

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA À LACTOSE

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

	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: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Cuscuz *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose , Cacau em pó, Açúcar)	Frutas picadas (Abacate, Morango e Melão ½ pc) + *Leite sem lactose em pó ½ pc, Cacau em pó ½ pc e Açúcar	Pão com Ovos mexidos *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose , Cacau em pó, Açúcar)	Cuscuz com Ovos mexidos Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar) + Mamão picado	Pão com Ovos mexidos Vitamina de Abacate (*Leite sem lactose , Fruta, Açúcar)
	ALMOÇO	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate) Arroz cozido Polenta (Fubá ½ pc, Caldo da Carne)	Ovos mexidos Macarrão ao alho e óleo com Brócolis Feijão cozido Batata doce com casca corada	Iscas de Pernil Suíno aceboladas (Colorau) Arroz cozido Feijão cozido Repolho roxo em tiras Pepino com casca em rodelas	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Açafrão) Arroz cozido Feijão cozido Salada de Acelga em tiras com Tomate picado

Observação: Reservar 1 pc de cenoura e 1 pc de espinafre para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Gama: abacate (substituto: banana nanica), acelga, espinafre, pepino, cebolinha, coentro e salsa. Recanto das Emas: repolho roxo. 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		Proteína		Lipídio	
				(55% a 65% do VET)		(10% a 15% do VET)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	PE	4-5 anos	668,61	90,96	49%	29,04	16%	21,50	29%
	EF 01	6- 10 anos	753,95	100,36	48%	34,78	17%	23,86	28%
	EF 02	11-15 anos	832,07	110,25	48%	38,91	17%	26,03	28%
	EM	16-18 anos	832,07	110,25	48%	38,91	17%	26,03	28%

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

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- INTOLERÂNCIA À LACTOSE

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

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: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Cuscuz com *Azeite de oliva *Leite sem lactose com Cacau em pó (* Leite sem lactose , Cacau em pó, Açúcar)	Canjica (* Leite sem lactose , Açúcar) + Morango	Pão com *Atum Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz *Leite sem lactose com Cacau em pó (* Leite sem lactose , Cacau em pó, Açúcar) + Banana	Pão com *Atum Vitamina de Abacate (* Leite sem lactose , Fruta, Açúcar)
	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Carne moída cozida com Cenoura (Acém) Arroz cozido com Espinafre	Ovos mexidos Arroz cozido Feijão cozido Abóbora cozida Repolho verde picado	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Vagem (Colorau) Arroz cozido Feijão cozido Couve-flor ao molho branco (* Leite sem lactose ½ pc, Amido)	Feijoada (Pernil Suíno, Feijão preto) Arroz cozido Farofa de Couve (Farinha de mandioca) Tomate picado	Ovos cozidos Macarrão ao molho (Extrato de tomate) Feijão cozido Alface em tiras com Cenoura crua ralada Abacaxi em rodela

Observação: Reservar 1 pc de batata inglesa 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 2: Gama: abacate (substituto: banana nanica), banana prata (substituto: abacaxi), alface, couve-flor, couve, vagem, cebolinha, coentro, hortelã e salsa. Recanto das Emas: banana prata (substituto: abacaxi) e repolho roxo. 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		Proteína		Lipídio	
				(55% a 65% do VET)		(10% a 15% do VET)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	PE	4-5 anos	643,24	97,04	54%	26,67	15%	17,61	25%
	EF 01	6- 10 anos	715,94	105,77	53%	31,78	16%	19,25	24%
	EF 02	11-15 anos	785,25	115,89	53%	35,26	16%	20,72	24%
	EM	16-18 anos	785,25	115,89	53%	35,26	16%	20,72	24%

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

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- INTOLERÂNCIA À LACTOSE

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

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: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Cuscuz com *Azeite de oliva *Leite sem lactose com Cacau em pó (* Leite sem lactose , Cacau em pó, Açúcar)	Frutas picadas (Abacate, Morango e Mamão ½ pc) + *Leite sem lactose em pó ½ pc, Cacau em pó ½ pc e Açúcar	Pão com Atum ao molho (Atum ½ pc, Colorau ½ pc) *Leite sem lactose com Cacau em pó (* Leite sem lactose , Cacau em pó, Açúcar)	Cuscuz com Ovos mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Maçã	Pão com Ovos mexidos Vitamina de Abacate (* Leite sem lactose , Fruta, Açúcar)
	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Açafrão) Purê de Batata inglesa Arroz com Brócolis	Ovos cozidos Macarrão ao molho com Manjeriçã (Extrato de tomate) Batata doce com casca corada Repolho verde picado	Ovos mexidos Polenta com Couve (Fubá ½ pc) Arroz cozido Feijão cozido Abóbora refogada	Pernil Suíno refogado (Colorau ½ pc) Arroz cozido Feijão cozido Inhame cozido Beterraba crua ralada	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Coxa e sobrecoxa de Frango assadas com Batata inglesa (Pré/EE) Arroz cozido Feijão preto Tomate picado

Observação: Reservar 1 pc de beterraba e 1 pc de batata doce para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Gama: abacate (substituto: banana nanica), couve, cebolinha, coentro, manjeriçã 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.

3ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato		Proteína		Lipídio	
				(55% a 65% do VET)		(10% a 15% do VET)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	PE	4-5 anos	623,52	91,90	53%	26,95	16%	17,37	25%
	EF 01	6- 10 anos	699,52	100,74	52%	32,69	17%	19,06	25%
	EF 02	11-15 anos	830,01	125,64	54%	36,55	16%	20,56	22%
	EM	16-18 anos	830,01	125,64	54%	36,55	16%	20,56	22%

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

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- INTOLERÂNCIA À LACTOSE

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

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: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Cuscuz com *Azeite de oliva *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar)	Canjica (*Leite sem lactose, Açúcar) + Banana	Pão com *Atum Suco de Morango (Fruta, Açúcar)	Cuscuz *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar) + Frutas picadas (Banana ½ pc, Mamão ½ pc e Morango)	Pão com *Atum Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Carne moída cozida com Batata doce (Acém) Arroz cozido Beterraba crua ralada	Omelete de forno Baião de dois (Arroz, Feijão) Purê de Abóbora Acelga picada	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Colorau) Arroz cozido Feijão cozido Farofa de Banana (Banana ½ pc, Farinha de mandioca) Salada de Couve e Repolho roxo em tiras	Pernil Suíno cozido e desfiado Macarrão ao molho (Extrato de tomate) Feijão preto cozido Couve-flor e Vagem cozidas a vapor	Ovos mexidos Creme de Espinafre (Amido, *Leite sem lactose ⅓ pc) Feijão cozido Salada de Tomate cortado em meia lua com cebola

Observação: Reservar 1 pc de batata doce, 1 pc de brócolis e 1 pc de cebola para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Gama: banana prata (substituto: abacaxi), acelga, couve-flor, espinafre, couve, vagem, cebolinha, coentro e salsa. Recanto das Emas: banana prata (substitutos: abacaxi e banana nanica) e repolho roxo. 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		Proteína		Lipídio	
				(55% a 65% do VET)		(10% a 15% do VET)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	PE	4-5 anos	622,23	97,35	56%	25,93	15%	14,96	22%
	EF 01	6- 10 anos	699,41	106,09	55%	31,37	16%	16,82	22%
	EF 02	11-15 anos	771,69	116,20	54%	35,05	16%	18,44	22%
	EM	16-18 anos	771,69	116,20	54%	35,05	16%	18,44	22%

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

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- INTOLERÂNCIA À LACTOSE

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

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: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Cuscuz *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar)	Frutas picadas (Maçã, Mamão ½ pc, Abacaxi ½ pc) + *Leite sem lactose em pó ½ pc, Cacau em pó ½ pc e Açúcar	Pão com Atum ao molho (Atum ½ pc, Extrato de tomate) *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar)	Cuscuz com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Suco de Abacaxi com Hortelã (Abacaxi ½ pc, Hortelã, Açúcar) + Melancia picada	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Vitamina de Banana (*Leite sem lactose, Fruta ½ pc, Açúcar)
	ALMOÇO	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Isclas de Pernil Suíno aceboladas Arroz cozido Batata doce cozida Farofa de Brócolis (Farinha de mandioca)	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão) Feijão cozido Beterraba cozida Alface picada	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Abóbora Macarrão ao alho e óleo Feijão cozido Brócolis cozido a vapor	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Polenta (Fubá ½ pc) Arroz cozido Feijão cozido Salada de Repolho roxo e Pepino picados

Observação: Reservar 1 pc de couve-flor e 1 pc de batata doce para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Gama: banana, alface, couve-flor, pepino, cebolinha, coentro, hortelã e salsa. Recanto das Emas: banana e repolho roxo. 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		Proteína		Lipídio	
				(55% a 65% do VET)		(10% a 15% do VET)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	PE	4-5 anos	610,45	93,87	55%	28,01	17%	14,63	22%
	EF 01	6- 10 anos	691,65	103,34	54%	34,12	18%	16,45	21%
	EF 02	11-15 anos	762,90	113,23	53%	38,09	18%	18,02	21%
	EM	16-18 anos	762,90	113,23	53%	38,09	18%	18,02	21%

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

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- INTOLERÂNCIA À LACTOSE

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

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: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Cuscuz *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar)	Canjica com *Leite sem lactose caramelizado (*Leite sem lactose, Açúcar) + Melão em fatias	Pão com *Atum Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar) + Banana	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Arroz cozido Couve-flor ao molho branco (Amido, *Leite sem lactose ½ pc) Batata doce com casca corada	Pernil Suíno refogado com Cenoura (Colorau ½ pc) Macarrão ao alho e óleo Feijão cozido Acelga rasgada	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango) Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Salada de Tomate picado com Manjeriçao Vagem cozida a vapor	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão cozido Salada de Repolho verde em tiras e Tomate em rodela	Escondidinho de Batata Inglesa com Filé de Tilápia (EF/EM) ou Atum 1 pc (Pré/EE) Arroz cozido Feijão preto cozido Brócolis cozido a vapor

Observação: Reservar 1 pc de inhame, 1 pc de espinafre e 1 pc de maçã para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Gama: banana prata (substituto: banana nanica), acelga, espinafre, vagem, cebolinha, coentro, manjeriçao e salsa. Recanto das Emas: banana prata (substituto: banana nanica). 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.

6ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato		Proteína		Lipídio	
				(55% a 65% do VET)		(10% a 15% do VET)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	PE	4-5 anos	592,39	93,44	57%	25,72	16%	13,63	21%
	EF 01	6- 10 anos	665,83	102,26	55%	31,12	17%	15,18	21%
	EF 02	11-15 anos	734,94	112,37	55%	34,68	17%	16,60	20%
	EM	16-18 anos	734,94	112,37	55%	34,68	17%	16,60	20%

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

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 – 4º DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA À LACTOSE

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

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: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Mingau (*Leite sem lactose, Amido, Açúcar) + Maçã ^R	Cuscuz *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar) + Abacaxi picado	Pão com *Atum Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar)	Frutas picadas (Maçã + Mamão) + *Leite sem lactose em pó ½ pc, Cacau em pó ½ pc e Açúcar	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Vitamina de Banana (*Leite sem lactose, Fruta ½ pc, Açúcar)
	ALMOÇO	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Carne moída cozida com Inhamé (Acém, Colorau ½ pc) Arroz cozido Farofa de Espinafre (Farinha de mandioca)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Abóbora Arroz cozido Feijão cozido Couve refogada	Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão cozido Chuchu com casca e Cenoura cozidos a vapor	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas Macarrão ao alho e óleo Feijão preto cozido Salada de Pepino em fatias e Tomate picado

Observação: Reservar 1 pc de abóbora e 1 pc de repolho verde para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Gama: banana, couve, pepino, cebolinha, coentro e salsa. Recanto das Emas: banana. 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		Proteína		Lipídio	
				(55% a 65% do VET)		(10% a 15% do VET)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	PE	4-5 anos	571,81	90,10	57%	25,51	16%	13,10	21%
	EF 01	6- 10 anos	640,94	97,98	55%	31,08	17%	14,50	20%
	EF 02	11-15 anos	694,42	105,64	55%	34,30	18%	15,38	20%
	EM	16-18 anos	694,42	105,64	55%	34,30	18%	15,38	20%

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

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
PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 29/07 a 13/09
PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 16/10

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 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 das entregas.**
- **R: Reserva de Hortifrutis, Carnes ou Ovos de entregas mais distantes. Utilizar 1 pc por refeição.**
- **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.