

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 Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Filé de Tilápia (EF/EM)ou Carne moída(Pré/EE)ao molho cremoso (Amido, Leite ½pc, Extrato de tomate) Arroz integral cozido *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Canjica (Leite) + Frutas picadas (Banana ½ pc + Maçã ½ pc) *adicionar 1 colher de sopa rasa de aveia em flocos	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas Arroz integral cozido Purê de Abóbora Alface em tiras *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Pão integral com Queijo mussarela Suco de Morango (Fruta) + Abacaxi picado	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Colorau) Macarrão integral ao alho e óleo Feijão preto cozido Couve refogada Cenoura crua ralada *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc de brócolis 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 3: Sobradinho: alface, brócolis, tomate, cebolinha, coentro, hortelã, salsa e pimentão.

Ofertar a preparação com *PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. 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% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (25% a 35% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4-5 anos	251,80	41,09	59%	11,21
EF 01	6- 10 anos	281,59	44,87	57%	13,14	17%	6,15	20%	
EF 02	11-15 anos	315,37	48,97	56%	15,12	17%	7,12	20%	
EM	16-18 anos	315,37	48,97	56%	15,12	17%	7,12	20%	
EJA 01	19-30 anos	315,37	48,97	56%	15,12	17%	7,12	20%	
EJA 02	31-60 anos	315,37	48,97	56%	15,12	17%	7,12	20%	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020/FNDE e suas atualizações.

Responsável Técnico

Juliene 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

2ª Semana		Segunda-feira 05/08	Terça-feira 06/08	Quarta-feira 07/08	Quinta-feira 08/08	Sexta-feira 09/08
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Carne moída refogada (Acém) Arroz integral com Brócolis Tomate picado *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Coxa e sobrecoxa de Frango de Frango ½ pccozidas (Açafrão) Polenta (Fubá ½ pc) Suco de Morango (Fruta) + Banana	Macarrão integral com Pernil Suíno ao molho de Manjericão (Extrato de tomate) Feijão cozido Salada de Repolho roxo picado e Pepino *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Pão integral 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 (EF/EM) ou Atum (Pré/EE) ao molho (Colorau) Arroz integral cozido Farofa de couve (Farinha de mandioca) Tomate picado *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

Observação: Reservar 1pc de acelga e 1 pc de cenourapara a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 3: Sobradinho: acelga, tomate, pepino, cebolinha, coentro, manjericão e salsa. Plano Piloto: banana prata (substituto: abacaxi).

Ofertar a preparação com *PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. 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% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (25% a 35% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4-5 anos	279,83	44,41	57%	12,82
EF 01	6- 10 anos	320,93	50,05	56%	15,35	17%	6,78	19%	
EF 02	11-15 anos	357,43	54,72	55%	17,70	18%	7,54	19%	
EM	16-18 anos	357,43	54,72	55%	17,70	18%	7,54	19%	
EJA 01	19-30 anos	357,43	54,72	55%	17,70	18%	7,54	19%	
EJA 02	31-60 anos	357,43	54,72	55%	17,70	18%	7,54	19%	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020/FNDE e suas atualizações.

Responsável Técnico

Juliene 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

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

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 3: Sobradinho: alface, brócolis, tomate, cebolinha, coentro, salsa e pimentão. Plano Piloto: morango (substituto: abacaxi).

Ofertar a preparação com *PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. 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% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (25% a 35% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4-5 anos	257,31	41,95	59%	11,46
EF 01	6- 10 anos	285,41	45,59	58%	13,47	17%	5,87	19%	
EF 02	11-15 anos	317,10	50,15	57%	15,42	18%	6,40	18%	
EM	16-18 anos	317,10	50,15	57%	15,42	18%	6,40	18%	
EJA 01	19-30 anos	317,10	50,15	57%	15,42	18%	6,40	18%	
EJA 02	31-60 anos	317,10	50,15	57%	15,42	18%	6,40	18%	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020/FNDE e suas atualizações.

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 Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Filé de Tilápia cozido (EF/EM) ou Carne moída refogada (Pré/EE) Arroz integral cozido Salada de Repolho roxo e Tomate *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Polenta com Coxa e sobrecoxa de Frango ½ pc cozidas e desfiadas (Fubá, Colorau) Suco de Morango (Fruta) + Banana	Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate) Macarrão integral ao alho e óleo Batata doce com casca corada Cenoura crua ralada *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Pão integral com Queijo mussarela ^R Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó) + Frutas picadas (Mamão ½ pc + Melão ½ pc)	Bobó de Filé de Tilápia (EF/EM) ou Atum (Pré/EE) com Abóbora Arroz integral cozido Feijão cozido Repolho verde em tiras *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

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 3: Sobradinho: tomate, cebolinha, coentro, hortelã, salsa.

Ofertar a preparação com *PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

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% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (25% a 35% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4-5 anos	247,25	39,11	57%	11,82
EF 01	6- 10 anos	281,72	43,55	56%	14,03	18%	6,27	20%	
EF 02	11-15 anos	316,61	47,42	54%	16,29	19%	7,34	21%	
EM	16-18 anos	316,61	47,42	54%	16,29	19%	7,34	21%	
EJA 01	19-30 anos	316,61	47,42	54%	16,29	19%	7,34	21%	
EJA 02	31-60 anos	316,61	47,42	54%	16,29	19%	7,34	21%	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020/FNDE e suas atualizações.

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

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

Observação: Reservar 1 pc de abóbora, 1 pc de brócolis e 1pc de cebolapara a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 3: Sobradinho: acelga, brócolis, tomate, cebolinha, coentro, manjeriçã, salsa. Ofertar a preparação com *PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. 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% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (25% a 35% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4-5 anos	259,27	41,93	58%	10,93
EF 01	6- 10 anos	292,22	45,71	56%	12,97	16%	6,76	21%	
EF 02	11-15 anos	329,17	49,81	54%	15,08	16%	7,94	22%	
EM	16-18 anos	329,17	49,81	54%	15,08	16%	7,94	22%	
EJA 01	19-30 anos	329,17	49,81	54%	15,08	16%	7,94	22%	
EJA 02	31-60 anos	329,17	49,81	54%	15,08	16%	7,94	22%	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020/FNDE e suas atualizações.

Responsável Técnico

Juliene 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

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

Observação: Reservar 1 pc de cenoura e 1pc de brócolis para a próxima segunda-feira. Cardápio sujeito a alterações.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 3: Sobradinho: alface, brócolis, tomate, cebolinha, coentro, salsa e pimentão.

Ofertar a preparação com *PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar.

6ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (25% a 35% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4-5 anos	263,42	42,21	58%	12,53
EF 01	6- 10 anos	304,62	47,83	57%	15,06	18%	6,14	18%	
EF 02	11-15 anos	344,83	53,23	56%	17,53	18%	6,93	18%	
EM	16-18 anos	344,83	53,23	56%	17,53	18%	6,93	18%	
EJA 01	19-30 anos	344,83	53,23	56%	17,53	18%	6,93	18%	
EJA 02	31-60 anos	344,83	53,23	56%	17,53	18%	6,93	18%	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020/FNDE e suas atualizações.

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 Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Carne moída refogada (Acém) Arroz integral cozido com Brócolis Purê de Cenoura *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Polenta com Coxa e sobrecoxa de Frango ½ pc cozidas e desfiadas (Fubá) Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc) + Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc)	Galinhada (Arroz integral , Coxa e sobrecoxa de Frango) Tutu de Feijão com Couve (Farinha de mandioca) Abóbora refogada *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Pão integral com Atum em pouch 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) Macarrão integral ao alho e óleo Beterraba cozida Repolho verde em tiras *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

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 3: Sobradinho: tomate, cebolinha, coentro, hortelã e salsa.

Ofertar a preparação com *PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

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% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (25% a 35% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4-5 anos	276,62	39,22	51%	13,19
EF 01	6- 10 anos	322,05	44,49	50%	15,93	18%	8,75	24%	
EF 02	11-15 anos	374,43	50,62	49%	18,85	18%	10,72	26%	
EM	16-18 anos	374,43	50,62	49%	18,85	18%	10,72	26%	
EJA 01	19-30 anos	374,43	50,62	49%	18,85	18%	10,72	26%	
EJA 02	31-60 anos	374,43	50,62	49%	18,85	18%	10,72	26%	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020/FNDE e suas atualizações.

Responsável Técnico

Juliene 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

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 29/07 a 13/09

PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 16/10

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 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 01 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