

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

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 com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Frutas picadas (Abacate, Morango e Melão ½ pc) + Leite em pó ½ pc, Cacau em pó ½ pc e Açúcar	*Pão sem glúten com Ovos mexidos Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Cuscuz com Ovos mexidos Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar) + Mamão picado	*Pão sem glúten com Ovos mexidos Vitamina de Abacate (Leite, Fruta, Açúcar)
	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 sem glúten ao alho e óleo com Brócolis Feijão cozido Batata doce com casca corada	Isclas 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	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Atum (Pré/EE) cozido com Tomate e Pimentão Arroz cozido Feijão preto cozido Abóbora cozida

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. 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.

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

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 Manteiga ^R Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Canjica (Leite, Açúcar) + Morango	*Pão sem glúten com Queijo mussarela ^R Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar) + Banana	*Pão sem glúten com Queijo mussarela ^R Vitamina de Abacate (Leite, 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 ½ pc, Amido)	Feijoada (Pernil Suíno, Feijão preto) Arroz cozido Farofa de Couve (Farinha de mandioca) Tomate picado	Ovos cozidos *Macarrão sem glúten 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. 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
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 AO GLÚTEN

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 Manteiga ^R Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Frutas picadas (Abacate, Morango e Mamão ½ pc) + Leite em pó ½ pc, Cacau em pó ½ pc e Açúcar	*Pão sem glúten com Atum ao molho (Atum ½ pc, Colorau ½ pc) Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Cuscuz com Ovos mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Maçã	*Pão sem glúten com Ovos mexidos Vitamina de Abacate (Leite, 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 sem glúten ao molho com Manjericão (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, manjericão e salsa. 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 AO GLÚTEN

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 Manteiga ^R Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Canjica (Leite, Açúcar) + Banana	*Pão sem glúten com Queijo mussarela ^R Suco de Morango (Fruta, Açúcar)	Cuscuz Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar) + Frutas picadas (Banana ½ pc, Mamão ½ pc e Morango)	*Pão sem glúten com Queijo mussarela ^R 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 sem glúten ao molho (Extrato de tomate) Feijão preto cozido Couve-flor e Vagem cozidas a vapor	Ovos mexidos Creme de Espinafre (Amido, Leite ½ 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. 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
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 AO GLÚTEN

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 com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Frutas picadas (Maçã, Mamão ½ pc, Abacaxi ½ pc) + Leite em pó ½ pc, Cacau em pó ½ pc e Açúcar	*Pão sem glúten com Atum ao molho (Atum ½ pc, Extrato de tomate) Leite com Cacau em pó (Leite, 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 sem glúten com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Vitamina de Banana (Leite, 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 sem glúten 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. 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 AO GLÚTEN

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 com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Canjica com Leite caramelizado (Leite, Açúcar) + Melão em fatias	*Pão sem glúten com Queijo mussarela ^R Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar) + Banana	*Pão sem glúten 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 ½ pc) Batata doce com casca corada	Pernil Suíno refogado com Cenoura (Colorau ½ pc) *Macarrão sem glúten 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 Manjerição 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, manjerição e salsa. Recanto das Emas: banana prata (substituto: banana nanica). 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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

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, Amido, Açúcar) + Maçã ^R	Cuscuz Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar) + Abacaxi picado	*Pão sem glúten com Queijo mussarela ^R Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar)	Frutas picadas (Maçã + Mamão) + Leite em pó ½ pc, Cacau em pó ½ pc e Açúcar	*Pão sem glúten com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar)
	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Carne moída cozida com Inhame (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 sem glúten ao alho e óleo Feijão preto cozido Salada de Pepino em fatias e Tomate picado	Pernil Suíno refogado Arroz cozido Feijão cozido Purê de Batata doce Beterraba crua ralada

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. 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- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN
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 sem glúten 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.**
- **R: Atenção para as reservas de Queijo mussarela e Manteiga. 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.