

**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 <b>(Pré/EE)</b> <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 Carne moída (Acém ½ pc) 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 2 pc de tomate, brócolis 1 pc para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Lote 4: Paranoá: morango (substituto: abacaxi). Planaltina: brócolis, tomate. 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**  
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**

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, Açafrão ½ pc) <b>*Arroz integral</b> com Brócolis Tomate picado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Coxa e Sobrecoxa de frango cozida ½ pc Polenta (Fubá ½ pc, Açafrão ½ pc, Caldo do Frango) Suco de Morango (Fruta) + Banana	<b>*Macarrão integral</b> com Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate, Manjerição) 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 Queijo mussarela <sup>R</sup> Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó) Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Mamão ½ pc)	Filé de Tilápia(EF/EM)ou Carne moída(Acém) ( <b>Pré/EE</b> ) cozidos (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 4: Paranoá: acelga e morango (substituto: banana).** 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
				<b>PE</b>	4-5 anos	332,43	48,15	52%	13,80	15%
<b>EF 01</b>	6- 10 anos	362,76	51,31	51%	16,12	16%	11,23	28%	4,57	
<b>EF 02</b>	11-15 anos	388,49	53,49	50%	18,28	17%	11,97	28%	4,74	
<b>EM</b>	16-18 anos	388,49	53,49	50%	18,28	17%	11,97	28%	4,74	
<b>EJA 01</b>	19-30 anos	388,49	53,49	50%	18,28	17%	11,97	28%	4,74	
<b>EJA 02</b>	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**  
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 <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 <b>*adicionar 1 colher de café de azeite de oliva</b> Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó) Frutas picadas (Maçã ½ pc+ Melão ½ pc) <b>*adicionar 1 colher de sopa rasa de aveia em flocos</b>	Filé de Tilápia(EF/EM)ou Carne moída(Acém) ( <b>Pré/EE</b> ) cozidos (Colorau) <b>*Arroz integral</b> cozido Feijão preto cozido Abóbora refogada Alface em tiras <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>*Pão integral</b> com Carne moída (Acém ½ pc) Suco de Morango (Fruta) + Abacaxi picado	Carne moída cozida (Acém) <b>*Macarrão integral</b> com Brócolis ao molho branco (Amido, Leite ½pc) Batata doce corada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>

Observação: 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 4: Planaltina: alface, tomate. Paranoá: morango (substituto: abacaxi).**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 refogada (Acém) <b>*Arroz integral</b> cozido Salada de Repolho roxo Tomate <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Polenta com carne moída (Fubá, Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Suco de Morango (Fruta) + Banana	Carne moída ao molho de (Acém, Extrato de tomate) <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) + 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: 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 4: Planaltina: tomate. Paranoá: morango (substituto: banana). 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

**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 ½pc) Tomate picado <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 (EF/EM) ou Carne moída (PRE/EE) ao molho com Manjericão (Extrato de tomate) <b>*Arroz integral</b> cozido Feijão cozido Salada de Acelga e Cenoura <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>*Pão integral</b> com Carne moída (Acém ½ pc) Suco de Abacaxi (Abacaxi ½ pc) + Melão fatiado	Carne moída refogada (Acém) Baião de dois <b>(*Arroz integral, Feijão)</b> Salada de Repolho verde e Tomate <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>

Observação: 1 pc de abóbora, 1 pc de brócolis e 1pc de cebola (Regular) para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 4: Paranoá: acelga. Planaltina: acelga, brócolis, tomate. São Sebastião: couve-flor (substituto: berinjela). 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**

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

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 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 Carne moída (Acém ½ pc) (Fubá, Extrato de tomate) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) + Banana	Carne moída ao molho (Acém, 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>	<b>*Pão integral</b> com Queijo mussarela <sup>R</sup> Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó) + Frutas picadas (Mamão ½ pc+ Melão ½ pc)	Carne moída refogada <b>*Arroz integral</b> cozido Feijão cozido Abóbora cozida Repolho verde em tiras <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>

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. Lote 4:Paranoá: acelga. Planaltina: acelga, alface, brócolis, tomate. 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 Carne moída pc (Acém ½ pc, Fubá) Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc) + Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc)	Bobó de Carne moída com Abóbora (Acém) <b>*Arroz integral</b> cozido Feijão cozido 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	Carne moída ao molho (Acém, 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 4: Planaltina: tomate. 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**

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**

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 Perecíveis) 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 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