

Secretaria de Estado de Educação Subsecretaria de Apoio às Políticas Educacionais Diretoria de Alimentação Escolar



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 – 3º DISTRIBUIÇÃO DE 2024 INTOLERÂNCIA A LACTOSE

		02 Refeições - Refeição (Complementar e Escola Parque: F	Pré-escolar, Ensino Especial, Ensi	no Fundamental e Ensino Médio	
	1ª Semana	Segunda-feira 27/05	Terça-feira 28/05	Quarta-feira 29/05	Quinta-feira 30/05	Sexta-feira 31/05
LANCHE	Horários Matutino: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Cuscuz Suco de Abacaxi ^(R) (Fruta ½ pc, Açúcar)	*Biscoito sem leite Suco de Maracujá (Fruta, Açúcar) + Banana	Cuscuz com Ovos mexidos Suco de Maracujá (Fruta, Açúcar)		
ALMOÇO	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Macarronada com Atum pouch (Colorau) Abóbora refogada Pepino fatiado	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas Macarrão ao alho e óleo Feijão cozido Couve refogada Tomate picado	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Coxa e sobrecoxa de Frango (Pré/EE) ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão cozido Pirão (Farinha de mandioca) Inhame corado Repolho verde cru picado	FERIADO (CORPUS CHRISTI)	DIA LETIVO MÓVEL

Observação: Reservar ½ pc de Abacaxi, 1 pc de Batata doce, 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: Paranoá: maracujá (substituto: abacaxi ½ pc). Planaltina: maracujá (substituto: melão ½ pc), coentro, salsa, cebolinha, tomate. São Sebastião: banana prata (substituto: melão), alho, cebola.

As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar.

Cardápio sujeito a alterações.

	F. 1.F.	F . F// .		Carboid			eína	Lipí	
1ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	(55% a 65%	do VET)	(10% a 15%	% do VET)	(15% a 30%	o do VET)
				g	%	g	%	g	%
	PE	4-5 anos	521,51	89,39	62%	20,03	14%	9,41	16%
	EF 01	6- 10 anos	594,03	98,99	60%	24,99	15%	10,75	16%
	EF 02	11-15 anos	667,50	111,41	60%	28,26	15%	11,75	16%
	EM	16-18 anos	667,50	111,41	60%	28,26	15%	11,75	16%
VET: Valor Energético Total Val	lores semanais de referên	cia com base na Res	olução nº 06, de 08 de	e maio de 2020/FNDE			-		

Responsável Técnico



Secretaria de Estado de Educação
Subsecretaria de Apoio às Políticas Educacionais
Diretoria de Alimentação Escolar



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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 INTOLERÂNCIA A LACTOSE

		02 Refeições - Refeição (Complementar e Escola Parque: F	Pré-escolar, Ensino Especial, Ensi	no Fundamental e Ensino Médio	
	2ª Semana	Segunda-feira 03/06	Terça-feira 04/06	Quarta-feira 05/06	Quinta-feira 06/06	Sexta-feira 07/06
LANCHE	Horários Matutino: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Cuscuz Suco de Abacaxi ^(R) (Fruta ½ pc, Açúcar)	*Biscoito sem leite Suco de Maracujá (Fruta, Açúcar) + Banana	Pão com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com Ovos mexidos Suco de Maracujá (Fruta, Açúcar) + Banana	Pão com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar)
ALMOÇO	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Sopa (Macarrão, Acém moído, Cenoura, Batata doce, Colorau)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozida Macarrão refogado com Espinafre e Açafrão Feijão cozido Tomate fatiado	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Coxa e sobrecoxa de Frango (Pré/EE) assadas Arroz cozido Feijão cozido Brócolis e Cenoura refogados Tangerina	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas (Limão) Macarrão ao molho com Manjericão (Extrato de Tomate) Feijão cozido Couve refogada Pepino fatiado	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Pimentão, Amido) Macarrão ao alho e óleo Feijão cozido Abóbora refogada Alface picada temperada com Limão

Observação: Reservar ½ pc de Abacaxi, 1 pc de Batata inglesa, 1 pc de Repolho verde refrigerado para a próxima segunda-feira.

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

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Paranoá: maracujá (substituto: abacaxi ½ pc), tangerina (substituto: mamão), espinafre, manjericão. Planaltina: maracujá (substituto: melão ½ pc), tangerina (substituto: melão), coentro, salsa, cebolinha, alface, brócolis, espinafre, tomate, manjericão. São Sebastião: banana prata (substituto: melão e abacaxi), alho, cebola.

As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboic (55% a 65%		Prote (10% a 15%		Lipí (15% a 30%	
2ª Semana				g	%	g	%	g	%
Composição nutricional	PE	4-5 anos	574,62	95,60	60%	22,27	14%	11,42	18%
(Média semanal)	EF 01	6- 10 anos	661,55	104,90	57%	28,12	15%	13,71	19%
	EF 02	11-15 anos	738,10	115,37	56%	32,14	16%	15,35	19%
	EM	16-18 anos	738,10	115,37	56%	32,14	16%	15,35	19%
VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020/FNDE.									

Responsável Técnico



Secretaria de Estado de Educação
Subsecretaria de Apoio às Políticas Educacionais
Diretoria de Alimentação Escolar
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 – 3º DISTRIBUIÇÃO DE 2024 INTOLERÂNCIA A LACTOSE

		02 Refeições - Refeição	Complementar e Escola Parque: I	Pré-escolar, Ensino Especial, Ensi	no Fundamental e Ensino Médio	
	3ª Semana	Segunda-feira 10/06	Terça-feira 11/06	Quarta-feira 12/06	Quinta-feira 13/06	Sexta-feira 14/06
LANCHE	Horários Matutino: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Cuscuz Suco de Abacaxi ^(R) (Fruta ½ pc, Açúcar)	Frutas picadas (Abacate + Banana) + Cacau em pó ½ pc e Açúcar	Pão com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco verde (Abacaxi ½ pc, Hortelã, Limão, talos da Couve, Açúcar)	Cuscuz Suco de Maracujá (Fruta, Açúcar) Frutas picadas (Mamão ½ pc + Melão ½ pc)	Pão com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco de Tangerina (Fruta, Açúcar)
ALMOÇO	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango assada com Batata inglesa Macarrão refogado com Colorau Repolho verde em tiras	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Polenta (Fubá ½ pc, Caldo do Frango) Macarrão ao alho e óleo com Brócolis Feijão cozido Tomate fatiado	Bobó de Filé de Tilápia com Abóbora (Limão)(EF/EM) ou Bobó de Coxa e sobrecoxa de Frango desossada (Pré/EE) Arroz cozido Feijão cozido Couve refogada	Macarronada com Coxa e sobrecoxa de Frango e Espinafre (Açafrão) Feijão cozido Cenoura ralada refogada	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Colorau, Pimentão, Amido) Macarrão ao molho (Extrato de tomate) Feijão cozido Repolho verde em tiras Beterraba cozida

Observação: Reservar 1 pc de Tangerina, 1 pc de Batata doce, 1 pc de Acelga refrigerada para a próxima segunda-feira.

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

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Paranoá: morango (substituto: abacaxi ½ pc), maracujá (substituto: abacaxi ½ pc), tangerina (substituto: melão), acelga, espinafre, limão,hortelã. Planaltina: maracujá (substituto: melão ½ pc), coentro, salsa, cebolinha, acelga, brócolis, espinafre, tomate, hortelã. São Sebastião: tangerina (substituto: melão), limão, alho, cebola.

As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar.

Cardápio sujeito a alterações.

	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboid (55% a 65%		Prote (10% a 15%		Lipí (15% a 30%	
3ª Semana				g	%	g	%	g	%
Composição nutricional	PE	4-5 anos	523,74	87,09	60%	21,81	15%	10,02	17%
(Média semanal)	EF 01	6- 10 anos	608,04	96,48	57%	27,96	17%	12,00	18%
	EF 02	11-15 anos	677,99	106,30	56%	31,89	17%	13,37	18%
	EM	16-18 anos	677,99	106,30	56%	31,89	17%	13,37	18%
VET: Valor Energético Total, Valores semanais de referência com base na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020/FNDE.									

Responsável Técnico



Secretaria de Estado de Educação Subsecretaria de Apoio às Políticas Educacionais Diretoria de Alimentação Escolar 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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 INTOLERÂNCIA A LACTOSE

		02 Refeições - Refeição (Complementar e Escola Parque: P	ré-escolar, Ensino Especial, Ensi	no Fundamental e Ensino Médio	
4	^a Semana	Segunda-feira 17/06	Terça-feira 18/06	Quarta-feira 19/06	Quinta-feira 20/06	Sexta-feira 21/06
LANCHE	Horários Matutino: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Cuscuz Suco de Tangerina ^(R) (Fruta, Açúcar)	*Biscoito sem leite Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Banana	Pão com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz Suco de Tangerina (Fruta, Açúcar)	Pão com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
ALMOÇO	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas com Batata doce Macarrão refogado com Colorau Acelga crua picada	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Amido, Colorau) Macarrão ao alho e óleo Feijão cozido com Abóbora Repolho roxo cru picado	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Coxa e sobrecoxa de Frango (Pré/EE) assadas com Batata inglesa Arroz cozido Feijão tropeiro (Couve, Farinha de mandioca)	Macarronada com Coxa e sobrecoxa de Frango e Manjericão (Extrato de tomate) Feijão cozido Salada de Alface picada e Pepino com casca em fatias temperada com Limão	Coxa e sobrecoxa de frango cozida com Cenoura Macarrão refogado com Açafrão e Brócolis Feijão cozido

Observação: Reservar ½pc de Abacaxi, 1 pc de Couve-flor refrigerada, 1 pc de Beterraba para a próxima segunda-feira.

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

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Paranoá: morango (substituto: abacaxi ½ pc), tangerina (substituto: melão), manjericão. Planaltina: tangerina (substituto: maçã), coentro, salsa, cebolinha, alface, brócolis, couve-flor, manjericão. São Sebastião: banana prata (substituto: melão e abacaxi), tangerina (substituto: melão), alho, cebola, couve-flor (substituto: berinjela).

As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar.

Cardápio sujeito a alterações.

4ª Semana Composição nutricional	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboid (55% a 65%		Prot (10% a 15%		Lipi (15% a 30%	
				g	%	g	%	g	%
	PE	4-5 anos	541,12	93,13	62%	20,92	14%	9,38	16%
(Média semanal)	EF 01	6- 10 anos	624,31	102,45	59%	26,73	15%	11,37	16%
	EF 02	11-15 anos	697,78	112,95	58%	30,59	16%	12,78	16%
	EM	16-18 anos	697,78	112,95	58%	30,59	16%	12,78	16%
VET: Valor Energético Total. Val	olução nº 06, de 08 d	e maio de 2020/FNDE.		-	-	-			

Responsável Técnico



Secretaria de Estado de Educação Subsecretaria de Apoio às Políticas Educacionais Diretoria de Alimentação Escolar Gerência de Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar



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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 INTOLERÂNCIA A LACTOSE

CARDAPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5 DISTRIBUIÇÃO DE 2024 INTOLERANCIA A LACTOSE

		02 Refeições - Refeição (Complementar e Escola Parque: P	ré-escolar, Ensino Especial, Ensi	no Fundamental e Ensino Médio	
	5ª Semana	Segunda-feira 24/06	Terça-feira 25/06	Quarta-feira 26/06	Quinta-feira 27/06	Sexta-feira 28/06
LANCHE	Horários Matutino: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Cuscuz Suco de Tangerina ^(R) (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz Suco verde (Abacaxi ½ pc, Hortelã, Limão, talos da Couve, Açúcar) + Maçã	Pão com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar)	Frutas picadas (Abacate + Mamão+ Banana ½ pc) + Cacau em pó ½ pc e Açúcar	Pão com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco de Abacaxi (Fruta, Açúcar)
ALMOÇO	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate) Macarrão refogado com Colorau e Couve-flor Beterraba refogada	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas Macarrão ao alho e óleo Feijão cozido Batata doce com casca corada Acelga em tiras	Sopa (Macarrão, Acém moído, Feijão, Couve, Tomate, Colorau)	Macarronada com Coxa e sobrecoxa de Frango (Acém, Colorau) Feijão cozido Salada de Repolho verde cru picado com Tomate picado e Limão	Filé de Tilápia (EF/EM) cozido (Colorau, Pimentão) ou Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Pré/EE) (Pimentão, Colorau) Arroz cozido com Brócolis Feijão cozido Cenoura cozida a vapor

Observação: Reservar ½ pc de Melão, 1 pc Abóbora, 1 pc de Vagem refrigerada para a próxima segunda-feira.

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

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Paranoá: morango (substituto: abacaxi ½ pc), acelga, limão, hortelã. Planaltina: coentro, salsa, cebolinha, acelga, alface, brócolis, vagem, tomate, limão, hortelã. São Sebastião: alho, cebola.

As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar.

Cardápio sujeito a alterações.

5ª Semana Composição nutricional	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboid (55% a 65%		Prot (10% a 15%		Lipi (15% a 30%	
				g	%	g	%	g	%
	PE	4-5 anos	490,74	85,26	63%	20,75	15%	8,44	15%
(Média semanal)	EF 01	6- 10 anos	559,23	93,88	60%	26,45	17%	9,57	15%
	EF 02	11-15 anos	619,33	103,68	60%	29,86	17%	10,29	15%
	EM	16-18 anos	619,33	103,68	60%	29,86	17%	10,29	15%

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

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

Responsável Técnico



Secretaria de Estado de Educação Subsecretaria de Apoio às Políticas Educacionais Diretoria de Alimentação Escolar



Gerência de Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar

				PROGRAMA NACIONAL DE	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR –	PNAE	
			CARDÁPIOS A	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DIS	STRIBUIÇÃO DE <mark>2024 INTOLER</mark>	ÂNCIA A LACTOSE	
			02 Refeições - Refeição	Complementar e Escola Parque: F	Pré-escolar, Ensino Especial, Ensi	no Fundamental e Ensino Médio	
		6ª Semana	Segunda-feira 01/07	Terça-feira 02/07	Quarta-feira 03/07	Quinta-feira 04/07	Sexta-feira 05/07
LANCHE		Horários Matutino: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Cuscuz Suco de Melão ^(R) (Fruta ½ pc, Açúcar)	*Biscoito sem leite Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar) + Maçã	Pão com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Frutas picadas (Banana ½ pc + Mamão ½ pc)	Pão com Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar)
	ALMOÇO	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Sopa (Acém moído, Macarrão, Abóbora, Vagem, Colorau)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Abóbora (Açafrão) Macarrão ao alho e óleo Polenta (Fubá ½ pc, Caldo do Frango) Feijão cozido Repolho verde cru picado	Filé de Tilápia assado com Batata doce (EF/EM) ou Escondidinho de Batata doce com Atum pouch refogado (Pré/EE) Arroz cozido Feijão cozido Pepino com casca fatiado	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas com Batata inglesa Macarrão refogado com Açafrão Feijão cozido com Abóbora	Carne moída refogada com Cenoura ralada (Acém) Macarrão ao molho (Extrato de tomate) Feijão cozido Beterraba crua ralada

Observação:

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

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Planaltina: coentro, salsa, cebolinha. São Sebastião: alho, cebola.

As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar.

Cardápio sujeito a alterações.

	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboid (55% a 65%		Prote (10% a 15%		Lipí (15% a 30%	
6ª Semana				g	%	g	%	g	%
Composição nutricional	PE	4-5 anos	564,10	100,34	64%	22,67	14%	8,81	14%
(Média semanal)	EF 01	6- 10 anos	653,34	111,97	62%	29,01	16%	10,52	14%
	EF 02	11-15 anos	729,11	124,03	61%	32,90	16%	11,72	14%
	EM	16-18 anos	729,11	124,03	61%	32,90	16%	11,72	14%
VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base na Resolução nº 06. de 08 de maio de 2020/FNDE.									

Responsável Técnico



Secretaria de Estado de Educação Subsecretaria de Apoio às Políticas Educacionais Diretoria de Alimentação Escolar 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 – 3º DISTRIBUIÇÃO DE 2024 INTOLERÂNCIA A LACTOSE

02 Refeições - Refeição Complementar e Escola Parque: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental e Ensino Médio									
7ª Semana		7ª Semana	Segunda-feira 08/07 <mark>Dia letivo móvel</mark>	Terça-feira 09/07 <mark>Dia letivo móvel</mark>	Quarta-feira 10/07 <mark>Dia letivo móvel</mark>	Quinta-feira 11/07	Sexta-feira 12/07		
	LANCHE	Horários Matutino: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Cardápio proposto Cuscuz com carne disponível em estoque Suco de fruta (R) (Fruta ½ pc, Açúcar)	* Biscoito sem leite Suco de fruta ^(R) (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com carne disponível em estoque Suco de fruta ^(R) (Fruta ½ pc, Açúcar)	Com o intuito de adequar os estoques das Unidades Escolares, a fim de evitar o acúmulo de gêneros alimentícios, assim como possíveis perdas em virtude do término do 1º semestre letivo; início do recesso escolar; ocorrência das provas de final de bimestre, bem como diminuição significativa da frequência dos estudantes. Ante o exposto, solicitamos às Unidades Escolares junto ao Quadro Técnico de Nutricionistas			
	ALMOÇO	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Carne disponível em estoque Macarrão ao molho (Extrato de tomate)	Carne disponível em estoque (Amido) Macarrão ao alho e óleo Feijão cozido	Carne disponível em estoque Macarrão ao molho (Extrato de tomate) Feijão cozido	necessidade de complementação período, deverão entrar em conta UNIAE para a solicitação de ped	caso a Unidade Escolar identifique a ntação da alimentação escolar, nesse a contato com os Nutricionistas da de pedido extra de gêneros e acordo com a Nota Técnica nº		

Observação: Utilizar as frutas em estoque ou fazer pedido extra na semana anterior.

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 (15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	PE	4-5 anos	425,49	78,96	67%	15,92	13%	5,42	11%
	EF 01	6- 10 anos	489,60	88,56	65%	20,24	15%	6,31	12%
	EF 02	11-15 anos	556,76	100,98	65%	22,99	15%	6,99	11%
	EM	16-18 anos	556,76	100,98	65%	22,99	15%	6,99	11%
VET: Valor Energético Total. Val	•								

Responsável Técnico



Secretaria de Estado de Educação Subsecretaria de Apoio às Políticas Educacionais Diretoria de Alimentação Escolar

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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 27/05/2024 a 10/07/20224 PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 19/08/2024

02 Refeições - Refeição Complementar e Escola Parque: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental e Ensino Médio

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 e 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 armazenas 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.
- EXCEPCIONALMENTE durante o período de 08/07 a 10/07 por ser dia letivo móvel, essa Gerência sugeriu algumas preparações compostas com gêneros alimentícios não perecíveis e perecíveis estocados na unidade escolar. Caso a escola não tenha o gênero em estoque poderá realizar pedido extra de gêneros perecíveis para compor as refeições sugeridas.
- 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.
- Caso a unidade escolar tenha leite e milho de canjica em estoque, deverá inserir no cardápio, evitando o armazenamento prolongado de milho de canjica no depósito.
- 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