minutos.

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola, junte o camarão e deixe cozinhar por 5 minutos.

Adicione os tomates picados, a pimenta, o sal e o ketchup.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e o cheiro-verde.

Misture bem e adicione por último o requeijão.

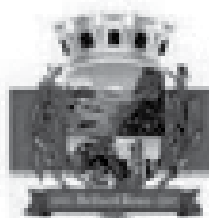
Passé um pouco de requeijão no interior da moranga e despeje o creme de camarão.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS



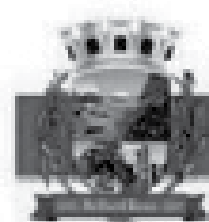
PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

207	***7312276**	ALEXANDRE ELIAS DE SOUZA	APROVADO	10:00 HORAS
208	***3267268**	ALEXANDER SOARES DO COITO	APROVADO	10:00 HORAS
209	***6168207**	ALEXANDRA ALVES DOS SANTOS DE SOUZA	APROVADO	10:00 HORAS
210	***0664530**	ALEXANDRA APARECIDA CORDEIRO DA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS
211	***6566479**	ALEXANDRA BONIFACIO DE MELO	APROVADO	10:00 HORAS
212	***6844774**	ALEXANDRA DE CARVALHO LOURENCO DUARTE	APROVADO	10:00 HORAS
213	***2662380**	ALEXANDRA FRUTAS DA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS
214	***7017130**	ALEXANDRA GUILHERME JESUS OLIVEIRA	APROVADO	10:00 HORAS
215	***5163207**	ALEXANDRA PARES DE LIMA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS
216	***1296544**	ALEXANDRA SANTOS DE JESUS	APROVADO	10:00 HORAS
217	***2272279**	ALEXANDRA VIALAS DA COSTA	APROVADO	10:00 HORAS
218	***4149274**	ALEXANDRA VIEIRA BRACANCA	APROVADO	10:15 MIN
219	***5152208**	ALEXANDRE ALVES DE OLIVEIRA	APROVADO	10:15 MIN
220	***9837262**	ALEXANDRE ARAUJO DE JESUS	APROVADO	10:15 MIN
221	***9519730**	ALEXANDRE CARVALHO DOS SANTOS	APROVADO	10:15 MIN
222	***1076225**	ALEXANDRE DA SILVA BORGES	APROVADO	10:15 MIN
223	***6750755**	ALEXANDRE DA SILVA FELIPE	APROVADO	10:15 MIN
224	***7072288**	ALEXANDRE DA SILVA LUZ	APROVADO	10:15 MIN
225	***9322259**	ALEXANDRE DE ANDRADE RIBEIRO	APROVADO	10:15 MIN
226	***8007291**	ALEXANDRE DE OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
227	***7081205**	ALEXANDRE DOS SANTOS MARQUES	APROVADO	10:15 MIN
228	***2662713**	ALEXANDRE FERRE DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
229	***7678238**	ALEXANDRE GERALDO ESTEVAM	APROVADO	10:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

230	***1568731**	ALEXANDRE LUZ MANTUANO	APROVADO	10:15 MIN
231	***6002792**	ALEXANDRE MARCELINO BARCE LOS MACEDO	APROVADO	10:15 MIN
232	***6724779**	ALEXANDRE MARIA MARIANA	APROVADO	10:15 MIN
233	***9537719**	ALEXANDRE MARTINS SOARES	APROVADO	10:15 MIN
234	***9063773**	ALEXANDRE MEDEIROS DUARTE	APROVADO	10:15 MIN
235	***8425201**	ALEXANDRE MESES RAMIREZ	APROVADO	10:15 MIN
236	***2432077**	ALEXANDRE MOREIRA DE MENDONÇA	APROVADO	10:15 MIN
237	***0520906**	ALEXANDRE PEREIRA DA SILVA SOARES	APROVADO	10:15 MIN
238	***6629784**	ALEXANDRE PEREIRA SOUZEIRA	APROVADO	10:15 MIN
239	***9457226**	ALEXANDRE RODRIGUES DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
240	***8978207**	ALEXANDRE SANTANA MEDEIROS	APROVADO	10:15 MIN
241	***5515209**	ALEXANDRE SILVA DE OLIVEIRA	APROVADO	10:15 MIN
242	***6461280**	ALEXANDRE TEIXEIRA FERREIRA	APROVADO	10:15 MIN
243	***2858470**	ALEXANDRE TRINDADE BRUN	APROVADO	10:15 MIN
244	***6757200**	ALEXANDRINA AMARAL SILVA	APROVADO	10:15 MIN
245	***2134772**	ALEXANDRO FRIVALDO DE LIMA MATEUS	APROVADO	10:15 MIN
246	***2922476**	ALEXANDRO JUSTINO DE SOUZA	APROVADO	10:15 MIN
247	***6726289**	ALEXANDRO MALAQUIAS DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
248	***8552136**	ALEXANDRE CARVALHO DOS SANTOS	APROVADO	10:15 MIN
249	***5813721**	ALEXANDRE GARCIA DE ARAUJO	APROVADO	10:30 MIN
250	***1907275**	ALEXANDRA DOS SANTOS DA SILVA	APROVADO	10:30 MIN
251	***2566623**	ALEXANDRA GÖTTGEBOW ALMEIDA LORRAN SOARES	APROVADO	10:30 MIN
252	***9446209**	ALEXANDRE PEREIRA ROSA	APROVADO	10:30 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

253	***8882575**	ALEXANDRO ALVES DE MELO	APROVADO	10:30 MIN
254	***2214265**	ALEXANDRO CANDIDO DOS SANTOS	APROVADO	10:30 MIN
255	***4718264**	ALEXANDRO DA SILVA PRICE	APROVADO	10:30 MIN
256	***6702523**	ALEXANDRO DE JESUS CORTES	APROVADO	10:30 MIN
257	***0269531**	ALFREDO DE JESUS	APROVADO	10:30 MIN
258	***5438270**	ALIA MARIA FRANCISCO FERNANDES	APROVADO	10:30 MIN
259	***4614521**	ALICE ALVES DOS SANTOS	APROVADO	10:30 MIN
260	***4006278**	ALICE COSTA OLIVEIRA	APROVADO	10:30 MIN
261	***7186825**	ALICE CRISTINA COSTA DOS SANTOS	APROVADO	10:30 MIN
262	***9002281**	ALICE DA SILVA	APROVADO	10:30 MIN
263	***9324424**	ALICE DA SILVA BRASILEIRO	APROVADO	10:30 MIN
264	***5704526**	ALICE DA SILVA CAVALCANTE	APROVADO	10:30 MIN
265	***1061130**	ALICE DE PAULA SANTOS SILVA	APROVADO	10:30 MIN
266	***2675235**	ALICE EUGENIO DOS SANTOS	APROVADO	10:30 MIN
267	***4452228**	ALICE HERMINEGILDO DE CARVALHO	APROVADO	10:30 MIN
268	***9222422**	ALICE IGLESIAS DA SILVA	APROVADO	10:30 MIN
269	***2662075**	ALICE MARIA SOBRINHO	APROVADO	10:30 MIN
270	***2709269**	ALICE MARTINS	APROVADO	10:30 MIN
271	***9222276**	ALICE MARTINS TEIXEIRA MENDES	APROVADO	10:30 MIN
272	***5571528**	ALICE SILVA SAVIER	APROVADO	10:30 MIN
273	***1402722**	ALICE WIL PEREIRA	APROVADO	10:30 MIN
274	***5029827**	ALICIA DA COSTA FRUTAS RODRIGUES	APROVADO	10:30 MIN
275	***0292527**	ALICIA SOUZA ZURITA	APROVADO	10:30 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A





CREPE DE TAPIOCA (CREPIOCA)

Ingredientes

1 ovo (é melhor tirar a pele da gema)/1 colher de polvilho doce (pode ser substituído por tapioca ou polvilho azedo)/1 colher de requeijão/1 colher de água/1 pitada sal.

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes em um mixer até obter uma consistência cremosa.

Despeje uma concha da massa numa frigideira levemente untada com margarina, tampe e deixe dourar.

Recheie a gosto e dobre ao meio como um crepe.

PIRÃO DE FRANGO

Ingredientes

2 peitos de frango/1 cebola/3 dentes de alho/2 tomates/sal/caldo de frango/salsinha e cebolinha/farinha de mandioca.

Modo de preparo

Desfie os frangos depois de cozidos.

Não jogue a água que cozinhou o frango.

Refogue a cebola, o alho, coloque o frango e faça o molho com os tomates, tempere com o caldo de frango, sal, cebolinha e salsinha.

Coloque a água que está separada para ferver.

Em um recipiente coloque a farinha de mandioca com um pouco de água.

Acrescente o molho de frango na água fervendo.

Aos poucos engrosse com a farinha de mandioca que está separada.

FRANGO DE PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA

Ingredientes

1 frango inteiro/1/2 cebola/pimenta-do-reino (a gosto)/cebolinha (a gosto)/salsinha (a gosto)/colorau (a gosto).

Modo de preparo

Corte o frango em pedaços.

Coloque em uma panela de pressão o frango e os ingredientes, menos o colorau e cozinhe por 20 minutos em fogo alto.

Abra a panela com cuidado (não esqueça de tirar a pressão), coloque o colorau e uma pitada de sal.

Cozinhe por mais 20 minutos, dependendo do seu fogão em fogo médio.

BOLO DE COCA - COLA

Ingredientes

6 ovos/1 latinha de Coca - Cola tradicional/2 xícaras de farinha de trigo/1 colher de sopa de fermento/2 xícaras de açúcar

Modo de preparo

Primeiro abra a Coca - Cola e deixe alguns minutos aberta para perder o gás e não espumar muito na hora de bater

Bater as gemas com o açúcar, misturar a Coca - Cola até dissolver bem

Depois é só misturar com o trigo, claras e fermento

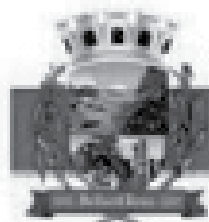
Levar ao forno médio por aproximadamente 40 minutos

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

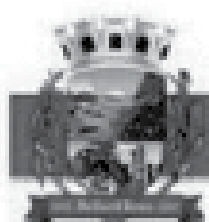
**PREFEITURA DE
Belford Roxo**

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

276	***6373771**	ALIDIANE DA SILVA GOMES	APROVADO	10:30 MIN
277	***6445830**	ALIMAR FREITAS DA SILVA	APROVADO	10:30 MIN
278	****423533**	ALIVIR DE FREITAS	APROVADO	10:30 MIN
279	***0061870**	ALINE DA SILVA BARROSA	APROVADO	10:30 MIN
280	***4903273**	ALINE NASCIMENTO DE SOUZA	APROVADO	10:45 MIN
281	***9561793**	ALINE AQUINO DIAS	APROVADO	10:45 MIN
282	***0253578**	ALINE BARCELLOS ROMERO BRITO	APROVADO	10:45 MIN
283	***73764**	ALINE BARSAL GOMES	APROVADO	10:45 MIN
284	***5317473**	ALINE KONSTANTINO DA SILVA DE SOUZA	APROVADO	10:45 MIN
285	***0140336**	ALINE CRISTINA RIZINICI	APROVADO	10:45 MIN
286	***9071970**	ALINE CRISTINE CORREIA DA SILVA	APROVADO	10:45 MIN
287	***8163373**	ALINE DE JESUS DAS NOGUEIRA	APROVADO	10:45 MIN
288	***4948770**	ALINE DE OLIVEIRA ANDRADE	APROVADO	10:45 MIN
289	***2857871**	ALINE DE OLIVEIRA BORGES COSTA	APROVADO	10:45 MIN
290	***2449370**	ALINE DELPHINO	APROVADO	10:45 MIN
291	***6278975**	ALINE DOS SANTOS	APROVADO	10:45 MIN
292	***9131790**	ALINE DOS SANTOS DA SILVA	APROVADO	10:45 MIN
293	***7374759**	ALINE FAGUNDES GITAHY	APROVADO	10:45 MIN
294	***0289307**	ALINE FERREIRA DA SILVA	APROVADO	10:45 MIN
295	***1425777**	ALINE GOMES ELIAS	APROVADO	10:45 MIN
296	***7056878**	ALINE KERYLIN CUNHA WERNER	APROVADO	10:45 MIN
297	***6207467**	ALINE LUANA RODRIGUES DA SILVA	APROVADO	10:45 MIN
298	***9836756**	ALINE MARTINS	APROVADO	10:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A

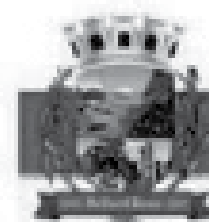
**PREFEITURA DE
Belford Roxo**

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

299	***6382870**	ALINE MARTINS DAMASCENO	APROVADO	10:45 MIN
300	***5193476**	ALINE MEDEIROS DE ALMEIDA	APROVADO	10:45 MIN
301	***2155733**	ALINE MORAIS DE SOUZA	APROVADO	10:45 MIN
302	***2236770**	ALINE NUNES COSTA	APROVADO	10:45 MIN
303	***6284178**	ALINE OLIVEIRA DOS SANTOS VILARINHO	APROVADO	10:45 MIN
304	***0283787**	ALINE PAIVA DE AZEVEDO	APROVADO	10:45 MIN
305	***0076373**	ALINE PEREIRA DOS SANTOS DE OLIVEIRA	APROVADO	10:45 MIN
306	***5108779**	ALINE PEREIRA SQUEIRA	APROVADO	10:45 MIN
307	***5708878**	ALINE RAIMUNDO DA SILVA	APROVADO	10:45 MIN
308	***5947077**	ALINE RANGEL THOMAZ	APROVADO	10:45 MIN
309	***8132178**	ALINE REGINA MATHEUS	APROVADO	10:45 MIN
310	***8752777**	ALINE RIBEIRO ALVES	APROVADO	10:45 MIN
311	***4166170**	ALINE SALES RANGEL	APROVADO	11:00 HORAS
312	***7638478**	ALINE SILVA DE ALMEIDA	APROVADO	11:00 HORAS
313	***7897755**	ALINE SILVA DE OLIVEIRA	APROVADO	11:00 HORAS
314	***2152761**	ALINE SILVERIO RODRIGUES	APROVADO	11:00 HORAS
315	***2214476**	ALINE TEIXEIRA DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
316	***6247273**	ALINE TEIXEIRA DE LIMA	APROVADO	11:00 HORAS
317	***8567874**	ALINE VALLE DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
318	***8268444**	ALINE VITORIA PEREIRA DE ALMEIDA	APROVADO	11:00 HORAS
319	***0224570**	ALMEIRIMBA GARCIA PONTES	APROVADO	11:00 HORAS
320	***2348676**	ALMIR PEREIRA DE FIGUEIRDO	APROVADO	11:00 HORAS
321	***4558978**	ALMIRA JOSE RODRIGUES DOMINGUES	APROVADO	11:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A

**PREFEITURA DE
Belford Roxo**

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

322	***2617873**	ALOISIO JOSE DA SILVA RANGEL	APROVADO	11:00 HORAS
323	***3208370**	ALVAR MARTINS GOMES	APROVADO	11:00 HORAS
324	***2987577**	ALYNA ALVES DE SOUZA	APROVADO	11:00 HORAS
325	***4918879**	ALVARO ANTONIO PRADO SOUZA	APROVADO	11:00 HORAS
326	***8060174**	ALVARO BRUM DOS SANTOS	APROVADO	11:00 HORAS
327	***4233471**	ALVARO LUIS DE SOUZA SANTOS	APROVADO	11:00 HORAS
328	***8796878**	ALZEMIRO GERALDO SILVERIO PEREIRA	APROVADO	11:00 HORAS
329	***0825470**	ALZIVIR PEREIRA DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
330	***226728**	ALZINEIDE DE CARVALHO SILVA VIEIRA	APROVADO	11:00 HORAS
331	***7816748**	ALZIRA PEREIRA DE CARVALHO	APROVADO	11:00 HORAS
332	***5483574**	ALEXIA XAVIER FERREIRA	APROVADO	11:00 HORAS
333	***0188677**	AMALIA CRISTINA SILVA MELONIO	APROVADO	11:00 HORAS
334	***4732077**	AMALIA LARIETINA DE OLIVEIRA	APROVADO	11:00 HORAS
335	***9208470**	AMANDA ALVES SANTIAGO	APROVADO	11:00 HORAS
336	***3238973**	AMANDA AQUINO PINHEIRO DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
337	***2744179**	AMANDA ARAUJO DOS SANTOS	APROVADO	11:00 HORAS
338	***2978177**	AMANDA BRITO CAMARGO	APROVADO	11:00 HORAS
339	***0775671**	AMANDA CARVALHO DE SANTOS	APROVADO	11:00 HORAS
340	***2013873**	AMANDA CRISTINA ALMEIDA SANTANINA	APROVADO	11:00 HORAS
341	***5988870**	AMANDA CRISTINA DE SOUZA DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
342	***5299725**	AMANDA DA CONCEIÇÃO SANTOS DE OLIVEIRA	APROVADO	11:05 MIN
343	***1228570**	AMANDA DA SILVA ALVES	APROVADO	11:05 MIN
344	***6798873**	AMANDA DA SILVA LIMA	APROVADO	11:05 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A





LOMBO AO LEITE

Ingredientes

Lombo de porco de 1 kg (aproximadamente)/Alecrim/Salvia/Alho em pasta ou picado/Pimenta do reino/Sal/Azeite extra virgem extra/1 l de leite integral Sal/Pão italiano.

Modo de preparo

Limpar o lombo do eventual excesso de gordura, temperá-lo com a as ervas frescas (pode usar também as desidratadas, mas as frescas garantem gosto mais intenso) trituradas com uma faca afiada

Junte o alho picado o sal e a pimenta do reino e espalme o composto no lombo em sua totalidade.

Esquente o azeite em uma ampla panela e deixe o lombo fritar até ficar bem corado. Acrescente todo o leite e deixe cozinhar por uma hora em fogo médio baixo e com a panela tampada

Verificar de tempo em tempo que o líquido não se seque.

Se no final de uma hora o molho estiver ainda muito líquido deixe a panela destampada por mais 10 minutos.

O molho deve resultar medianamente grosso.

Fatie o lombo e sirva nos pratos onde colocarás fina sfatias de pão italiano torrado e cobertas pelo molho do lombo.

Pode ser acompanhado maravilhosamente por ervilhas ou espinafre cozidos.

BIFE DE CARNIÇA

Ingredientes

200 g de bife de contrafilet ou alcatra/4 colheres de sopa de óleo/2 colheres de sopa de extrato de tomate

2 colheres de chá de alecrim/Orégano a gosto/Sal a gosto/1 colher de manteiga.

Modo de preparo

Tempere o bife com sal.

Em uma frigideira funda (ainda sem fogo), ponha o bife e despeje o óleo em cima, ponha o extrato em cima, distribua a manteiga, ascenda o fogo.

A partir que for fritando, acrescente o alecrim e o orégano.

Frite até dar a aparência de queimado e virar um molho (o bife não vai queimar, só da aparência de queimado).

E está pronto o bife de carne.

Sirva com arroz ou pão.

E um vinho seco tinto ou branco.

QUENTÃO DE VINHO

Ingredientes

2 l de vinho tinto suave/1 copo de água 200 ml/Meio copo de cachaça/1 1/2 copo de açúcar/2 pauzinhos de canela/12 cravos (ou a gosto)/8 rodinhas de gengibre (ou a gosto).

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes ao fogo em uma panela.

Depois que levantar fervura, deixe por mais 10 minutos.

Está pronto é só servir.

Tomar a bebida quente.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS



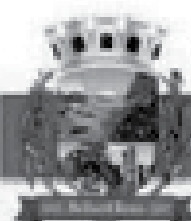
PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

345	***2082577**	AMANDA DA SILVA TEIXEIRA	APROVADO	11:05 MIN
346	***2593134**	AMANDA FERREIRA DA SILVA	APROVADO	11:05 MIN
347	***2107734**	AMANDA MACHADO DE OLIVEIRA	APROVADO	11:05 MIN
348	***5202937**	AMANDA MARIANO DA SILVA	APROVADO	11:05 MIN
349	***5192977**	AMANDA MENDES GOMES	APROVADO	11:05 MIN
350	***4213728**	AMANDA MORAIS DE ALMEIDA LIMA	APROVADO	11:05 MIN
351	***2518173**	AMANDA MOTTI BINARES	APROVADO	11:05 MIN
352	***8120570**	AMANDA RAMOS DA SILVA MOURA	APROVADO	11:05 MIN
353	***8176875**	AMANDA RODRIGUES DA SILVA	APROVADO	11:05 MIN
354	***1423793**	AMANDA SOARES DA CONCEIÇÃO	APROVADO	11:05 MIN
355	***2686631**	AMANDA TORINO DOS SANTOS	APROVADO	11:05 MIN
356	***0298773**	AMANDA YANINA DE MELO	APROVADO	11:05 MIN
357	***781758**	AMARA ADALYSA DA CONCEIÇÃO SILVA	APROVADO	11:05 MIN
358	***2073728**	AMARILDO ANDRADE EVANGELISTA	APROVADO	11:05 MIN
359	***1323175**	AMARILDO MARCIO DA CONCEIÇÃO	APROVADO	11:05 MIN
360	***8142077**	AMELIA ALVES BRAZ	APROVADO	11:05 MIN
361	***5263746**	AMELIA DE SOUZA	APROVADO	11:05 MIN
362	***5489879**	AMELIA XAVIER	APROVADO	11:05 MIN
363	***8228776**	AMELIE OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	11:05 MIN
364	***5781376**	AMILTON FERREIRA BRUN	APROVADO	11:05 MIN
365	***8578746**	ANA BEATRIZ SANTOS DA CONCEIÇÃO	APROVADO	11:05 MIN
366	***2148778**	ANA ANGELICA BARBOSA DE MELO	APROVADO	11:05 MIN
367	***55.204.**	ANA ANGELICA DE OLIVEIRA FARIAS DOS SANTOS	APROVADO	11:05 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



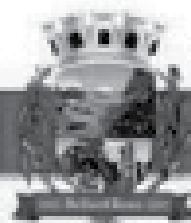
PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

368	***4509470**	ANA BARBOSA DA SILVA	APROVADO	11:05 MIN
369	***2690773**	ANA BEATRIZ ALVES BATISTA	APROVADO	11:05 MIN
370	***2458173**	ANA BEATRIZ DA ROSA DE OLIVEIRA	APROVADO	11:05 MIN
371	***4050175**	ANA BEATRIZ DA SILVA	APROVADO	11:05 MIN
372	***2642770**	ANA BEATRIZ DE FIGUEIREDO WASCONELOS	APROVADO	11:05 MIN
373	***6260873**	ANA BEATRIZ DE SOUSA FAUSTINO MARTINS	APROVADO	11:00 MIN
374	***5334775**	ANA BEATRIZ DOS SANTOS	APROVADO	11:00 MIN
375	***1149575**	ANA BEATRIZ DOS SANTOS	APROVADO	11:00 MIN
376	***2875871**	ANA BEATRIZ FLORENCIO CASTRO	APROVADO	11:00 MIN
377	***8291373**	ANA BEATRIZ GOMES DE MELO	APROVADO	11:00 MIN
378	***3539477**	ANA BEATRIZ LOPES DOS SANTOS	APROVADO	11:00 MIN
379	***4121774**	ANA BEATRIZ BOCHA FIGUEIREDO	APROVADO	11:00 MIN
380	***5589775**	ANA BEATRIZ SILVA FRANÇA	APROVADO	11:00 MIN
381	***5436078**	ANA BRUNA FAGUNDES DOS SANTOS	APROVADO	11:00 MIN
382	***8052278**	ANA CAMILA BOUHSRATZ BERGAMO	APROVADO	11:00 MIN
383	***5620777**	ANA CARLA ARAUJO DOG FERRERA	APROVADO	11:00 MIN
384	***6373775**	ANA CARLA DOS SANTOS SILVA LIMA	APROVADO	11:00 MIN
385	***5013173**	ANA CARLA FRANCISCO	APROVADO	11:00 MIN
386	***8074778**	ANA CARLA LOPES RAMOS DE JESUS	APROVADO	11:00 MIN
387	***2539774**	ANA CARLA SANTOS DE OLIVEIRA	APROVADO	11:00 MIN
388	***09.046.**	ANA CARLA SOUZA CRUZ	APROVADO	11:00 MIN
389	***2052870**	ANA CAROLINA ALEXANDRA AUGUSTO	APROVADO	11:00 MIN
390	***5798378**	ANA CAROLINA ASSIS DE SOUZA	APROVADO	11:00 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

391	***5242475**	ANA CAROLINA CONCEIÇÃO CAVALARO	APROVADO	11:00 MIN
392	***3034873**	ANA CAROLINA COSTA DO NASCIMENTO GERALDO	APROVADO	11:00 MIN
393	***4013173**	ANA CAROLINA DE ARAUJO LAGES	APROVADO	11:00 MIN
394	***5686575**	ANA CAROLINA DE FIGUEIREDO DO NASCIMENTO	APROVADO	11:00 MIN
395	***6441775**	ANA CAROLINA DE LIMA SOUZA	APROVADO	11:00 MIN
396	***9716276**	ANA CAROLINA DO NASCIMENTO CRUZ DAS NEVES	APROVADO	11:00 MIN
397	***2194776**	ANA CAROLINA DOS SANTOS DE MEDEIROS LIMA	APROVADO	11:00 MIN
398	***0824877**	ANA CAROLINA DOS SANTOS ADÃO SILVA	APROVADO	11:00 MIN
399	***1247176**	ANA CAROLINA DOS SANTOS DOMINGOS	APROVADO	11:00 MIN
400	***0844774**	ANA CAROLINA DOS SANTOS PEREIRA	APROVADO	11:00 MIN
401	***3029370**	ANA CAROLINA DOS SANTOS SOARES	APROVADO	11:00 MIN
402	***0065977**	ANA CAROLINA MARQUES MIGUEL	APROVADO	11:00 MIN
403	***2748884**	ANA CAROLINA MARIAS DE SOUZA	APROVADO	11:00 MIN
404	***6578746**	ANA CAROLINA MOREIRA MONTEIRO	APROVADO	11:45 MIN
405	***8096772**	ANA CAROLINA OLIVEIRA DA CUNHA	APROVADO	11:45 MIN
406	***5291870**	ANA CAROLINA PECANHA DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
407	***6421974**	ANA CAROLINA SEVERINO DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
408	***8053779**	ANA CAROLINA SILVA DO NASCIMENTO	APROVADO	11:45 MIN
409	***8159870**	ANA CAROLINA SILVA SOUZA	APROVADO	11:45 MIN
410	***6334177**	ANA CAROLINA SOARES DOS SANTOS	APROVADO	11:45 MIN
411	***2478977**	ANA CAROLINA SOUZA NEVES	APROVADO	11:45 MIN
412	***2035379**	ANA CAROLINE ANTUNES ALMEIDA	APROVADO	11:45 MIN
413	***0994579**	ANA CAROLINE DE CARVALHO	APROVADO	11:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PAELLA VEGETARIANA

Ingredientes

1/3 xícara (chá) de azeite de oliva
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 talos de sal-são (ou aipo) picados
2 cenoura cortadas em cubos
1 abobrinha cortada em cubo
1 pimentão vermelho sem sementes picado
1 xícara (chá) de arroz
3 xícaras (chá) de caldo de legumes
1 colher (café) de açafraão-da-terra (ou cúrcuma)
1/2 xícara (chá) de vinho branco
2 tomate sem pele e sem sementes picados
• ervas frescas a gosto

Modo de preparo

Em uma frigideira grande, aqueça o azeite. Frite a cebola, o alho, junto o restante dos vegetais e misture. Adicione o arroz, o caldo de legumes e o açafraão. Quando começar a secar, adicione o vinho, o tomate e as ervas. Cozinhe por mais dois minutos e sirva em seguida.

LEGUMES ASSADOS NO SAL GROSSO

Ingredientes

• 400 gramas de espiga de milho
• 400 gramas de batatas variadas (roxa, doce e yacon)
• 400 gramas de cenoura (laranja e roxa)
• 400 gramas de abóbora
• 400 gramas de cebola
• Sal grosso
• Tomates-cereja e alcaçofras para decorar

Modo de preparo

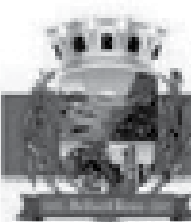
Corte as espigas de milho, as batatas, as cenouras, a abóbora e as cebolas em quatro partes. Disponha-as em uma assadeira sobre uma camada de sal grosso. Cubra com mais sal. Leve ao forno a 180°C por uma hora. Balance um a um para tirar o excesso de sal.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

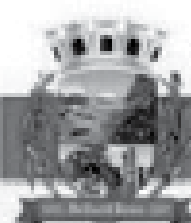
**PREFEITURA DE Belford Roxo**

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

414	***9213471**	ANA CAROLINE DE MENDONÇA DA COSTA	APROVADO	11:45 MIN
415	***5153671**	ANA CAROLINE GUMARRES LOPES	APROVADO	11:45 MIN
416	***5003473**	ANA CAROLINE PEREIRA	APROVADO	11:45 MIN
417	***6096261**	ANA CAROLINE SANTOS SILVA	APROVADO	11:45 MIN
418	***0103720**	ANA CECÍLIA DOS SANTOS AVELINO	APROVADO	11:45 MIN
419	***0016775**	ANA CECÍLIA DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
420	***4216175**	ANA CLARA AQUINO DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
421	***2630771**	ANA CLARA ARAUJO DE OLIVEIRA	APROVADO	11:45 MIN
422	***7292777**	ANA CLARA DE ALMEIDA DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
423	***2476669**	ANA CLARA DE OLIVEIRA HASTENREITER	APROVADO	11:45 MIN
424	***1445771**	ANA CLARA DOS Prazeres Gonçalves	APROVADO	11:45 MIN
425	***6755283**	ANA CLÁUDIA DE OLIVEIRA ROQUES	APROVADO	11:45 MIN
426	***9560177**	ANA CLÁUDIA CARNEIRO DE PAIVA	APROVADO	11:45 MIN
427	***1885375**	ANA CLÁUDIA DE FARIAS OLIVEIRA SANTOS	APROVADO	11:45 MIN
428	***2841476**	ANA CLÁUDIA DE SAO JOSE OLIVEIRA	APROVADO	11:45 MIN
429	***4965770**	ANA CLÁUDIA DUTRA DA SILVA TRINDADE	APROVADO	11:45 MIN
430	***8793379**	ANA CLÁUDIA FERREIRA DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
431	***5844769**	ANA CLÁUDIA FERREIRA SIFRONI	APROVADO	11:45 MIN
432	***2610371**	ANA CLÁUDIA GODOY DE ARAUJO	APROVADO	11:45 MIN
433	***4968718**	ANA CLÁUDIA GONÇALVES BASCOS	APROVADO	11:45 MIN
434	***0057790**	ANA CLÁUDIA MACIEL MENDES	APROVADO	11:45 MIN
435	***3521758**	ANA CLÁUDIA MENDES DOS SANTOS	APROVADO	12:00 HORAS
436	***7986370**	ANA CLÁUDIA PRECIDOSO DOS SANTOS	APROVADO	12:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A

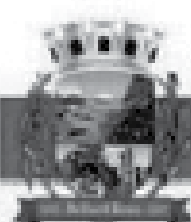
**PREFEITURA DE Belford Roxo**

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

437	***5892578**	ANA CLÁUDIA RAMOS FELICIO	APROVADO	12:00 HORAS
438	***2683170**	ANA CLÁUDIA RIBEIRO DE SOUZA DA SILVA	APROVADO	12:00 HORAS
439	***2494713**	ANA CLÁUDIA SANTOS DE ARAUJO BARBOSA	APROVADO	12:00 HORAS
440	***6419798**	ANA CLÁUDIA VICENTE	APROVADO	12:00 HORAS
441	***0765173**	ANA CLÁUDIO ROSA SANTANA GALVÃO	APROVADO	12:00 HORAS
442	***2457708**	ANA CLECIA RODRIGUES PINTO	APROVADO	12:00 HORAS
443	***9136789**	ANA CLEIA SABINO TIMBUÍCIO	APROVADO	12:00 HORAS
444	***4086478**	ANA CRISTINA BEZERRA DA COSTA	APROVADO	12:00 HORAS
445	***0739773**	ANA CRISTINA CARLAO DA SILVA	APROVADO	12:00 HORAS
446	***4719706**	ANA CRISTINA DA SILVA CARVALHO	APROVADO	12:00 HORAS
447	***8054777**	ANA CRISTINA DA SILVA CARVALHO	APROVADO	12:00 HORAS
448	***4706706**	ANA CRISTINA DA SILVA FERREIRA	APROVADO	12:00 HORAS
449	***4406780**	ANA CRISTINA DA SILVA MARTINS	APROVADO	12:00 HORAS
450	***1675873**	ANA CRISTINA DE MENDONÇA FERREIRA	APROVADO	12:00 HORAS
451	***8558675**	ANA CRISTINA DE SANTANA	APROVADO	12:00 HORAS
452	***5059761**	ANA CRISTINA DE SOUZA	APROVADO	12:00 HORAS
453	***1102779**	ANA CRISTINA DOS SANTOS CARVALHO FARIAS	APROVADO	12:00 HORAS
454	***1256764**	ANA CRISTINA MARTINS DA SILVA	APROVADO	12:00 HORAS
455	***6886763**	ANA CRISTINA MARTINS DE OLIVEIRA	APROVADO	12:00 HORAS
456	***8327365**	ANA CRISTINA MELLO DOS SANTOS	APROVADO	12:00 HORAS
457	***9738729**	ANA CRISTINA PAZ TORINO SANJULIO	APROVADO	12:00 HORAS
458	***3608708**	ANA CRISTINA RAMOS PEREIRA BARAJOHO	APROVADO	12:00 HORAS
459	***8052172**	ANA CRISTINA REIS DE OLIVEIRA	APROVADO	12:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A

**PREFEITURA DE Belford Roxo**

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

460	***8934270**	ANA CRISTINA ROSA SEROUR	APROVADO	12:00 HORAS
461	***1563338**	ANA CRISTINA TRIGUEIRO DE ARAUJO	APROVADO	12:00 HORAS
462	***2809773**	ANA CRISTINA VIEIRA	APROVADO	12:00 HORAS
463	***7709388**	ANA CRISTINA VIEIRA DE ALMEIDA	APROVADO	12:00 HORAS
464	***0603770**	ANA CRISTINA VIEIRA RODRIGUES	APROVADO	12:00 HORAS
465	***5938773**	ANA CUSTÓDIO SANTANA DO NASCIMENTO	APROVADO	12:00 HORAS
466	***1344707**	ANA DE PAULA RAMOS	APROVADO	12:15 MIN
467	***0072673**	ANA DE SOUZA BENTO	APROVADO	12:15 MIN
468	***0387277**	ANA DE SOUZA WANDERLEI	APROVADO	12:15 MIN
469	***6296779**	ANA ELINE GOMES PADAD	APROVADO	12:15 MIN
470	***3673134**	ANA ELZA DE SOUZA LUIZ	APROVADO	12:15 MIN
471	***3169073**	ANA ELZA DE CASTRO DE BRITO	APROVADO	12:15 MIN
472	***7568473**	ANA EMÍLIA DA SILVA	APROVADO	12:15 MIN
473	***9052371**	ANA ESTER RIBEIRO DA SILVA	APROVADO	12:15 MIN
474	***9376773**	ANA FLÁVIA DO NASCIMENTO	APROVADO	12:15 MIN
475	***6406744**	ANA FLÁVIA MARTINS CORREIA	APROVADO	12:15 MIN
476	***4352709**	ANA GABRIELA DE SOUZA LEAL	APROVADO	12:15 MIN
477	***0623671**	ANA GABRIELLE BARBOSA MARTINS	APROVADO	12:15 MIN
478	***8830176**	ANA GABRIELLE DE JESUS ELETHERIO	APROVADO	12:15 MIN
479	***8008751**	ANA GLÓRIA PEREIRA GOMES	APROVADO	12:15 MIN
480	***6573971**	ANA GREYCE SOARES DE MORAES	APROVADO	12:15 MIN
481	***1479724**	ANA JULIA DA SILVA OLIVEIRA	APROVADO	12:15 MIN
482	***6119078**	ANA JULIA DE LIMA BEZERRA	APROVADO	12:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



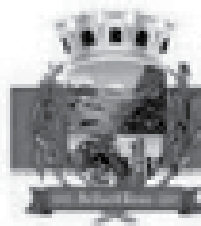


ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

**PREFEITURA DE**
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

ROLO DE CARNE RECHEADO COM ESPINAFRE E QUEIJO

Ingredientes

600 g de carne moída; 200 g de espinafres frescos; 125 g de mussarela (ou outro de sua preferência); sal e pimenta à gosto; alho em pó à gosto; colorau à gosto; azeite à gosto; 400g de abóbora (usei abóbora manteiga); 1/2 cebola.

Modo de preparo

Leve uma frigideira ao fogo com um pouco de azeite e deixe aquecer. Acrescente os espinafres e tempere com uma pitada de sal. Deixe os espinafres murcharem e saltearem, retire escorrendo todo o líquido e deixe esfriar completamente.

Numa tigela coloque a carne moída e tempere-a com sal e pimenta e amasse bem para misturar. Coloque depois a carne numa tábua de cozinha, numa camada só formando uma espécie de retângulo.

No meio coloque os espinafres já frios e sobre estes o queijo cortado em palitos. Enrole a carne sobre os espinafres e o queijo, formando um rolo e apertando bem para que o recheio não escape. Coloque depois o rolo numa assadeira.

Corte a abóbora em cubos pequenos e coloque em volta do rolo de carne. Pique a cebola e espalhe sobre a abóbora, com uma pitada de sal, e tempere tudo com o alho em pó, o colorau e regue com um fio de azeite.

Leve a assar em forno previamente aquecido a 180°C durante cerca de 45 minutos ou até a carne estar cozida e a abóbora macia e tostada.

Sirva a carne em fatias e acompanhe com uma salada ou legumes cozidos.

SALADA MULTICOR

Ingredientes

Alface roxa; Alface verde; Tomates cerejas; Beterraba; Pimentão verde; Pimentão vermelho; Pimentão amarelo; Azeitona chilena; Brócolis; Tempero a gosto.

Modo de preparo

Cortar os pimentões e a alface em tiras.

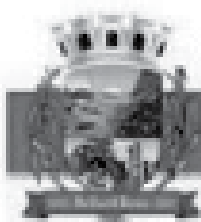
Ralar a beterraba e cozinhar o brócolis.

Colocar nas bordas de uma travessa a alface roxa, depois a alface verde e a seguir a beterraba. Enfeitar com os pimentões, os tomates cerejas, as azeitonas e o brócolis.

483	***9068670**	ANA KAROLINA OLIVEIRA GALDINO	APROVADO	12:05 MIN
484	***1524570**	ANA KAROLINA THEODORO MOURA	APROVADO	12:05 MIN
485	***9480301**	ANA LUCIA AARONIM	APROVADO	12:05 MIN
486	***5124477**	ANA LUCIA ALVES DA SILVA	APROVADO	12:05 MIN
487	***9638779**	ANA LUCIA BARBOSA	APROVADO	12:05 MIN
488	***8997745**	ANA LUCIA BASTOS FONSECA	APROVADO	12:05 MIN
489	***5438670**	ANA LUCIA CONCEIÇÃO DA SILVA	APROVADO	12:05 MIN
490	***9046706**	ANA LUCIA DA SILVA	APROVADO	12:05 MIN
491	***8077244**	ANA LUCIA DA SILVA	APROVADO	12:05 MIN
492	***2264674**	ANA LUCIA DA SILVA SANTOS	APROVADO	12:05 MIN
493	***2090571**	ANA LUCIA DE FRANCA OLIVEIRA	APROVADO	12:05 MIN
494	***9369173**	ANA LUCIA DE OLIVEIRA	APROVADO	12:05 MIN
495	***6619301**	ANA LUCIA DE SOUZA MARIANES	APROVADO	12:05 MIN
496	***2986375**	ANA LUCIA DOS SANTOS SOUZA	APROVADO	12:05 MIN
497	***3552743**	ANA LUCIA FERREIRA ALVES	APROVADO	12:00 MIN
498	***6491573**	ANA LUCIA FERREIRA NOGUEIRA SANTOS	APROVADO	12:00 MIN
499	***6897766**	ANA LUCIA FREIRE SILVA	APROVADO	12:00 MIN
500	***0972758**	ANA LUCIA GOMES CAVALCANTE	APROVADO	12:00 MIN
501	***2188174**	ANA LUCIA GOMES DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
502	***1899725**	ANA LUCIA GOMES DE FIGUEIREDO	APROVADO	12:00 MIN
503	***5464470**	ANA LUCIA JESUS DE ANDRADE	APROVADO	12:00 MIN
504	***1295576**	ANA LUCIA KUNERT DE ARAUJO	APROVADO	12:00 MIN
505	***2217776**	ANA LUCIA LEMOS DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A

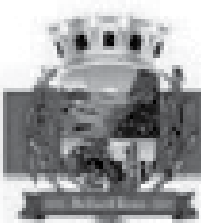
**PREFEITURA DE**
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

506	***0076977**	ANA LUCIA LORENA JANUARIA	APROVADO	12:00 MIN
507	***1247071**	ANA LUCIA LOURENÇO DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
508	***7179793**	ANA LUCIA MACHADO DE OLIVEIRA AMARAL	APROVADO	12:00 MIN
509	***0629974**	ANA LUCIA MARINHO	APROVADO	12:00 MIN
510	***8847773**	ANA LUCIA NASCIMENTO	APROVADO	12:00 MIN
511	***2534774**	ANA LUCIA NEVES DE OLIVEIRA	APROVADO	12:00 MIN
512	***3065073**	ANA LUCIA RODRIGUES	APROVADO	12:00 MIN
513	***5826679**	ANA LUIZA ROCHA DOS SANTOS	APROVADO	12:00 MIN
514	***9248705**	ANA MARIA AJMEIDA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
515	***8028078**	ANA MARIA CONTE DE SOUZA BELINI	APROVADO	12:00 MIN
516	***7025776**	ANA MARIA CRISTIANA CACIE	APROVADO	12:00 MIN
517	***9040075**	ANA MARIA DA ROCHA LIMA	APROVADO	12:00 MIN
518	***2478173**	ANA MARIA DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
519	***6415774**	ANA MARIA DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
520	***5614949**	ANA MARIA DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
521	***2802477**	ANA MARIA DA SILVA MATEUS	APROVADO	12:00 MIN
522	***2615174**	ANA MARIA DA SILVA FONTES	APROVADO	12:00 MIN
523	***8854709**	ANA MARIA DE CARVALHO	APROVADO	12:00 MIN
524	***8878797**	ANA MARIA DE FREITAS VEIRA DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
525	***2428474**	ANA MARIA DOS SANTOS DE OLIVEIRA	APROVADO	12:00 MIN
526	***5446443**	ANA MARIA FABRÍCIO DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
527	***1025770**	ANA MARIA FRANCISCO DOS REIS	APROVADO	12:00 MIN
528	***5428708**	ANA MARIA GOMES DE OLIVEIRA	APROVADO	12:05 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A

**PREFEITURA DE**
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

529	***2480701**	ANA MARIA PEREIRA NUNES SIMÕES	APROVADO	12:45 MIN
530	***6863974**	ANA MARIA BEIRO DE ARAUJO	APROVADO	12:45 MIN
531	***8823866**	ANA MARIA RODRIGUES	APROVADO	12:45 MIN
532	***0813300**	ANA MARIA TOMAZ DE FARIAS	APROVADO	12:45 MIN
533	***7728970**	ANA MERCE DA SILVA	APROVADO	12:45 MIN
534	***0858152**	ANA NERI SILVA ALVES	APROVADO	12:45 MIN
535	***5533779**	ANA PAULA PESSANHA DE ANDRADE	APROVADO	12:45 MIN
536	***2014670**	ANA PAULA ALCOFORADO SANTOS	APROVADO	12:45 MIN
537	***2724760**	ANA PAULA ALVES BATISTA DA SILVA	APROVADO	12:45 MIN
538	***8288873**	ANA PAULA BARRETO MOREIRA	APROVADO	12:45 MIN
539	***6618742**	ANA PAULA CAMPECHRO DA CONCEIÇÃO	APROVADO	12:45 MIN
540	***8048370**	ANA PAULA CHAVES SILVA	APROVADO	12:45 MIN
541	***2581776**	ANA PAULA COELHO BISPO	APROVADO	12:45 MIN
542	***6773279**	ANA PAULA DA CONCEIÇÃO CANTUÁRIO GASTRO	APROVADO	12:45 MIN
543	***1699773**	ANA PAULA DA SILVA	APROVADO	12:45 MIN
544	***3042769**	ANA PAULA DA SILVA	APROVADO	12:45 MIN
545	***8806776**	ANA PAULA DA SILVA	APROVADO	12:45 MIN
546	***3455794**	ANA PAULA DA SILVA GURMARAES	APROVADO	12:45 MIN
547	***2893777**	ANA PAULA DA SILVA MARGALHÃES	APROVADO	12:45 MIN
548	***2651784**	ANA PAULA DA SILVA MORAES	APROVADO	12:45 MIN
549	***1828971**	ANA PAULA DA SILVA PEREIRA	APROVADO	12:45 MIN
550	***6416790**	ANA PAULA DA SILVA RIBEIRO	APROVADO	12:45 MIN
551	***2718473**	ANA PAULA DA SILVA TAVEIRA	APROVADO	12:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A





PICADINHO DE AVESTRUZ

Ingredientes

400g de filé de avestruz picado/ 1 cenoura média cortada em fatias finas/ 1 batata média cortada em fatias finas/ 10 vagens cortadas em fatias finas/ 1 cebola pequena cortada em fatias finas/ 2 colheres de sopa de alho poró cortado em fatias finas/ 1 colher de sopa rasa de manteiga com sal/ 1 colher de sopa de azeite/ 2 colheres de sopa de sumo de limão
1/3 xícara de aceto balsâmico de framboesa/ 1/2 xícara de água/ Sal e páprica picante a gosto

Modo de preparo

Em uma panela coloque a manteiga e o azeite, leve ao fogo alto
Coloque a carne e deixe-a dourar, depois coloque o alho poró e a cebola, frite um pouco
Despeje os legumes fatiados e mexa para dourá-los um pouco
Coloque a água, aceto balsâmico, páprica, limão e o sal
Cozinhe em fogo baixo até secar toda a água
Sirva bem quente

JACARÉ À MODA RIO NEGRO

Ingredientes

2 kg de rabo de jacaré/ 2 copos de vinagre/ 4 limões do tipo rosa/ 2 cebolas/ 2 dentes de alho/ 4 xícaras de farinha de trigo/ Sal a gosto/ 1/2 litro de óleo

Modo de preparo

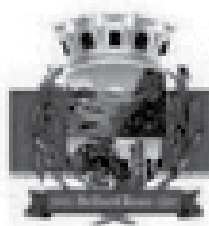
Corte a carne fresca do jacaré em tiras
Coloque em uma vasilha refratária com vinagre e 2 limões
Reserve por aproximadamente 12 horas para aliviar o cheiro da carne
Tempere com sal, cebola e alho batidos no liquidificador, misture os ingredientes, coloque-os em um saco plástico higienizado junto com a farinha de trigo para "empamona-los"
Leve ao fogo o óleo e frite as tiras empamoadas de jacaré
Por fim acrescente 1 limão e sirva

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

552	***0382931**	ANA PAULA DA SOLEDADE OLIVEIRA	APROVADO	12:45 MIN
553	***8449726**	ANA PAULA DE OLIVEIRA VAREFA	APROVADO	12:45 MIN
554	***7917770**	ANA PAULA DE SOUZA CARNEIRO	APROVADO	12:45 MIN
555	***9294937**	ANA PAULA DE SOUZA SILVA	APROVADO	12:45 MIN
556	***0074573**	ANA PAULA DIAS DE SOUZA	APROVADO	12:45 MIN
557	***1803758**	ANA PAULA DIOSIO DE SOUZA	APROVADO	12:45 MIN
558	***5369717**	ANA PAULA DOS SANTOS ALVES	APROVADO	12:45 MIN
559	***9493348**	ANA PAULA E SILVA CORREIA	APROVADO	13:00 HORAS
560	***9054798**	ANA PAULA FELIX	APROVADO	13:00 HORAS
561	***0201770**	ANA PAULA FERRIRA NUNES	APROVADO	13:00 HORAS
562	***9077730**	ANA PAULA GALIANO DO NASCIMENTO	APROVADO	13:00 HORAS
563	***4943386**	ANA PAULA GONCALVES GUIMARAES	APROVADO	13:00 HORAS
564	***4932773**	ANA PAULA KOEHNER DA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
565	***4142799**	ANA PAULA LACERDA DA CUNHA	APROVADO	13:00 HORAS
566	***8534878**	ANA PAULA LARANJEIRA	APROVADO	13:00 HORAS
567	***1594673**	ANA PAULA LEONARDO DA SILVA BENEDES	APROVADO	13:00 HORAS
568	***11.004.**	ANA PAULA LIMA DA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
569	***8043717**	ANA PAULA MELINDA DA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
570	***0786479**	ANA PAULA MOREIRA DA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
571	***9244170**	ANA PAULA NUNES LONGOBUCCI	APROVADO	13:00 HORAS
572	***1221371**	ANA PAULA NUNES ALVES	APROVADO	13:00 HORAS
573	***0584300**	ANA PAULA PEREIRA DE CARVALHO ALVES	APROVADO	13:00 HORAS
574	***3443678**	ANA PAULA PEREIRA DOS SANTOS	APROVADO	13:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



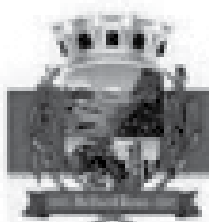
PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

575	***2748775**	ANA PAULA PEREIRA JESUINO ALVES	APROVADO	13:00 HORAS
576	***4787345**	ANA PAULA RAMOS RACHECO	APROVADO	13:00 HORAS
577	***9047670**	ANA PAULA RIBEIRO	APROVADO	13:00 HORAS
578	***4943477**	ANA PAULA RIBEIRO DA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
579	***8234762**	ANA PAULA REIS SORRENTINO	APROVADO	13:00 HORAS
580	***5113795**	ANA PAULA ROCHA DOS SANTOS	APROVADO	13:00 HORAS
581	***8012170**	ANA PAULA SAINT ANNA ROCHA	APROVADO	13:00 HORAS
582	***1229175**	ANA PAULA SARAINA FERREIRA	APROVADO	13:00 HORAS
583	***0864709**	ANA PAULA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
584	***6293876**	ANA PAULA SILVA DE OLIVEIRA	APROVADO	13:00 HORAS
585	***6841171**	ANA PAULA THOMAZ DE SOUZA	APROVADO	13:00 HORAS
586	***9129876**	ANA PEREIRA DE MELO	APROVADO	13:00 HORAS
587	***9576776**	ANA QUELEN OLIVEIRA DO COELHO	APROVADO	13:00 HORAS
588	***5656727**	ANA ROSA FAGUNDES FERREIRA	APROVADO	13:00 HORAS
589	***4218754**	ANA SILVIA FERREIRA DE OLIVEIRA	APROVADO	13:00 HORAS
590	***0711570**	ANA VALERIA GOMES DOS SANTOS	APROVADO	13:15 MIN
591	***1584672**	ANA VITORIA VEIRA DE FRANÇA	APROVADO	13:15 MIN
592	***9526821**	ANABEL MARTHA RODRIGUES DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN
593	***6211708**	ANALIA PEREIRA DA CONCEICAO DOMINGOS	APROVADO	13:15 MIN
594	***0422842**	ANALIA RICCIA DE IMPERIO	APROVADO	13:15 MIN
595	***8456787**	ANALICE MARIA DOS SANTOS	APROVADO	13:15 MIN
596	***3663474**	ANAMARIA ALVES DE MOURA	APROVADO	13:15 MIN
597	***1794745**	ANARE JOSE DE BRITO	APROVADO	13:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

598	***4149342**	ANDEA E USABETE BEZERRA GONCALVES	APROVADO	13:15 MIN
599	***5968680**	ANDEIA CRISTINA GOMES DO CARMO	APROVADO	13:15 MIN
600	***3921385**	ANDERLANDIA DE REIS CORDEIRO MARTINS DE SOUZA	APROVADO	13:15 MIN
601	***3658478**	ANDERSON DA CRUZ SANTOS	APROVADO	13:15 MIN
602	***4566796**	ANDERSON DA SILVA DOS SANTOS	APROVADO	13:15 MIN
603	***8975781**	ANDERSON DE ANDRADE SANTOS	APROVADO	13:15 MIN
604	***8607784**	ANDERSON DE PAULA DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN
605	***2217776**	ANDERSON ESPINOSA DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN
606	***8683179**	ANDERSON FRANCIS SILVA MELONIO	APROVADO	13:15 MIN
607	***8989361**	ANDERSON FREITAS CARBON	APROVADO	13:15 MIN
608	***8123785**	ANDERSON GOMES DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN
609	***9776790**	ANDERSON MARCIO PAULINO	APROVADO	13:15 MIN
610	***9662328**	ANDERSON NASCIMENTO TEIXEIRA	APROVADO	13:15 MIN
611	***7126776**	ANDERSON ROBERTO DE SOUZA LIMA	APROVADO	13:15 MIN
612	***5358571**	ANDERSON RODRIGUES DE CARVALHO DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN
613	***2248770**	ANDERSON SANTOS DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN
614	***9755574**	ANDRE ADAO FERNANDES	APROVADO	13:15 MIN
615	***5880773**	ANDRE DA ROCHA BEZERRA	APROVADO	13:15 MIN
616	***9007778**	ANDRE DA SILVA PEREIRA	APROVADO	13:15 MIN
617	***6335750**	ANDRE DE BRITO MATOS	APROVADO	13:15 MIN
618	***2499775**	ANDRE DE SOUZA GOMES	APROVADO	13:15 MIN
619	***8002771**	ANDRE DO NASCIMENTO BASTOS	APROVADO	13:15 MIN
620	***6968689**	ANDRE LUIS DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



**LASANHA
VEGETARIANA****Ingredientes**

4 colheres (sopa) de manteiga
5 cogumelo shimeji limpos
10 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)
10 colheres (sopa) de saquê mirim (para cozinha)
3 dentes de alho bem picados
3 pimentão vermelho cortados em cubos pequenos
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
4 colheres (sopa) de manteiga
3 dentes de alho bem picados
1 litro de leite
4 colheres (sopa) de amido de milho
200 gramas de queijo provolone ralado
1 copo de requeijão
500 gramas de queijo mussarela
300 gramas de champignon fatiado

Modo de preparo

Aqueça a manteiga e junte o shimeji, mexendo sempre.

Regue com o shoyu e o saquê.

Não deixe cozinhar muito.

Refogue rapidamente metade do alho e o pimentão em 3 colheres do azeite.

Aqueça a manteiga e doure o restante alho.

Junte o leite com o amido dissolvido, mexendo até engrossar.

Junte o provolone e o requeijão e misture bem.

Em uma assadeira, alterne camadas de molho branco, folhas da lasanha pré-cozida, shimeji, pimentões, mussarela e os cogumelos. Finalize com a mussarela.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno, preaquecido, em temperatura média (170 °C 190 °C), até cozinhar e borbulhar.

**FEIJOADA
VEGETARIANA****Ingredientes**

500 gramas de feijão preto
2 cebola picadas
2 dentes de alho
4 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)
4 folhas de louro
1 litro de caldo de legumes
2 cenoura picadas
500 gramas de abóbora japonesa picada
1 chuchu
300 gramas de mandioca (aipim ou macaxeira) cozida
• repolho picado a gosto
• salsa (ou salsinha) a gosto
• ervilha fresca a gosto
• sal a gosto

Modo de preparo

Cozinhe o feijão. Reserve os grãos, deixando o caldo na panela.

Acrescente a cebola, o alho, a cenoura, a abóbora, o chuchu, a mandioca, o caldo de legumes, o shoyu e o louro. Cozinhe por 10 minutos.

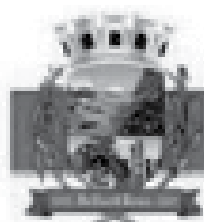
Devolva os grãos e junte o restante dos vegetais e o sal. Ferva até as folhas estarem ligeiramente cozidas.

Polvilhe a salsinha e desligue o fogo e sirva.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

**Prefeitura Municipal de Belford Roxo**

ATOS OFICIAIS

**PREFEITURA DE
Belford Roxo**

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

621	***4026728**	ANDRE LUIS OTTO	APROVADO	13:30 MIN
622	***2612774**	ANDRE LUIS RIBEIRO BARCELLOS	APROVADO	13:30 MIN
623	***6004396**	ANDRÉ LUIZ BARROSA FERREIRA	APROVADO	13:30 MIN
624	***0408246**	ANDRE LUIZ CARDOSO	APROVADO	13:30 MIN
625	***4085794**	ANDRE LUIZ DE AZEVEDO	APROVADO	13:30 MIN
626	***4114178**	ANDRE LUIZ DE SA DA CUNHA	APROVADO	13:30 MIN
627	***6033879**	ANDRE LUIZ FELIZOLA MAGALHAES	APROVADO	13:30 MIN
628	***6182575**	ANDRE LUIZ JERONIMO AGUIAO	APROVADO	13:30 MIN
629	***2501170**	ANDRE LUIZ MONTEIRO DE SOUZA	APROVADO	13:30 MIN
630	***2641288**	ANDRÉ OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN
631	***3296778**	ANDRE RIBEIRO DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN
632	***2131616**	ANDRE RICARDO DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN
633	***6293241**	ANDRE RODRIGUES DA CRUZ	APROVADO	13:30 MIN
634	***3462767**	ANDREA ANDRADE DE OLIVEIRA MEDEIROS	APROVADO	13:30 MIN
635	***8842754**	ANDREA ALVARENGA CRUZ	APROVADO	13:30 MIN
636	***1827252**	ANDREA ALVES CORDEIRO	APROVADO	13:30 MIN
637	***9426730**	ANDREA COSTA DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN
638	***0710473**	ANDREA CRISTINA DA SILVA TAVARES	APROVADO	13:30 MIN
639	***6886208**	ANDREA CRISTINA GALVAO MINIZES	APROVADO	13:30 MIN
640	***2695713**	ANDREA CRISTINA GOUVÊA MARIA	APROVADO	13:30 MIN
641	***7340875**	ANDREA DA CONCEIÇÃO CANDIDO	APROVADO	13:30 MIN
642	***658781**	ANDREA DA SILVA LEMOS	APROVADO	13:30 MIN
643	***137.32**	ANDREA DA SILVA LIMA	APROVADO	13:30 MIN

Sexta-feira, 26/07**Somente letra: A****PREFEITURA DE
Belford Roxo**

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

644	***8664761**	ANDREA DA SILVA RAMOS	APROVADO	13:30 MIN
645	***1458742**	ANDREA DE CASTRO FERREIRA	APROVADO	13:30 MIN
646	***8562676**	ANDREA DE CASTRO LE DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN
647	***1565709**	ANDREA DOS SANTOS CAVALEANTE	APROVADO	13:30 MIN
648	***7889798**	ANDREA DOS SANTOS FERREIRA	APROVADO	13:30 MIN
649	***1679770**	ANDREA DOS SANTOS MATHIEUS	APROVADO	13:30 MIN
650	***6628780**	ANDREA DOS SANTOS RODRIGUES	APROVADO	13:30 MIN
651	***7801778**	ANDREA E SILVA OLIVEIRA	APROVADO	13:30 MIN
652	***6735733**	ANDREA EDUARDA DA COSTA	APROVADO	13:45 MIN
653	***6028475**	ANDREA FERREIRA DA COSTA	APROVADO	13:45 MIN
654	***3009670**	ANDREA FERREIRA DOS SANTOS	APROVADO	13:45 MIN
655	***0721130**	ANDREA FRANCISCO	APROVADO	13:45 MIN
656	***0296795**	ANDREA LUCIA DA SILVA	APROVADO	13:45 MIN
657	***2069757**	ANDREA MAGALHAES FARIA	APROVADO	13:45 MIN
658	***3878778**	ANDREA MARQUES FERREIRA	APROVADO	13:45 MIN
659	***2216730**	ANDREA MATOS TIMOTEO	APROVADO	13:45 MIN
660	***6283374**	ANDREA RAMOS	APROVADO	13:45 MIN
661	***1551732**	ANDREA SILVA PAIVA	APROVADO	13:45 MIN
662	***2181762**	ANDREA TEIXEIRA DA SILVA	APROVADO	13:45 MIN
663	***5822730**	ANDREA TEIXEIRA MEYES	APROVADO	13:45 MIN
664	***3219788**	ANDREA ALVES DE SOUZA DA SILVA	APROVADO	13:45 MIN
665	***1275770**	ANDREA APODIARIO DA SILVA DAMAZO	APROVADO	13:45 MIN
666	***2646873**	ANDREA ARAUJO FERNANDES LOPES	APROVADO	13:45 MIN

Sexta-feira, 26/07**Somente letra: A****PREFEITURA DE
Belford Roxo**

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

667	***5758275**	ANDREA BARBOSA FIRMINO	APROVADO	13:45 MIN
668	***16763**	ANDREA BRITO SALU DE OLIVEIRA	APROVADO	13:45 MIN
669	***6324771**	ANDREA CONCEIÇÃO DE OLIVEIRA FERREIRA	APROVADO	13:45 MIN
670	***9525289**	ANDREA CORREIA GOMES	APROVADO	13:45 MIN
671	***1444746**	ANDREA CRISTINA MARTINS GOMES	APROVADO	13:45 MIN
672	***7833725**	ANDREA DA SILVA	APROVADO	13:45 MIN
673	***8758765**	ANDREA DE SOUZA FERNANDES COELHO	APROVADO	13:45 MIN
674	***4073479**	ANDREA DOMICIANA PRATO DOS SANTOS	APROVADO	13:45 MIN
675	***7805170**	ANDREA DOS SANTOS	APROVADO	13:45 MIN
676	***8111705**	ANDREA FERREIRA DE SANTANA	APROVADO	13:45 MIN
677	***2593670**	ANDREA FONTES FERREIRA	APROVADO	13:45 MIN
678	***1505386**	ANDREA FRANCA ALVES	APROVADO	13:45 MIN
679	***0296134**	ANDREA GOMES CORREIA	APROVADO	13:45 MIN
680	***0821177**	ANDREA GRACIANO DOS SANTOS SILVA	APROVADO	13:45 MIN
681	***0189718**	ANDREA JESUS DOMICIO	APROVADO	13:45 MIN
682	***687782**	ANDREA LAUREANA VALENTINA	APROVADO	13:45 MIN
683	***8281270**	ANDREA LUZ DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
684	***1268771**	ANDREA MIMA DE SOUZA	APROVADO	14:00 HORAS
685	***8721305**	ANDREA MARIA NASCIMENTO MARTINS	APROVADO	14:00 HORAS
686	***8088796**	ANDREA MELLO SANTANA	APROVADO	14:00 HORAS
687	***8355973**	ANDREA MICURA DOS SANTOS DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
688	***1534673**	ANDREA OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
689	***4816986**	ANDREA OLIVEIRA DOS SANTOS	APROVADO	14:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07**Somente letra: A**



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

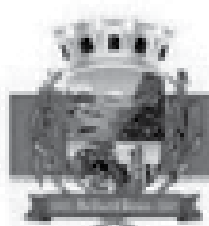
Em uma frigideira, coloque o arroz e acrescente o tucupi e os camarões, mexendo sempre. Deixe cozinhar até reduzir o volume à metade e ficar cremoso. Acrescente o jambu picado, misture bem e sirva.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS



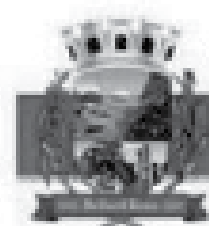
PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

690	***2112573**	ANDREIA PATRICIA LEITE PEREIRA MONTEIRO	APROVADO	14:00 HORAS
691	***5444374**	ANDREIA RIBEIRO DOS SANTOS	APROVADO	14:00 HORAS
692	***4935236**	ANDREIA RAMOS DA SILVA SOUZA	APROVADO	14:00 HORAS
693	***5551373**	ANDREIA RIBEIRO FERREIRA	APROVADO	14:00 HORAS
694	***0554730**	ANDREIA RODRIGUES DOS SANTOS	APROVADO	14:00 HORAS
695	***3628257**	ANDREIA ROSILENE DOS SANTOS ROQUE	APROVADO	14:00 HORAS
696	***2323752**	ANDREIA SILVA DO NASCIMENTO	APROVADO	14:00 HORAS
697	***4449872**	ANDREIA SILVA DOS SANTOS	APROVADO	14:00 HORAS
698	***2208297**	ANDREIA TEIXEIRA DOS SANTOS	APROVADO	14:00 HORAS
699	***7726134**	ANDRESSA ESTEVAM DE OLIVEIRA	APROVADO	14:00 HORAS
700	***5205134**	ANDRESSA RODRIGUES BOMFIM PEREIRA	APROVADO	14:00 HORAS
701	***0614734**	ANDRESSA SILVA FRANCA SARAIVA	APROVADO	14:00 HORAS
702	***1833871**	ANDRESSA AÍLYS DA CRUZ	APROVADO	14:00 HORAS
703	***7078134**	ANDRESSA CAROLINE DE OLIVEIRA BURGUES	APROVADO	14:00 HORAS
704	***3299471**	ANDRESSA CASSEMIRO DE LIMA LEITE	APROVADO	14:00 HORAS
705	***2034574**	ANDRESSA CAVALCANTE DE ALBUQUERQUE SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
706	***2209137**	ANDRESSA CRÍACIO DOS SANTOS SALDANHA	APROVADO	14:00 HORAS
707	***2472873**	ANDRESSA CRISTINA DE SOUZA SANTANHA	APROVADO	14:00 HORAS
708	***6396030**	ANDRESSA CRISTINA SILVA PEREIRA MAGINO	APROVADO	14:00 HORAS
709	***2442814**	ANDRESSA CUNHA DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
710	***5765775**	ANDRESSA DA SILVA AMARAL	APROVADO	14:00 HORAS
711	***1272872**	ANDRESSA DA SILVA LIMA	APROVADO	14:00 HORAS
712	***2155773**	ANDRESSA DE MOBAES	APROVADO	14:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



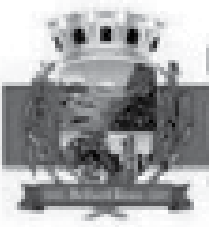
PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

713	***9725873**	ANDRESSA DELFINO MOURA	APROVADO	14:00 HORAS
714	***8668478**	ANDRESSA DO NASCIMENTO PEREIRA	APROVADO	14:05 MIN
715	***5815973**	ANDRESSA GONCALVES SILVA	APROVADO	14:05 MIN
716	***1073474**	ANDRESSA LUCIANO DE FARIAS FERREIRA	APROVADO	14:05 MIN
717	***9698271**	ANDRESSA NASCIMENTO DE CASTRO	APROVADO	14:05 MIN
718	***6098076**	ANDRESSA NEVES DE ARAUJO	APROVADO	14:05 MIN
719	***87278**	ANDRESSA NEVES FERREIRA	APROVADO	14:05 MIN
720	***7232575**	ANDRESSA NUNES DE OLIVEIRA	APROVADO	14:05 MIN
721	***8712970**	ANDRESSA PAULA DA CRUZ DE OLIVEIRA	APROVADO	14:05 MIN
722	***8273830**	ANDRESSA PEREIRA OLIVEIRA	APROVADO	14:05 MIN
723	***6288970**	ANDRESSA RIBEIRO EYANGELISTA	APROVADO	14:05 MIN
724	***18833**	ANDRESSA RIBEIRO PINTO	APROVADO	14:05 MIN
725	***0518673**	ANDRESSA SILVA DE OLIVEIRA	APROVADO	14:05 MIN
726	***5687171**	ANDREUS MOREIRA DA CRUZ	APROVADO	14:05 MIN
727	***1573271**	ANDREW PEREIRA RIBEIRO SILVA	APROVADO	14:05 MIN
728	***2472771**	ANDREZA CRISTINA DOS SANTOS MONTEIRO	APROVADO	14:05 MIN
729	***2709670**	ANDREZA DA BOCHA REIS	APROVADO	14:05 MIN
730	***8907174**	ANDREZA DA SILVA PEREIRA	APROVADO	14:05 MIN
731	***55241**	ANDREZA DE OLIVEIRA VIEIRO	APROVADO	14:05 MIN
732	***5368830**	ANDREZA DOS SANTOS SILVA	APROVADO	14:05 MIN
733	***4348170**	ANDREZA DOS SANTOS SOUZA	APROVADO	14:05 MIN
734	***3298971**	ANDREZA MAMA SILVA DE AMORIM SILVA	APROVADO	14:05 MIN
735	***9604576**	ANDREZA MILÉNA DOS SANTOS SILVA	APROVADO	14:05 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

736	***5672730**	ANDREZA QUELI CARDOSO FIGUEIREDO	APROVADO	14:05 MIN
737	***7295873**	ANDREZA RAMALHO RIBEIRO	APROVADO	14:05 MIN
738	***6541134**	ANDREZA SA SILVA SOUZA	APROVADO	14:05 MIN
739	***2108272**	ANDREZADOS SANTOS LEITE	APROVADO	14:05 MIN
740	***5404730**	ANDRIELLE DOS SANTOS FIDELIS	APROVADO	14:05 MIN
741	***3268974**	ANDRIELLE VITORIA DOMINGOS DE SOUZA	APROVADO	14:05 MIN
742	***1025876**	ANE CAROLINE DA SILVA VILONI	APROVADO	14:05 MIN
743	***4168972**	ANE CAROLINHO DO NASCIMENTO	APROVADO	14:05 MIN
744	***468712**	ANGELA DE SOUZA BRAGA	APROVADO	14:05 MIN
745	***6835130**	ANGELA JOSE RODRIGUES	APROVADO	14:00 MIN
746	***6071792**	ANGELA AÍLYS DO NASCIMENTO	APROVADO	14:00 MIN
747	***5918786**	ANGELA ROQUE FERREIRAS	APROVADO	14:00 MIN
748	***7244726**	ANGELA CRISTINA AÍLYS DO NASCIMENTO	APROVADO	14:00 MIN
749	***1881797**	ANGELA DA SILVA BARBOSA LACE DA COSTA	APROVADO	14:00 MIN
750	***7097731**	ANGELA DE ALBUQUERQUE SANTIAGO DAVID	APROVADO	14:00 MIN
751	***7512711**	ANGELA DE ALMEIDA SILVEIRA	APROVADO	14:00 MIN
752	***52352**	ANGELA DELFINO DOS SANTOS	APROVADO	14:00 MIN
753	***9256774**	ANGELA GOMES DA SILVA DE SOUZA	APROVADO	14:00 MIN
754	***1272138**	ANGELA GOLLART DA SILVA	APROVADO	14:00 MIN
755	***1762675**	ANGELA LOPES DA SILVA	APROVADO	14:00 MIN
756	***4096378**	ANGELA MARIA CARDOSO BATISTA	APROVADO	14:00 MIN
757	***1528543**	ANGELA MARIA DA SILVA ROCHA	APROVADO	14:00 MIN
758	***6005781**	ANGELA MARIA DE ARAUJO SILVA	APROVADO	14:00 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A





LOMBO DE VITELA ASSADO

Ingredientes

800g de lombo de vitela/ 1 cenoura/ 1 cebola/ 1/2 alho poró/ 1 talo de salsão/ 1 colher (sopa) de farinha de trigo/ 1/2 litro de caldo de carne/ 1/2 taça de vinho branco/ 1/2 copo de creme de leite azedo (creme de leite com limão)/ Noz moscada/ Folha de sálvia/ 1 ramo de alecrim/ Páprica picante/ 4 colheres (sopa) de azeite/ Sal

Modo de preparo

Aqueça o azeite numa panela e doure o lombo inteiro.

Lave e raspe a cenoura, limpe o salsão e o alho poró, descasque a cebola e corte-os em rodela finas.

Quando a carne estiver bem dourada, acrescente os legumes (exceto algumas rodela de salsão e cenoura), as especiarias, o vinho, o caldo e, para terminar, 1 colher (sopa) de farinha de trigo dissolvido no caldo do cozimento.

Tempere com sal e as ervas aromáticas, lavadas e escorridas.

Continue o cozimento por 1 hora.

Retire o lombo e mantenha-o em local aquecido.

Abaxe o fogo e deixe reduzir o molho.

Bata-o no liquidificador, adicione o creme de leite e misture.

Fatie o assado e sirva-o regado com o molho e decorado com as rodela de cenoura e salsão.

BATATA DOCE FRITA

Ingredientes

Batata doce
Sal a gosto
Óleo

Modo de preparo

Descasque as batatas, e corte em rodela finas ou em palitos, como se tratasse das outras batatas.

Frite em óleo quente. Depois de fritas polvilhe com sal fino.

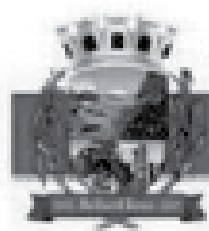
Sirva como acompanhamento de carne de porco.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS



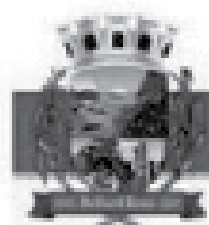
PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

759	***0698671**	ANGELA MARIA NOGUEIRA DA SILVA	APROVADO	14:30 MIN
760	***2582386**	ANGELA MARIA SOUZA DA SILVA	APROVADO	14:30 MIN
761	***9488531**	ANGELA MARIA TEIXEIRA DE LIMA	APROVADO	14:30 MIN
762	***3862354**	ANGELA MARIAS DE OLIVEIRA	APROVADO	14:30 MIN
763	***5915771**	ANGELA QUEIROZ DA CUNHA	APROVADO	14:30 MIN
764	***3751741**	ANGELA REGINA FELICIO	APROVADO	14:30 MIN
765	***89113478**	ANGELI MARIA NOGUEIRA	APROVADO	14:30 MIN
766	***6610270**	ANGELICA CANDIDO	APROVADO	14:30 MIN
767	***3963270**	ANGELICA CASTILHO NASCIMENTO	APROVADO	14:30 MIN
768	***6782361**	ANGELICA CONCEIÇÃO MENA DOS SANTOS	APROVADO	14:30 MIN
769	***8919576**	ANGELICA DE ABREU MARQUES FERREIRA	APROVADO	14:30 MIN
770	***0555735**	ANGELICA FARIANA FERREIRA DE AZEVEDO RODRIGUES	APROVADO	14:30 MIN
771	***2403471**	ANGELICA JUSTO DE OLIVEIRA BRAZ	APROVADO	14:30 MIN
772	***6636748**	ANGELICA MARIA HIPOLITO	APROVADO	14:30 MIN
773	***6798079**	ANGELICA MENDES COSTA	APROVADO	14:30 MIN
774	***3362386**	ANGELICA MIRANDA DA SILVA	APROVADO	14:30 MIN
775	***8113706**	ANGELICA NOGUEIRA CORDEIRO	APROVADO	14:30 MIN
776	***2341799**	ANGELICA SANTIAGO DESANTANA DA SILVA	APROVADO	14:45 MIN
777	***6080779**	ANGELICA SILVA DA CONCEIÇÃO	APROVADO	14:45 MIN
778	***1227798**	ANGELICA SOUZEIRA PINTO	APROVADO	14:45 MIN
779	***1803739**	ANGELICA TEIXEIRA TOMAZ	APROVADO	14:45 MIN
780	***2668574**	ANGELINA GONCALVES SILVA	APROVADO	14:45 MIN
781	***7563671**	ANGELITA VITURINO SILVA	APROVADO	14:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



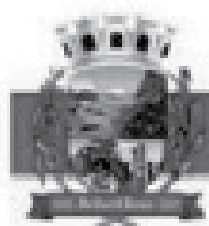
PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

782	***1867763**	ANGELO DA SILVA AZEVEDO	APROVADO	14:45 MIN
783	***2555727**	ANGELO GERONIMO GOMES	APROVADO	14:45 MIN
784	***6072038**	ANISE PINHEIRO MARIANO	APROVADO	14:45 MIN
785	***2991728**	ANIEL F. AGUIAR DA SILVA	APROVADO	14:45 MIN
786	***6565762**	ANILCE PEREIRA OLIVEIRA FERREIRA	APROVADO	14:45 MIN
787	***3853373**	ANILZA ROQUE DA SILVA	APROVADO	14:45 MIN
788	***8610759**	ANITA GOMES DA SILVA	APROVADO	14:45 MIN
789	***9762076**	ANIVALDO FERREIRA DA COSTA	APROVADO	14:45 MIN
790	***1897734**	ANISTE CONCEIÇÃO DA SILVA	APROVADO	14:45 MIN
791	***8460175**	ANNA BEATRIZ DOS SANTOS GONCALVES	APROVADO	14:45 MIN
792	***4619870**	ANNA CAROLINA SANTOS DA LUZ	APROVADO	14:45 MIN
793	***2625575**	ANNA JULIA RAMOS DA SILVA MARTINS	APROVADO	14:45 MIN
794	***2994471**	ANNAMARIE SANTOS DA SILVA MADRÉ	APROVADO	14:45 MIN
795	***5597371**	ANNE BEATRIZ DA SILVA COSTA DE CARVALHO	APROVADO	14:45 MIN
796	***7736671**	ANNE CAROLINE DE ALMEIDA PONTE	APROVADO	14:45 MIN
797	***6620370**	ANNE CAROLINE SOUZA FERREIRA	APROVADO	14:45 MIN
798	***6685376**	ANNE GISELE DE OLIVEIRA TIBURCIO	APROVADO	14:45 MIN
799	***6192774**	ANNY CAROLINE DO AMARAL DA SILVA	APROVADO	14:45 MIN
800	***0724720**	ANSELMO PINHEIRO MELLO	APROVADO	14:45 MIN
801	***8462973**	ANTINIBITA DO CARMO DO PATROCINIO	APROVADO	14:45 MIN
802	***1984975**	ANTONIA ALVES DE CASTRO	APROVADO	14:45 MIN
803	***2332571**	ANTONIA BENEDETA VIANA	APROVADO	14:45 MIN
804	***3856371**	ANTONIA SEBASTIANA SERAFIM MAGALHÃES	APROVADO	14:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

805	***8037778**	ANTONIA SOARES DE OLIVEIRA DO NASCIMENTO	APROVADO	14:45 MIN
806	***9406979**	ANTONIA SOLANGE DE CARVALHO MOURA	APROVADO	14:45 MIN
807	***1865676**	ANTONIA TRAIANT CARDOSO DA SILVA	APROVADO	15:00 HORAS
808	***2803672**	ANTONIETA BIRREIRO DE PAULA	APROVADO	15:00 HORAS
809	***0079473**	ANTONIO ALVES ABRAÃO FILHO	APROVADO	15:00 HORAS
810	***5068241**	ANTONIO AURELIANO DE OLIVEIRA	APROVADO	15:00 HORAS
811	***2581871**	ANTONIO CARLOS AFONSO	APROVADO	15:00 HORAS
812	***175756**	ANTONIO CARLOS AUGUSTO NUNES	APROVADO	15:00 HORAS
813	***8542670**	ANTONIO CARLOS DA SILVA	APROVADO	15:00 HORAS
814	***4096774**	ANTONIO CARLOS DA SILVA COSTA	APROVADO	15:00 HORAS
815	***6703779**	ANTONIO CARLOS DOS SANTOS JUNQUEIRA	APROVADO	15:00 HORAS
816	***4419773**	ANTONIO CARLOS DOS SANTOS MARIA	APROVADO	15:00 HORAS
817	***4991716**	ANTONIO CARLOS TOURINHO DA SILVA	APROVADO	15:00 HORAS
818	***7725774**	ANTONIO CARLOS VIANNA MACHADO	APROVADO	15:00 HORAS
819	***6812876**	ANTONIO CILSO DE OLIVEIRA	APROVADO	15:00 HORAS
820	***2095470**	ANTONIO CISA LINS	APROVADO	15:00 HORAS
821	***5689671**	ANTONIO DA SILVA BICALHO	APROVADO	15:00 HORAS
822	***3006275**	ANTONIO DE ARAUJO ONDRE	APROVADO	15:00 HORAS
823	***2861171**	ANTONIO DO NASCIMENTO	APROVADO	15:00 HORAS
824	***1252764**	ANTONIO FERNANDO RODRIGUES	APROVADO	15:00 HORAS
825	***1279570**	ANTONIO FERREIRA FRANCILINO	APROVADO	15:00 HORAS
826	***0247646**	ANTONIO JOSÉ DE ALMEIDA	APROVADO	15:00 HORAS
827	***6893977**	ANTONIO JOSÉ PEDRAZA	APROVADO	15:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A





STOLEN

Ingredientes

Etapa 1
 Cerca de 300g de farinha de trigo
 125 ml de leite ligeiramente morno
 30g de fermento biológico
 1 pouco de cerveja

Etapa 2
 1 colher (sobremesa) de sal
 120g de manteiga
 Casca ralada de limão
 80g de açúcar
 250 ml de leite
 2 gemas

Etapa 3
 400g de farinha de trigo
 8g de fermento em pó

Etapa 4
 2 colheres (sopa) de rum
 100g de chocolate meio-amargo picado
 100g de frutas cristalizadas
 100g de uvas passas
 100g de nozes moídas

Etapa 5
 150g de açúcar
 Manteiga derretida

Modo de preparo

Etapa 1
 Misture bem os ingredientes, formando uma massa pequena. Deixe fermentar.

Etapa 2
 Adicione os ingredientes dessa etapa na massa fermentada e misture delicadamente, até ficar homogênea.

Etapa 3
 Junte a farinha de trigo e o fermento em pó à mistura da etapa 2 e misture bem, até a massa ficar bem homogênea. Deixe descansar e crescer num lugar quente.

Etapa 4
 Misture todos os ingredientes a massa crescida. Deixe descansar e crescer novamente, no papel de assar, por ½ hora. Depois, asse vagorosamente em forno baixo.

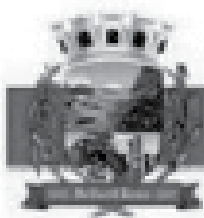
Etapa 5
 Enquanto o Stollen, depois de assado, ainda estiver quente, pinte com manteiga e polvilhe açúcar. Repita até que acabem a manteiga e o açúcar, de forma que o Stollen fique com uma casca branca. Sirva em seguida.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

828	***9644340**	ANTONIO MARCIO DOS SANTOS BATISTA	APROVADO	15:00 HORAS
829	***0949208**	ANTONIO MARCOS NUNES	APROVADO	15:00 HORAS
830	***8854838**	ANTONIO MIRANDA	APROVADO	15:00 HORAS
831	***3108313**	ANTONIO RODRIGUE DA CRUZ	APROVADO	15:00 HORAS
832	***8666030**	APARECIDA ANANIAS ONIAS	APROVADO	15:00 HORAS
833	***8388357**	APARECIDA FERREIRA DA SILVA	APROVADO	15:00 HORAS
834	***9518370**	APARECIDA MEDEIROS RODRIGUES	APROVADO	15:00 HORAS
835	***6483673**	APARECIDA RIBEIRO	APROVADO	15:00 HORAS
836	***9197341**	APARECIDA SANTOS DOS ANJOS	APROVADO	15:00 HORAS
837	***8281111**	ARACI CONCEIÇÃO	APROVADO	15:00 HORAS
838	***2406474**	ARIANA ANTUNIO DOS SANTOS	APROVADO	15:15 MIN
839	***3771471**	ARIANA DA SILVA FERREIRA	APROVADO	15:15 MIN
840	***6046679**	ARIANA DA SILVA MORAIS SANTOS	APROVADO	15:15 MIN
841	***2896874**	ARIANA OLIVIA DE BRITO	APROVADO	15:15 MIN
842	***7573773**	ARIANA MENDES	APROVADO	15:15 MIN
843	***8305223**	ARIANA RESENDE DE MELLO	APROVADO	15:15 MIN
844	***5121170**	ARIANE COSTA DA SILVA	APROVADO	15:15 MIN
845	***875995**	ARIANE DE OLIVEIRA MACHADO	APROVADO	15:15 MIN
846	***7034974**	ARIANE ROZANGELA DOS ANJOS	APROVADO	15:15 MIN
847	***0432478**	ARIANE SILVINO PEREIRA	APROVADO	15:15 MIN
848	***4739873**	ARIDALVA DE LIMA DA COSTA	APROVADO	15:15 MIN
849	***3135974**	ARILETE SOUZA DE PAULA	APROVADO	15:15 MIN
850	***2293373**	ARILSON CAVALCANTE SIMÕES	APROVADO	15:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

851	***8334808**	ARINA DE VASCONCELOS COSTA	APROVADO	15:15 MIN
852	***1163330**	ARINDO RODRIGUES DOS SANTOS	APROVADO	15:15 MIN
853	***9326430**	ARIVALDO FRANCISCO DA SILVA JUNIOR	APROVADO	15:15 MIN
854	***7732871**	ARISTIDES DE SOUZA	APROVADO	15:15 MIN
855	***7968671**	ARILENE SILVA DA COSTA	APROVADO	15:15 MIN
856	***5424292**	ARILETE CORRÊA DA CUNHA	APROVADO	15:15 MIN
857	***2025320**	ARILETE OLIVEIRA PEIXOTO	APROVADO	15:15 MIN
858	***4464063**	ARLINDA ANUSIACAO DE OLIVEIRA	APROVADO	15:15 MIN
859	***2841331**	ARLINDA DAS DA SILVA	APROVADO	15:15 MIN
860	***8634434**	ARLINDO RODRIGUE	APROVADO	15:15 MIN
861	***5195353**	ARLON RODRIGUES DA SILVA	APROVADO	15:15 MIN
862	***2836375**	ARMANDINA DANIEL CALDAS	APROVADO	15:15 MIN
863	***8185471**	ARMINDA AMÉLIA FURTADO	APROVADO	15:15 MIN
864	***6067679**	ARNALDO CARVALHO DA COSTA	APROVADO	15:15 MIN
865	***2313846**	ARNALDO TARCINO DOS SANTOS	APROVADO	15:15 MIN
866	***0205378**	ARTHUR FRANCISCO DE SOUZA	APROVADO	15:15 MIN
867	***0026472**	ARTUR DA CUNHA BRITO	APROVADO	15:15 MIN
868	***6040973**	ARTUR FELIPE SILVA VIEIRA	APROVADO	15:15 MIN
869	***2038639**	ARY LUIZ DA SILVA FILHO	APROVADO	15:15 MIN
870	***8232375**	AUSUCINA DE ARAUJO FARIAS MATEUS	APROVADO	15:15 MIN
871	***8725879**	AURÉA DA SILVA GONÇALVES	APROVADO	15:15 MIN
872	***6001172**	AURÉLIA CARDOSO DA SILVA	APROVADO	15:15 MIN
873	***6286471**	AURICÉLIA SOARES RODRIGUES	APROVADO	15:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

874	***4338170**	AURILENE BRANDAO DA SILVA	APROVADO	15:15 MIN
875	***4136728**	AURINA DO NASCIMENTO AMBROSIO	APROVADO	15:15 MIN
876	***4772770**	AURINEIDE DA SILVA PIMENTEL	APROVADO	15:15 MIN
877	***1758977**	AURORA DE CARVALHO LOURENÇO	APROVADO	15:15 MIN
878	***4545470**	AVANI DA SILVA	APROVADO	15:15 MIN
879	***9178071**	AYUME THAIS DE LIMA VIDAL	APROVADO	15:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A

FUNDAÇÃO DE SAÚDE DE BELFORD ROXO

PORTARIA Nº 035/FUNSBR/2024, DE 23 DE JULHO DE 2024.

“Dispõe sobre rescisão de contrato de pessoal de servidores oriundos do Processo Seletivo Simplificado nº 001/2023 - FUNSBR.”

O Presidente da Fundação de Saúde de Belford Roxo, no uso das suas atribuições que lhe confere a Legislação em vigor,

RESOLVE:

Art. 1º - **Rescindir** o contrato administrativo dos servidores com as matrículas abaixo relacionadas no anexo I, oriundas do Processo Seletivo Simplificado nº 001/2023 - FUNSBR, com fulcro no Art. 10º da Lei nº 1.642 de 04 de maio de 2023

e em consonância com o Edital do referido certame.

Art. 2º - A rescisão aplicar-se-á a contar das datas especificadas em anexo.

ANEXO I	
MATRÍCULA	A CONTAR DE
25/123.338	01/07/2024
25/127.070	01/07/2024
25/123.478	12/07/2024
25/123.472	22/07/2024
25/123.404	22/07/2024
25/123.551	22/07/2024

LUIS CARLOS RIBEIRO LOPES
 Presidente da Fundação de Saúde de Belford Roxo – FUNSBR
 Matrícula nº 60/112338

