

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS

EDUCAÇÃO INTEGRAL: 03 REFEIÇÕES COM REGULAR (OU COM COMPLEMENTAR) 03 Refeições – Pré-escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

REFEIÇÕES DO TURNO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO INTEGRAL (OU = 2 REFEIÇÕES)

1ª Semana		Segunda-feira 16/09	Terça-feira 17/09	Quarta-feira 18/09	Quinta-feira 19/09	Sexta-feira 20/09
LANCHE	Horário: <b>Matutino:</b> 10h e 10:30. <b>Vespertino:</b> 14h e 14:30.	Cuscuz com Manteiga <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b> Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau)	Frutas picadas (Mamão+ Maçã) Leite em pó ½ pc, Cacau em pó ½ pc <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b>	<b>*Pão Integral</b> com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Melão picado	Cuscuz <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b> Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc)	<b>*Pão Integral</b> com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate ½ pc) Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc)
	Horário: 11:45 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas <b>*Macarrão Integral</b> ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Cenoura cozida Tomate em rodelas <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Carne moída refogada (Acém) <b>*Macarrão Integral</b> com Colorau e Salsa Feijão cozido Couve-flor a vapor Tomate picado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>*Arroz Integral</b> com Pernil Suíno refogado Feijão preto cozido Beterraba cozida Alface picada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Coxa e sobrecoxa de Frango desfiada (Pré/EE) ao molho (Leite de coco) <b>*Arroz Integral</b> Feijão cozido Purê de abóbora Brócolis cozido a vapor <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas <b>*Macarrão Integral</b> com Açafrão Feijão cozido Inhame cozido Repolho roxo em tiras <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>

REFEIÇÃO DO TURNO REGULAR = 1 REFEIÇÃO (OU refeição das atividades da Educação Integral)

Horário: <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h.	Carne moída cozida (Acém) <b>*Macarrão Integral</b> ao molho (Extrato de tomate) Abóbora refogada Repolho roxo ralado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Canjica (Leite, Canela) Frutas picadas (Mamão ½ pc + Abacaxi ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas (Colorau) <b>*Macarrão Integral</b> ao alho e óleo com Brócolis Feijão cozido Tomate em rodelas <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>Pão Integral</b> com Queijo Mussarela Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Melão ½ pc)	Bobó de Filé de Tilápia (EF/EM) ou Atum (Pré/EE) com Abóbora, Pimentão e Leite de coco <b>*Arroz Integral</b> cozido Acelga em tiras <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>
--	--	---	---	---	--

Observação: Reservar 1 pc batata doce, 1 pc de pepino (Integral), 1 pc de cenoura e 1 pc de repolho verde (Regular) 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: Lote 1: Brazlândia: acelga e alface americana (substituto: couve), brócolis (substituto: cenoura), couve-flor (substituto: couve), inhame (batata doce), espinafre. Ceilândia: repolho verde (substituto: abóbora), inhame (substituto: batata doce), alface, acelga, brócolis, coentro, salsa, cebolinha, couve-flor e repolho roxo. Taguatinga: cebolinha, coentro, alface, inhame, repolho roxo, cenoura. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

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

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS**

EDUCAÇÃO INTEGRAL: 03 REFEIÇÕES COM REGULAR (OU COM COMPLEMENTAR) 03 Refeições – Pré-escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

REFEIÇÕES DO TURNO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO INTEGRAL (OU = 2 REFEIÇÕES)

2ª Semana		Segunda-feira 23/09	Terça-feira 24/09	Quarta-feira 25/09	Quinta-feira 26/09	Sexta-feira 27/09
LANCHE	Horário: <b>Matutino:</b> 10h e 10:30. <b>Vespertino:</b> 14h e 14:30.	Cuscuz <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b> Leite com cacau em pó (Leite, Cacau)	Canjica (Leite, Canela) Frutas picadas (Mamão ½ PC + Abacaxi ½ PC)	<b>*Pão Integral</b> com Carne moída refogada (Acém ½ pc) Suco de Melão (Fruta ½ pc) Maçã	Cuscuz <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc)	<b>*Pão Integral</b> com Carne moída cozida (Acém ½ pc) Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc)
	Horário: 11:45 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas <b>*Macarrão Integral</b> com Colorau Batata doce corada Pepino com casca em cubos <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Carne moída cozida (Acém) <b>*Macarrão Integral</b> com Espinafre Feijão cozido Tomate picado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Pernil Suíno refogado com Inhame <b>*Macarrão Integral</b> ao molho com Salsa picada (Extrato de tomate) Feijão cozido Acelga picada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Vagem <b>*Arroz Integral</b> Polenta cozida (Caldo de Frango, Fubá ½ pc) Feijão cozido Tomate picado com Manjericão <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Atum (Pré/EE) ao molho (Leite de coco, Pimentão) <b>*Arroz Integral</b> com Brócolis Feijão preto cozido Batata inglesa corada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>

REFEIÇÃO DO TURNO REGULAR = 1 REFEIÇÃO (OU refeição das atividades da Educação Integral)

Horário: <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h.	Carne moída refogada (Acém) <b>*Arroz Integral cozido</b> Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Repolho verde ralado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Coxa e sobrecoxa de Frango (½ pc) ao molho (Polpa de tomate ½ pc) Polenta cozida (Caldo de Frango, Fubá) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Mamão ½ pc + Melão ½ pc)	Carne moída refogada (Acém) <b>*Macarrão Integral</b> com Manjericão (Colorau) Feijão cozido Repolho verde com Tomate picados <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>Pão Integral</b> com Pernil Suíno (½ pc) ao molho (Polpa de tomate ½ pc) Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc) Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Melão ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas com Cenoura <b>*Macarrão Integral</b> ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Alface em tiras <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>
--	--	---	--	---	--

Observação: Reservar 1 pc de repolho verde, 1 pc de cenoura (Integral), 1 pc de abóbora e 1 pc de brócolis congelado (Regular) 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: Lote 1: Brazlândia: acelga e alface americana (substituto: couve), brócolis (substituto: cenoura), inhame (substituto: batata doce), espinafre. Ceilândia: repolho verde, inhame (substituto: batata doce), alface, brócolis, coentro, salsa, cebolinha, manjericão, espinafre, pimentão e vagem. Taguatinga: espinafre (substituto: couve), cebolinha, coentro, inhame, cenoura e vagem. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS

EDUCAÇÃO INTEGRAL: 03 REFEIÇÕES COM REGULAR (OU COM COMPLEMENTAR) 03 Refeições – Pré-escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

REFEIÇÕES DO TURNO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO INTEGRAL (OU = 2 REFEIÇÕES)

3ª Semana		Segunda-feira 30/09	Terça-feira 01/10	Quarta-feira 02/10	Quinta-feira 03/10	Sexta-feira 04/10
LANCHE	Horário: <b>Matutino:</b> 10h e 10:30. <b>Vespertino:</b> 14h e 14:30.	Cuscuz com Manteiga <sup>R</sup> <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b> Leite	Canjica (Leite, Leite de coco, Canela) Frutas picadas (Mamão ½ pc +Melão ½ PC)	<b>*Pão Integral</b> com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate ½ pc) Suco de Abacaxi com talos de Couve (Fruta ½ pc) Maçã	Cuscuz com Carne moída <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b> refogada (Acém ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Melancia	<b>*Pão Integral</b> com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate ½ pc) Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc)
	Horário: 11:45 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Milho (Amido, Milho em pouch) <b>*Macarrão Integral</b> com Colorau Cenoura cozida a vapor Repolho verde picado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Feijoada (Pernil suíno refogado, Feijão preto cozido) <b>*Arroz Integral</b> Farofa de Couve (Farinha de mandioca) Tomate picado com Cebola <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas <b>*Macarrão Integral</b> com Cenoura ralada Feijão cozido Batata doce com casca cozida a vapor <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Bobó de Filé de Tilápia (EF/EM) ou Atum em pouch (Pré/EE) com Abóbora <b>*Arroz Integral</b> Feijão cozido Pepino com casca em fatias <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Carne moída cozida (Acém) <b>*Macarrão Integral</b> ao alho e óleo Feijão cozido Beterraba cozida Repolho verdealado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>

REFEIÇÃO DO TURNO REGULAR = 1 REFEIÇÃO (OU refeição das atividades da Educação Integral)

Horário: <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h.	Carne moída refogada (Acém, Colorau) <b>*Macarrão Integral</b> com Brócolis Abóbora refogada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (½ pc) Polenta (Caldo de Frango, Fubá) Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc)	Carne moída cozida com Milho em pouch (Acém) <b>*Arroz Integral cozido</b> Feijão cozido Salada de Repolho roxo picado com Tomate em rodela <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>Pão Integral</b> com Queijo Mussarela Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc) Frutas picadas (Mamão ½ pc + Abacaxi ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas e desfiadas <b>*Macarrão Integral</b> ao molho (Extrato de tomate) Abóbora cozida Couve refogada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>
--	--	---	--	---	--

Observação: Reservar 1 pc de couve (congelada), 1 pc de abóbora (Integral), 1 pc de repolho verde, 1 pc de cenoura (Regular) 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: Lote 1: Brazlândia: brócolis (substituto: cenoura), tomate. Ceilândia: cebolinha, coentro, pimentão, repolho roxo, hortelã, salsa. Taguatinga: cebolinha, coentro, cenoura, repolho roxo. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS

EDUCAÇÃO INTEGRAL: 03 REFEIÇÕES COM REGULAR (OU COM COMPLEMENTAR) 03 Refeições – Pré-escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

REFEIÇÕES DO TURNO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO INTEGRAL (OU = 2 REFEIÇÕES)

4ª Semana		Segunda-feira 07/10	Terça-feira 08/10	Quarta-feira 09/10	Quinta-feira 10/10	Sexta-feira 11/10
LANCHE	Horário: <b>Matutino:</b> 10h e 10:30. <b>Vespertino:</b> 14h e 14:30.	Cuscuz*adicionar 1 col. de sopa <b>rasa de Aveia em Flocos</b> Leite	Frutas picadas <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b> (Mamão, Maçã ½ pc e Banana ½ pc) Leite em pó ½ pc	<b>*Pão Integral</b> com Carne moída refogada (Acém ½ pc) Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc)	Cuscuz <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Melão	<b>*Pão Integral</b> com Carne moída refogada (Acém ½ pc) Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc)
	Horário: 11:45 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas <b>*Arroz Integral</b> Polenta com Couve (Caldo de Frango, Fubá ½ pc) Abóbora refogada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Carne moída refogada (Acém) <b>*Macarrão Integral</b> ao molho (Extrato de tomate) Feijão cozido Repolho verde picado com Cenoura crua ralada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Filé de Tilápia ( <b>EF/EM</b> ) ou Atum ( <b>Pré/EE</b> ) ao molho (Tomate, Pimentão e Leite de coco) <b>*Arroz Integral</b> Feijão preto cozido Pirão de peixe (Caldo de Peixe, Farinha de mandioca) <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas com Batata inglesa <b>*Macarrão Integral</b> ao alho e óleo com Couve Feijão cozido <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Carne moída refogada com Chuchu (Acém) <b>*Macarrão Integral</b> com Colorau Feijão cozido Beterraba crua ralada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>

REFEIÇÃO DO TURNO REGULAR = 1 REFEIÇÃO (OU refeição das atividades da Educação Integral)

Horário: <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h.	Carne moída cozida com Milho em pouch (Acém) <b>*Macarrão Integral</b> ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Salada de Repolho verde em tiras com Cenoura cozida <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Canjica (Leite, Leite de coco, Canela) Abacaxi picado	Carne moída refogada (Acém) <b>*Macarrão Integral</b> ao molho (Polpa de tomate) Batata doce com casca cozida Couve refogada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Pão Integral com Pernil Suíno (½ pc) refogado com Colorau Suco de Melão (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc)	Bobó de Filé de Tilápia ( <b>EF/EM</b> ) ou Carne moída (Acém ½ pc) ( <b>Pré/EE</b> ) com Abóbora <b>*Arroz Integral</b> cozido Feijão cozido Pepino em rodela <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>
--	--	---	---	---	---

Observação: Reservar 1 pc de batata doce e 1 pc de pepino (Integral) e 1 pc de beterraba e 1 pc de repolho verde (Regular) para próxima quarta-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: Lote 1: Brazlândia: repolho verde. Ceilândia: repolho verde, coentro, salsa, cebolinha e chuchu. Taguatinga: repolho verde (substituto: pepino), cebolinha, coentro, cenoura e chuchu. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS

EDUCAÇÃO INTEGRAL: 03 REFEIÇÕES COM REGULAR (OU COM COMPLEMENTAR) 03 Refeições – Pré-escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

REFEIÇÕES DO TURNO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO INTEGRAL (OU = 2 REFEIÇÕES)

5ª Semana		Segunda-feira 14/10	Terça-feira 15/10	Quarta-feira 16/10	Quinta-feira 17/10	Sexta-feira 18/10
LANCHE	Horário: <b>Matutino:</b> 10h e 10:30. <b>Vespertino:</b> 14h e 14:30.	RECESSOESCOLAR	DIA DO PROFESSOR	Cuscuz <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b> Leite	Mingau (Leite, Amido, Canela) Frutas picadas (Abacaxi ½ pc+ Maçã ½ pc) <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b>	Cuscuz com Manteiga <sup>R</sup> <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc)
	Horário: 11:45 e 12:30.			Galinhada com Milho (Arroz Integral, Coxa e sobrecoxa de Frango, Milho empouch) Batata doce assada Pepino em rodela <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas <b>*Macarrão Integral</b> ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Feijão cozido Beterraba cozida Couve picada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Carne moída (Pré/EE) ao molho (Extrato de tomate) <b>*Arroz Integral</b> Feijão preto cozido Purê de abóbora Repolho verde ralado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>
REFEIÇÃO DO TURNO REGULAR = 1 REFEIÇÃO (OU refeição das atividades da Educação Integral)						
	Horário: <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h.	RECESSOESCOLAR	DIA DO PROFESSOR	Carne moída refogada (Acém) <b>*Arroz Integral cozido</b> Beterraba cozida Repolho verde em tiras <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Cuscuz com Carne moída refogada (Acém ½ pc, Colorau) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Melão picado	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Milho em pouch <b>*Macarrão Integral</b> ao molho (Polpa de tomate) Cenoura em rodela cozida a vapor Couve picada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>
Observação: Reservar 1 pc de cenoura e 1 pc de chuchu (Integral) e 1 pc abóbora e 1pc de repolho verde(Regular) para próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com <b>*PÃO</b> conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. <b>Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino.</b> Não serão entregues: Lote 1: Ceilândia: coentro, salsa, cebolinha, repolho roxo e chuchu. Taguatinga: repolho roxo, cenoura e chuchu. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.						

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS

EDUCAÇÃO INTEGRAL: 03 REFEIÇÕES COM REGULAR (OU COM COMPLEMENTAR) 03 Refeições – Pré-escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

REFEIÇÕES DO TURNO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO INTEGRAL (OU = 2 REFEIÇÕES)

6ª Semana		Segunda-feira 21/10	Terça-feira 22/10	Quarta-feira 23/10	Quinta-feira 24/10	Sexta-feira 25/10
LANCHE	Horário: <b>Matutino:</b> 10h e 10:30. <b>Vespertino:</b> 14h e 14:30.	Cuscuz com Manteiga <sup>R</sup> <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b> Leite	Canjica (Leite, Canela) Frutas picadas (Maçã ½ pc+ Mamão ½ pc) <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b>	<b>*Pão Integral</b> com Carne moída refogada (Acém ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Mamão ½ pc + Banana ½ pc)	Cuscuz com Carne moída refogada (Acém ½ pc) Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc)	<b>*Pão Integral</b> com Carne moída refogada (Acém ½ pc) Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc) Melão picado
	Horário: 11:45 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango <sup>R</sup> refogadas <b>*Macarrão Integral</b> com Colorau Chuchu e Cenoura cozidos a vapor <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Feijoada (Pernil Suíno <sup>R</sup> refogado, Feijão preto cozido) <b>*Arroz Integral</b> Farofa de Couve (Farinha de mandioca) Tomate picado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>*Macarrão Integral</b> com Coxa e sobrecoxa de Frango <sup>R</sup> ao molho (Extrato de tomate) Feijão cozido Beterraba cozida Pepino em rodelas <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Bobó de Filé de Tilápia (EF/EM) ou Carne moída (Acém) (Pré/EE) com Abóbora <b>*Arroz Integral</b> Feijão cozido Chuchu refogado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite</b>	Carne moída cozida com Batata inglesa (Acém) <b>*Macarrão Integral</b> ao alho e óleo Feijão cozido Cenoura crua ralada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>

REFEIÇÃO DO TURNO REGULAR = 1 REFEIÇÃO (OU refeição das atividades da Educação Integral)

Horário: <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h.	Carne moída refogada (Acém) <b>*Macarrão Integral</b> cozido com Colorau Abóbora cozida Repolho verde ralado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas <sup>R</sup> (½ pc) Polenta cozida (Caldo de Frango, Fubá) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Banana ½ pc)	Carne moída ao molho (Acém, Polpa de tomate) <b>*Macarrão Integral</b> cozido ao alho e óleo e Manjeriçã Batata doce corada Pepino em rodelas <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>Pão Integral</b> com Carne moída refogada (Acém ½ pc) Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Abacaxi ½ pc)	Galinhada com Cenoura (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango) Tutu de Feijão (Feijão cozido, Farinha de mandioca) Repolho verde ralado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>
--	---	---	--	---	---

Observação: Reservar 1 pc de cenoura e 1 pc de repolho roxo (Integral), 1 pc abóbora e 1 pc de couve (congelada) (Regular) para 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: Lote 1: Ceilândia: repolho roxo, coentro, salsa, cebolinha, manjeriçã, pimentão, hortelã e chuchu. Taguatinga: manjeriçã, cebolinha, coentro, chuchu, cenoura e repolho roxo. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS

EDUCAÇÃO INTEGRAL: 03 REFEIÇÕES COM REGULAR (OU COM COMPLEMENTAR) 03 Refeições – Pré-escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

REFEIÇÕES DO TURNO DAS ATIVIDADES DA EDUCAÇÃO INTEGRAL (OU = 2 REFEIÇÕES)

7ª Semana		Segunda-feira 28/10	Terça-feira 29/10	Quarta-feira 30/10	Quinta-feira 31/10	Sexta-feira 01/11
LANCHE	Horário: <b>Matutino:</b> 10h e 10:30. <b>Vespertino:</b> 14h e 14:30.	Cuscuz <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b> Leite	Frutas picadas (Mamão, Maçã ½ pc, Abacaxi ½ pc) Leite em pó ½ PC <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b>	<b>*Pão Integral</b> com Carne moída refogada (Acém ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Melão	Cuscuz com Carne moída refogada (Acém ½ pc) <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc)	<b>*Pão Integral</b> com Carne moída refogada (Acém ½ pc) Vitamina de Banana (Leite, Fruta)
	Horário: 11:45 e 12:30.	Coxa e sobrecoxade Frangorefogadas <b>*Arroz Integral</b> com Cenoura Creme de Milho (Amido, Leite ½ pc Milho cozido em pouch) Repolho roxo ralado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Carne moída refogada (Acém) <b>*Macarrão Integral</b> ao alho e óleo Feijão cozido Batata doce corada Pepino em rodelas <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Pernil suíno refogado com Cenoura <b>*Macarrão Integral</b> (Colorau) Feijão cozido Repolho verde ralado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Polenta (Fubá ½ pc) <b>*Arroz Integral</b> Feijão preto cozido Abóbora refogada Couve picada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Carne moída (Acém) <b>*Macarrão Integral</b> ao molho (Polpa de tomate) Feijão cozido Chuchu cozido a vapor Beterraba ralada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>

REFEIÇÃO DO TURNO REGULAR = 1 REFEIÇÃO (OU refeição das atividades da Educação Integral)

Horário: <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h.	Carne moída cozida (Acém) <b>*Macarrão Integral</b> ao molho com Couve (Extrato de tomate, Amido) Abóbora refogada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	Canjica (Leite, Canela) Frutas picadas (Abacaxi ½ pc+ Mamão ½pc) <b>*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos</b>	Bobó de Filé de Tilápia R (EF/EM) ou Coxa e sobrecoxa de Frango (Pré/EE) com Abóbora <b>*Arroz Integral</b> cozido Feijão cozido Couve refogada <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>	<b>Pão Integral</b> Carne moída ½ pc refogada (Acém) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Melão ½)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Creme de Milho (Amido, Leite ½ pc, Milho em pouch) <b>*Macarrão Integral</b> com Cenoura e Salsa picada Repolho verde rasgado <b>*adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva</b>
--	---	---	--	--	--

Observação: Reservar 1 pc de abóbora e 1 pc de repolho verde (Integral), 1 pc pepino e 1 pc beterraba (Regular). 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: Lote 1: Ceilândia: coentro, salsa, cebolinha, manjeriço e chuchu. Taguatinga: manjeriço, cebolinha, coentro, chuchu e cenoura. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3 REFEIÇÕES - DIABETES MELLITUS										
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	874,99	116,34	48%	39,08	16%
	<b>EF 01</b>	6- 10 anos	955,08	122,86	46%	46,34	17%	32,28	30%	16,02
	<b>EF 02</b>	11-15 anos	1049,08	133,76	46%	51,99	18%	34,19	29%	17,76
	<b>EM</b>	16-18 anos	1049,08	133,76	46%	51,99	18%	34,19	29%	17,76
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	902,99	123,71	49%	40,60
	<b>EF 01</b>	6- 10 anos	1001,73	133,64	48%	48,57	17%	31,54	28%	15,86
	<b>EF 02</b>	11-15 anos	1109,46	147,61	48%	54,68	18%	33,37	27%	17,77
	<b>EM</b>	16-18 anos	1109,46	147,61	48%	54,68	18%	33,37	27%	17,77
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
					<b>PE</b>	4 – 5 anos	893,07	121,10	49%	39,98
	<b>EF 01</b>	6- 10 anos	984,21	129,16	47%	47,75	17%	31,66	29%	16,02
	<b>EF 02</b>	11-15 anos	1084,73	141,60	47%	53,97	18%	33,68	28%	17,84
	<b>EM</b>	16-18 anos	1084,73	141,60	47%	53,97	18%	33,68	28%	17,84
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
					<b>PE</b>	4 – 5 anos	860,09	121,31	51%	39,07
	<b>EF 01</b>	6- 10 anos	940,59	129,36	50%	46,52	18%	28,51	27%	16,03
	<b>EF 02</b>	11-15 anos	1026,94	141,80	50%	51,61	18%	29,24	26%	17,85

Responsável Técnico  
Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

	EM	16-18 anos	1026,94	141,80	50%	51,61	18%	29,24	26%	17,85
<b>5ª Semana</b> <b>Composição nutricional</b> <b>(Média semanal)</b>	<b>Etapa de Ensino</b>	<b>Faixa Etária</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>Carboidrato (55% do VET)</b>		<b>Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)</b>		<b>Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)</b>		<b>Fibras (14g/1000kcal)</b>
				g	%	g	%	g	%	g
	<b>PE</b>	4 – 5 anos	852,75	120,73	51%	33,07	14%	28,69	30%	12,04
	<b>EF 01</b>	6- 10 anos	928,45	127,02	49%	39,34	15%	30,83	30%	12,82
	<b>EF 02</b>	11-15 anos	1028,61	141,16	49%	45,04	16%	32,60	29%	14,35
	<b>EM</b>	16-18 anos	1028,61	141,16	49%	45,04	16%	32,60	29%	14,35
<b>6ª Semana</b> <b>Composição nutricional</b> <b>(Média semanal)</b>	<b>Etapa de Ensino</b>	<b>Faixa Etária</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>Carboidrato (55% do VET)</b>		<b>Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)</b>		<b>Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)</b>		<b>Fibras (14g/1000kcal)</b>
				g	%	g	%	g	%	g
	<b>PE</b>	4 – 5 anos	897,34	123,20	49%	40,02	16%	28,47	29%	14,73
	<b>EF 01</b>	6- 10 anos	986,64	131,60	48%	47,49	17%	30,77	28%	15,98
	<b>EF 02</b>	11-15 anos	1081,43	144,04	48%	53,59	18%	32,60	27%	17,80
	<b>EM</b>	16-18 anos	1081,43	144,04	48%	53,59	18%	32,60	27%	17,80
<b>7ª Semana</b> <b>Composição nutricional</b> <b>(Média semanal)</b>	<b>Etapa de Ensino</b>	<b>Faixa Etária</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>Carboidrato (55% do VET)</b>		<b>Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)</b>		<b>Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)</b>		<b>Fibras (14g/1000kcal)</b>
				g	%	g	%	g	%	g
	<b>PE</b>	4 – 5 anos	845,05	117,09	50%	38,19	16%	26,23	28%	14,22
	<b>EF 01</b>	6- 10 anos	930,46	125,43	49%	45,49	18%	28,29	27%	15,62
	<b>EF 02</b>	11-15 anos	1020,75	138,01	49%	51,20	18%	29,81	26%	17,53
	<b>EM</b>	16-18 anos	1020,75	138,01	49%	51,20	18%	29,81	26%	17,53

**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).

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 DIABETES MELLITUS

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 16/09/2024 a 01/11/2024

PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 02/12/2024

EDUCAÇÃO INTEGRAL: 03 REFEIÇÕES COM REGULAR (OU COM COMPLEMENTAR)

03 Refeições – Pré-escolar, 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
- **Amido:** Amido de milho
- Utilizar ½ pc de sal para fazer o **Cuscuz Cuscuz \*adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos**, e para frango/carne/ovo/pernil *in natura* como acompanhamento para o Cuscuz Cuscuz\***adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos** ou **\*Pão Integral utilizar ½ pc de sal e 1pc de óleo.**
- **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.**
- **R: Reserva de Hortifrutis, Carnes (bovina, frango ou peixe) ou Ovos de entregas mais distantes. Utilizar 1 pc por refeição.**
- **Armazenar as reservas de Carnes conforme planejamento do cardápio e de entregas.**
- 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.