

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS**

**01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA**

1ª Semana		Segunda-feira 29/07	Terça-feira 30/07	Quarta-feira 31/07	Quinta-feira 01/08	Sexta-feira 02/08
LANCHE	Horários <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h. <b>Noturno:</b> 19h e 19:30.	Estrogonofe de Carne moída (Acém, Amido, Leite ½, Extrato de tomate) <b>*Arroz integral cozido</b> <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Canjica (Leite) + Frutas picadas (Banana ½ pc + Maçã ½ pc) <b>*adicionar 1 colher de sopa rasa de aveia em flocos</b>	Filé de Tilápia assado (EF/EM) ou Carne moída (Acém) refogada (Pré/EE) <b>*Arroz integral cozido</b> Purê de Abóbora Alface em tiras <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>*Pão integral</b> com Queijo mussarela Suco de Morango (Fruta) + Abacaxi picado	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Colorau) <b>*Macarrão integral</b> ao alho e óleo Feijão preto cozido Couve refogada Cenoura crua ralada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>

Observação: Reservar 1 pc de tomate e 1 pc de brócolis para a próxima segunda-feira. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 1: Ceilândia: brócolis, coentro, salsa, alface e cebolinha. Taguatinga: cenoura, alface, coentro e cebolinha. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

1ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	292,38	43,02	53%	12,13	15%
EF 01	6- 10 anos	314,98	45,10	52%	13,93	16%	9,62	27%	4,96	
EF 02	11-15 anos	341,57	47,50	50%	15,79	17%	10,58	28%	5,17	
EM	16-18 anos	341,57	47,50	50%	15,79	17%	10,58	28%	5,17	
EJA 01	19-30 anos	341,57	47,50	50%	15,79	17%	10,58	28%	5,17	
EJA 02	31-60 anos	341,57	47,50	50%	15,79	17%	10,58	28%	5,17	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

**Responsável Técnico**

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS**

**01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA**

2ª Semana		Segunda-feira 05/08	Terça-feira 06/08	Quarta-feira 07/08	Quinta-feira 08/08	Sexta-feira 09/08
LANCHE	Horários <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h. <b>Noturno:</b> 19h e 19:30.	Carne moída refogada (Acém) <b>*Arroz integral</b> com Brócolis (Açafrão) Tomate picado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Coxa e sobrecoxa de Frango de Frango cozida ½ pc Polenta (Fubá ½ pc, Caldo do Frango) Suco de Morango (Fruta) + Banana	<b>*Macarrão integral</b> com Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate, Manjeriçã) Feijão cozido Salada de Repolho roxo picado e Pepino <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>*Pão integral</b> com Carne moída refogada (Acém ½ pc) Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó) + Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Mamão ½ pc)	Filé de Tilápia ( <b>EF/EM</b> ) ou Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas ( <b>Pré/EE</b> ) (Colorau) <b>*Arroz integral</b> cozido Farofa de couve (Farinha de mandioca) Tomate picado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>

Observação: Reservar 1pc de acelga e 1 pc de cenoura para a próxima segunda-feira. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 1: Ceilândia: coentro, salsa, alface, acelga, repolho roxo e cebolinha. Taguatinga: cenoura, repolho roxo, coentro, cebolinha, banana (substituto: abacaxi). As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

2ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	332,43	48,15	52%	13,80	15%
EF 01	6- 10 anos	362,76	51,31	51%	16,12	16%	11,23	28%	4,57	
EF 02	11-15 anos	388,49	53,49	50%	18,28	17%	11,97	28%	4,74	
EM	16-18 anos	388,49	53,49	50%	18,28	17%	11,97	28%	4,74	
EJA 01	19-30 anos	388,49	53,49	50%	18,28	17%	11,97	28%	4,74	
EJA 02	31-60 anos	388,49	53,49	50%	18,28	17%	11,97	28%	4,74	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

**Responsável Técnico**

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS**

**01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA**

3ª Semana		Segunda-feira 12/08	Terça-feira 13/08	Quarta-feira 14/08	Quinta-feira 15/08	Sexta-feira 16/08
LANCHE	Horários <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h. <b>Noturno:</b> 19h e 19:30.	Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate) <b>*Arroz integral</b> cozido Acelga em tiras Cenoura cozida a vapor <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Cuscuz Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó) <b>*adicionar 1 colher de café de azeite de oliva</b> + Frutas picadas (Maçã ½ pc + Melão ½ pc) <b>*adicionar 1 colher de sopa rasa de aveia em flocos</b>	Bobó de Filé de Tilápia com Abóbora (EF/EM) ou Bobó de Carne moída (Acém) com Abóbora (Pré/EE) <b>*Arroz integral</b> cozido Feijão preto cozido Alface em tiras <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>*Pão integral</b> com Pernil Suíno desfiado (Pernil Suíno ½ pc) Suco de Morango (Fruta) + Abacaxi picado	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas <b>*Macarrão integral</b> ao molho branco com Brócolis (Amido, Leite ½ pc) Batata doce corada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>

Observação: Reservar 1 pc de repolho roxo e 1 pc de tomate para a próxima segunda-feira. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 1: Ceilândia: brócolis, coentro, salsa, alface, repolho roxo e cebolinha. Taguatinga: repolho roxo, alface, coentro e cebolinha. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

3ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	297,89	45,28	55%	12,51	15%
EF 01	6- 10 anos	318,80	47,22	53%	14,40	16%	9,39	27%	4,27	
EF 02	11-15 anos	343,30	50,08	53%	16,23	17%	9,90	26%	4,48	
EM	16-18 anos	343,30	50,08	53%	16,23	17%	9,90	26%	4,48	
EJA 01	19-30 anos	343,30	50,08	53%	16,23	17%	9,90	26%	4,48	
EJA 02	31-60 anos	343,30	50,08	53%	16,23	17%	9,90	26%	4,48	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

**Responsável Técnico**

Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS**

**01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA**

4ª Semana		Segunda-feira 19/08	Terça-feira 20/08	Quarta-feira 21/08	Quinta-feira 22/08	Sexta-feira 23/08
LANCHE	Horários <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h. <b>Noturno:</b> 19h e 19:30.	Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate) <b>*Arroz integral</b> cozido Salada de Repolho roxo e Tomate <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Polenta com Coxa e sobrecoxa de Frango cozida e desfiada ½ pc (Fubá, Colorau ½ pc) Suco de Morango (Fruta) + Banana	Pernil suíno em cubos acebolado <b>*Macarrão integral</b> ao alho e óleo Batata doce com casca corada Cenoura crua ralada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>*Pão integral</b> com Queijo mussarela <sup>R</sup> Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar) + Frutas picadas (Mamão ½ pc + Melão ½ pc)	Bobó de Filé de Tilápia (EF/EM) ou Atum (Pré/EE) ao com Abóbora <b>*Arroz integral</b> cozido Feijão cozido Repolho verde em tiras <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>

Observação: Reservar 1 pc de couve e 1 pc de tomate para a próxima segunda-feira. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 1: coentro, salsa e cebolinha. Taguatinga: cenoura, coentro e cebolinha. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

4ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	278,25	42,95	56%	10,96	14%
EF 01	6- 10 anos	309,27	47,04	55%	12,99	15%	9,37	27%	4,53	
EF 02	11-15 anos	339,99	51,44	54%	14,84	16%	9,91	26%	4,84	
EM	16-18 anos	339,99	51,44	54%	14,84	16%	9,91	26%	4,84	
EJA 01	19-30 anos	339,99	51,44	54%	14,84	16%	9,91	26%	4,84	
EJA 02	31-60 anos	339,99	51,44	54%	14,84	16%	9,91	26%	4,84	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

**Responsável Técnico**

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS**

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

5ª Semana		Segunda-feira 26/08	Terça-feira 27/08	Quarta-feira 28/08	Quinta-feira 29/08	Sexta-feira 30/08
LANCHE	Horários <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h. <b>Noturno:</b> 19h e 19:30.	Carne moída refogada (Acém) <b>*Macarrão integral</b> ao molho branco com Couve (Amido, Leite ½ pc) Tomate picado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Canjica com Leite caramelizado (Leite) + Frutas picadas (Banana ½ pc + Maçã ½ pc) <b>*adicionar 1 colher de sopa rasa de aveia em flocos</b>	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho com Manjericão (Extrato de tomate) Baião de Dois <b>(*Arroz integral, Feijão)</b> Salada de Acelga e Cenoura <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>*Pão integral</b> com Queijo mussarela <sup>R</sup> Suco de Abacaxi (Abacaxi ½ pc) + Melão fatiado	Galinhada <b>(*Arroz integral, Coxa e sobrecoxa de Frango, Colorau)</b> Salada de Repolho verde e Tomate <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>

Observação: Reservar 1 pc de abóbora, 1 pc de brócolis e 1pc de cebola para a próxima segunda-feira. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Ceilândia: acelga, brócolis, coentro, salsa e cebolinha. Taguatinga: cenoura, salsa, coentro e cebolinha. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

5ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos )		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	295,95	43,25	53%	11,72	14%
EF 01	6- 10 anos	325,61	45,94	51%	13,76	15%	10,23	28%	4,82	
EF 02	11-15 anos	355,37	48,34	49%	15,75	16%	11,40	29%	5,03	
EM	16-18 anos	355,37	48,34	49%	15,75	16%	11,40	29%	5,03	
EJA 01	19-30 anos	355,37	48,34	49%	15,75	16%	11,40	29%	5,03	
EJA 02	31-60 anos	355,37	48,34	49%	15,75	16%	11,40	29%	5,03	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

Responsável Técnico

Julienne J. M. Santos CRN1: 3913

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS**

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

6ª Semana		Segunda-feira 02/09	Terça-feira 03/09	Quarta-feira 04/09	Quinta-feira 05/09	Sexta-feira 06/09
LANCHE	Horários <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h. <b>Noturno:</b> 19h e 19:30.	Carne moída cozida com Abóbora (Acém) <b>*Arroz integral</b> cozido com Brócolis Farofa de Cebola (Farinha de mandioca) <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Polenta com Coxa e sobrecoxa de Frango cozida e desfiada ½ pc (Fubá, Extrato de tomate ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) + Banana	Filé de Tilápia assado (EF/EM) ou Carne moída refogada (Pré/EE) <b>*Arroz integral</b> cozido Feijão cozido Purê de Abóbora Repolho verde em tiras <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>*Pão integral</b> com Pernil suíno desfiado ao molho ½ pc (Extrato de tomate ½ pc) Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Colorau) <b>*Macarrão integral</b> ao alho e óleo e Açafrão Salada de Alface e Tomate picados <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b> + Frutas picadas (Mamão ½ pc + Melão ½ pc)

Observação: Reservar 1 pc de cenoura e 1pc de brócolis para a próxima segunda-feira. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 1: Ceilândia: alface, brócolis. Taguatinga: cenoura, alface. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

6ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	293,80	41,40	51%	12,98	16%
EF 01	6- 10 anos	324,11	44,55	49%	15,28	17%	10,38	29%	4,09	
EF 02	11-15 anos	349,83	46,73	48%	17,40	18%	11,14	29%	4,25	
EM	16-18 anos	349,83	46,73	48%	17,40	18%	11,14	29%	4,25	
EJA 01	19-30 anos	349,83	46,73	48%	17,40	18%	11,14	29%	4,25	
EJA 02	31-60 anos	349,83	46,73	48%	17,40	18%	11,14	29%	4,25	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

Responsável Técnico

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS**

**01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA**

7ª Semana		Segunda-feira 09/09	Terça-feira 10/09	Quarta-feira 11/09	Quinta-feira 12/09	Sexta-feira 13/09
LANCHE	Horários <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h. <b>Noturno:</b> 19h e 19:30.	Carne moída refogada (Acém) <b>*Arroz integral</b> cozido com Brócolis Purê de Cenoura <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Polenta com Coxa e sobrecoxa de Frango cozida e desfiada ½ pc (Fubá) Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc) + Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc)	Galinhada (Coxa e sobrecoxa de Frango, <b>*Arroz integral</b> ) Feijão cozido Abóbora refogada Couve picada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>*Pão integral</b> com Atum ao molho (Colorau) Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó) + Melão em fatias	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho cremoso (Extrato de tomate, Amido) <b>*Macarrão integral</b> ao alho e óleo Beterraba cozida Repolho verde em tiras <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>

Observação: Reservar 1 pc de cenoura e 1 pc de tomate para a próxima segunda-feira. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 1: Taguatinga: cenoura. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

7ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	307,00	38,40	45%	13,64	16%
EF 01	6- 10 anos	341,54	41,21	43%	16,15	17%	12,99	34%	3,91	
EF 02	11-15 anos	364,85	40,67	40%	18,50	18%	14,53	36%	3,94	
EM	16-18 anos	364,85	40,67	40%	18,50	18%	14,53	36%	3,94	
EJA 01	19-30 anos	364,85	40,67	40%	18,50	18%	14,53	36%	3,94	
EJA 02	31-60 anos	364,85	40,67	40%	18,50	18%	14,53	36%	3,94	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

**Responsável Técnico**

Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

Gerência de Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024  
PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 29/07/2024 a 13/09/2024  
PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 16/10/2024

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

OBSERVAÇÕES GERAIS

- Conferir no PDGP (Plano de Distribuição de Gêneros Alimentícios Percíveis) as quantidades e as datas de entrega dos alimentos, tendo em vista o cumprimento do cardápio proposto.
- Pc: Per capita. Utilizar ½ pc de sal para fazer o cuscuz. E para frango/carne/ovo/pernil *in natura* como acompanhamento para o cuscuz ou \*Pão integral utilizar ½ pc de sal e ½ pc de óleo. Amido: Amido de milho
- **Atentar-se às entregas das Proteínas. Elas chegarão uma semana antes do consumo. Por esse motivo, o ovo deverá ser armazenado sob refrigeração até o efetivo consumo e as outras carnes deverão ser armazenadas sob congelamento.**
- **Armazenar as reservas de Carnes conforme planejamento do cardápio e de entregas.**
- **R: Reserva de Hortifrutis, Carnes ou Ovos de entregas mais distantes. Utilizar 1 pc por refeição.**
- **R: Atenção para as reservas de Queijo mussarela. O gênero poderá chegar com uma semana ou quinze dias antes do consumo, de acordo com o PDGP. Após aberto, o queijo tem validade de 15 dias.**
- Quando Frutas e Hortaliças estiverem no cardápio às segundas-feiras, serão reservas da semana anterior. Para evitar perdas do alimento, a depender do tipo, será necessário higienizar, identificar e congelar ou resfriar para a semana seguinte.
- **Cardápios para alunos do Ensino Especial deverão ser adaptados conforme a realidade de cada escola. Os ajustes deverão ser feitos pelo Nutricionista da Regional.**
- Na impossibilidade de realizar algum tipo de preparação proposta no cardápio, seja por falta de equipamentos e utensílios, ou por qualquer outro impedimento, a alteração no cardápio deverá ser adaptada com os ingredientes disponibilizados para o dia de acordo com a realidade de cada escola.
- Para sugestões de novas preparações que tenham boa aceitação dos alunos, essas deverão ser comunicadas aos Nutricionistas das Regionais de Ensino, que deverão encaminhar à Gerência Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar, a fim de avaliação e inclusão nos próximos cardápios.
- As sugestões de receitas compõem o arquivo Caderno de Receitas atualizado e encaminhado a cada Distribuição.

Responsável Técnico

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913