

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

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

04 Refeições: Pré-escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio

1ª Semana	Segunda-feira 29/07	Terça-feira 30/07	Quarta-feira 31/07	Quinta-feira 01/08	Sexta-feira 02/08
DESJEJUM Horário: 8h e 9h.	Biscoito sem glúten Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Frutas picadas (Abacate + Morango) + Leite em pó ½ pc, Cacau em pó ½ pc e Açúcar	*Pão sem glúten com Atum ½ pc ao molho (Colorau ½ pc) Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Cuscuz com Queijo mussarela ^R Suco de Morango (Fruta, Açúcar)	*Pão sem glúten com Atum ½ pc ao molho (Colorau ½ pc) Vitamina de Abacate (Leite, Fruta, Açúcar)
ALMOÇO Horário: 11:30 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas Polenta (Fubá ½ pc) Arroz cozido	Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate) *Macarrão sem glúten ao alho e óleo com Brócolis Feijão cozido Batata doce com casca corada	Carne moída refogada com Tomate (Acém) Arroz cozido Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Acelga ralada	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafraão) Feijão cozido Repolho roxo em tiras Pepino com casca em rodela	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Coxa e sobrecoxa de Frango (Pré/EE) ao molho de Abóbora e Pimentão Arroz cozido Feijão preto cozido Tomate picado
LANCHE Horário: 14h e 14:30.	Cuscuz Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Abacaxi	Mamão	Melão	Frutas picadas (Banana + Morango)
JANTAR Horário: 15:30 e 16:30.	Estrogonofe de Carne moída (Acém, Amido, Leite ½ pc, Extrato de tomate) Arroz cozido	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido Purê de Abóbora	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango) Alface em tiras	Carne moída cozida com Cenoura (Acém) Arroz cozido + Maçã	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Colorau) *Macarrão sem glúten ao alho e óleo Feijão preto cozido Couve refogada

Observação: Reservar 1 pc de banana, 1 pc de cenoura, 1 pc de espinafre, 1 pc de tomate 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 3: Sobradinho: acelga, alface, brócolis, espinafre, pepino, tomate, cebolinha, coentro, hortelã, pimentão e salsa. 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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

04 Refeições: Pré-escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio

2ª Semana	Segunda-feira 05/08	Terça-feira 06/08	Quarta-feira 07/08	Quinta-feira 08/08	Sexta-feira 09/08
DESJEJUM Horário: 8h e 9h.	Biscoito sem glúten Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Canjica (Leite, Açúcar) + Morango	*Pão sem glúten com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc, Açúcar)	Biscoito sem glúten Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar) + Frutas picadas (Morango +Melão ½ pc,)	*Pão sem glúten com Queijo mussarela ^R Vitamina de Abacate (Leite, Fruta, Açúcar)
ALMOÇO Horário: 11:30 e 12:30.	Feijoada (Pernil Suíno, Feijão preto) Arroz cozido com Espinafre Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca)	Carne moída cozida com Abóbora (Acém) Arroz cozido Feijão cozido Repolho verde picado	Galinhada com Couve (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão) Tomate picado	Carne moída refogada com Cenoura (Acém) *Macarrão sem glúten ao molho (Extrato de tomate) Feijão cozido Alface em tiras	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Vagem (Colorau ½ pc) Arroz cozido Feijão cozido Couve-flor ao molho branco (Leite ½ pc, Amido)
LANCHE Horário: 14h e 14:30.	Banana ^R	Mamão	Banana	Abacaxi	Banana
JANTAR Horário: 15:30 e 16:30.	Carne moída refogada (Acém) Arroz com Brócolis (Açafrão) Tomate picado	Pernil Suíno refogado Feijão preto cozido Arroz cozido Farofa de couve (Farinha de mandioca)	*Macarrão sem glúten com Carne moída ao Molho com Manjeriço (Acém, Extrato de tomate) Feijão cozido Repolho roxo picado	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Tomate e Cebola(Pré/EE) Arroz cozido Feijão cozido + Banana	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Pré/EE) (Colorau) Arroz cozido Pepino picado

Observação: Reservar 1pc de maçã, 1 pc de batata inglesa, 1 pc de brócolis, 1 pc de acelga e 1 pc de cenoura para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 3: Sobradinho: acelga, alface, brócolis, couve-flor, pepino, tomate, vagem, cebolinha, coentro, hortelã, pimentão e salsa. 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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

04 Refeições: Pré-escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio

3ª Semana	Segunda-feira 12/08	Terça-feira 13/08	Quarta-feira 14/08	Quinta-feira 15/08	Quinta-feira 16/08
DESJEJUM Horário: 8h e 9h.	Cuscuz com Manteiga ^R Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Frutas picadas (Abacate + Morango) Leite em pó ½ pc, Cacau em pó ½ pc e Açúcar	*Pão sem glúten com Queijo mussarela ^R Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Cuscuz com Carne moída refogada (Colorau ½ pc) (Acém ½ pc) Suco de Morango (Fruta ½ pc, Açúcar)	*Pão sem glúten com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Vitamina de Abacate (Leite, Fruta, Açúcar)
ALMOÇO Horário: 11:30 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Açafrão) Purê de Batata inglesa Arroz com Brócolis	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Polenta (Fubá ½ pc, Caldo do Frango) Arroz cozido Feijão cozido Abóbora refogada Couve picada	Carne moída refogada (Acém) *Macarrão sem glúten ao molho com Manjericão (Extrato de tomate) Batata doce com casca corada Repolho verde picado	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Inhamé Arroz cozido Feijão cozido Beterraba crua ralada	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Atum 1 pc assado com Batata inglesa (Pré/EE) Arroz cozido Feijão preto Tomate picado
LANCHE Horário: 14h e 14:30.	Maçã ^R	Banana	Abacaxi	Banana	Frutas picadas (Mamão + Abacaxi ½ pc)
JANTAR Horário: 15:30 e 16:30.	Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate) Arroz cozido Acelga em tiras Cenoura cozida a vapor	Caldo de Feijão preto com Pernil Suíno cozido e desfiado Arroz cozido Alface em tiras	Bobó de Carne moída (Acém) com Abóbora Arroz cozido + Maçã	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Coxa e sobrecoxa de Frango (Pré/EE) cozidas (Colorau) Arroz cozido Batata doce corada	Pernil Suíno cozido e desfiado *Macarrão sem glúten ao molho branco com Brócolis (Amido, Leite ½ pc)

Observação: Reservar 1pc de melão, 1 pc de beterraba, 1 pc de batata doce, 1 pc de repolho roxo e 1 pc de tomate para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 3: Sobradinho: alface, brócolis, tomate, cebolinha, coentro, manjericão, pimentão e salsa. Sobradinho: abacate (substituto: mamão). 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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

04 Refeições: Pré-escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio

4ª Semana	Segunda-feira 19/08	Terça-feira 20/08	Quarta-feira 21/08	Quinta-feira 22/08	Sexta-feira 23/08
DESJEJUM Horário: 8h e 9h.	Cuscuz Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Canjica (Leite, Açúcar) + Banana	*Pão sem glúten com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Suco de Morango (Fruta, Açúcar)	Cuscuz Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar) + Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Mamão ½ pc)	*Pão sem glúten com Queijo mussarela ^R Suco de Morango (Fruta, Açúcar)
ALMOÇO Horário: 11:30 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Açafrão) Arroz cozido Batata doce assada Beterraba cozida	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido Feijão cozido Purê de Abóbora Acelga picada	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Colorau ½ pc) Arroz cozido Feijão cozido Farofa de Couve (Farinha de mandioca) Repolho roxo em tiras	*Macarrão sem glúten ao molho com Carne moída (Acém, Extrato de tomate) Feijão cozido Vagem cozida a vapor Salada de Tomate cortado em meia lua com cebola	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas Arroz cozido Feijão preto cozido Creme de Espinafre (Amido, Leite ½ pc) Couve-flor cozida a vapor
LANCHE Horário: 14h e 14:30.	Melão ^R	Mamão	Banana	Maçã	Melão
JANTAR Horário: 15:30 e 16:30.	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido Salada de Repolho roxo e Tomate	Canja (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Cenoura)	Carne moída ao molho de (Acém, Extrato de tomate) *Macarrão sem glúten ao alho e óleo Batata doce com casca corada	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido Feijão cozido Repolho verde em tiras + Banana	Bobó de Filé de Tilápia com Abóbora(EF/EM) ou Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Abóbora (Pré/EE) Arroz cozido

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

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 3: Sobradinho: acelga, brócolis, couve-flor, espinafre, vagem, tomate, cebolinha, coentro, hortelã, pimentão e salsa. Guará: banana prata (substitutos: maçã e mamão). 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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

04 Refeições: Pré-escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio

5ª Semana	Segunda-feira 26/08	Terça-feira 27/08	Quarta-feira 28/08	Quinta-feira 29/08	Sexta-feira 30/08
DESJEJUM Horário: 8h e 9h.	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 Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Cuscuz com Queijo mussarela ^R Suco de Abacaxi com Hortelã (Abacaxi ½ pc, Hortelã, Açúcar)	*Pão sem glúten com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar)
ALMOÇO Horário: 11:30 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Arroz cozido com Brócolis Batata doce com casca assada	Pernil suíno refogado Arroz cozido Feijão preto cozido Abóbora refogada Brócolis cozido a vapor	Carne moída refogada (Acém) *Macarrão sem glúten ao molho (Extrato de tomate) Feijão cozido Beterraba cozida Alface em tiras	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Polenta (Fubá ½ pc, Caldo de Frango) Arroz cozido Feijão cozido Salada de Repolho roxo e Pepino picado	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Coxa e sobrecoxa de Frango assadas com Inhame, Tomate e Pimentão (Pré/EE) Arroz cozido Feijão cozido
LANCHE Horário: 14h e 14:30.	Abacaxi ^R	Melão	Frutas picadas (Banana ½ pc, Mamão ½ pc)	Melancia	Abacaxi
JANTAR Horário: 15:30 e 16:30.	Carne Moída refogada (Acém) *Macarrão sem glúten ao molho branco com Couve (Amido, Leite ½ pc) Tomate picado	Carne moída ao molho com Manjeriçom (Acém, Extrato de tomate) Arroz cozido Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca)	Pernil Suíno refogado Baião de Dois (Arroz, Feijão) Acelga rasgada	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Coxa e sobrecoxa de Frango (Pré/EE)cozidas Arroz cozido Tomate picado em rodela + Banana	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Colorau) Repolho verde ralado

Observação: Reservar 1pc de abacaxi, 1 pc de couve-flor, 1pc de batata doce, 1 pc de abóbora 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 3: Sobradinho: acelga, alface, couve-flor, brócolis, pepino, tomate, cebolinha, coentro, hortelã, manjeriçom, pimentão e salsa. 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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

04 Refeições: Pré-escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio

6ª Semana	Segunda-feira 02/09	Terça-feira 03/09	Quarta-feira 04/09	Quinta-feira 05/09	Sexta-feira 06/09
DESJEJUM Horário: 8h e 9h.	Cuscuz Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	Canjica com Leite caramelizado (Leite, Açúcar) + Melão em fatias	*Pão sem glúten com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar) + Banana	*Pão sem glúten com Queijo mussarela ^R Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
ALMOÇO Horário: 11:30 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Arroz cozido Couve-flor ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Batata doce com casca corada	Carne moída refogada (Acém, Colorau ½ pc) *Macarrão sem glúten ao alho e óleo Feijão cozido Salada de Acelga e Tomate picado	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas Arroz cozido com Vagem Feijão cozido Salada de Repolho verde com Cenoura ralada	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido Feijão cozido Salada de Tomate picado com Manjeriçã	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Atum 1 pc(Pré/EE) ao molho com Batata inglesa (Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão preto cozido Brócolis cozido a vapor
LANCHE Horário: 14h e 14:30.	Abacaxi ^R	Banana	Maçã	Mamão	Melão
JANTAR Horário: 15:30 e 16:30.	Carne moída cozida com Abóbora (Acém) Arroz cozido com Brócolis	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Tutu de feijão (Farinha de mandioca) Alface em tiras	Carne moída refogada com Tomate (Acém) *Macarrão sem glúten ao Alho e óleo e Açafrão + Banana	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido Purê de Abóbora	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Colorau) Repolho verde em tiras

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

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 3: Sobradinho: acelga, alface, brócolis, espinafre, tomate, vagem cebolinha, coentro, manjeriçã, pimentão e salsa. 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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

04 Refeições: Pré-escolar, Ensino Fundamental, Ensino Médio

7ª Semana	Segunda-feira 09/09	Terça-feira 10/09	Quarta-feira 11/09	Quinta-feira 12/09	Sexta-feira 13/09
DESJEJUM Horário: 8h e 9h.	Mingau (Leite, Amido, 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) Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz Leite com Cacau em pó (Leite, Cacau em pó, Açúcar)	*Pão sem glúten com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar)
ALMOÇO Horário: 11:30 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho com Espinafre (Extrato de tomate) Arroz cozido Inhame assado	Carne moída refogada (Acém) *Macarrão sem glúten ao alho e óleo Feijão cozido Salada de Cenoura ralada e Tomate picado	Carne moída cozida (Acém) Arroz cozido Feijão preto cozido Chuchu com casca cozido a vapor Beterraba crua ralada	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas Arroz cozido Feijão tropeiro (Farinha de mandioca, Couve) Abóbora cozida	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido Feijão cozido Batata doce cozida com casca Pepino em fatias
LANCHE Horário: 14h e 14:30.	Abacaxi ^R	Melão	Frutas picadas (Banana ½ pc +Mamão!½ pc)	Maçã	Abacaxi
JANTAR Horário: 15:30 e 16:30.	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido com Brócolis Purê de Cenoura	Canja (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Couve)	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Colorau) Feijão cozido Abóbora refogada	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido Beterraba cozida + Abacaxi	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho cremoso (Extrato de tomate, Amido) *Macarrão sem glúten ao alho e óleo Repolho verde em tiras

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

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 3: Sobradinho: pepino, tomate cebolinha, coentro, hortelã, pimentão e salsa.

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 04 REFEIÇÕES

1ª 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 (25% a 35% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4- 5 anos	1013,66	142,54	51%	45,87
EF 01	6- 10 anos	1147,46	155,71	49%	55,95	18%	33,53	26%	
EF 02	11-15 anos	1276,67	171,70	48%	63,31	18%	37,00	26%	
EM	16-18 anos	1276,67	171,70	48%	63,31	18%	37,00	26%	
2ª 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 (25% a 35% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4- 5 anos	915,14	144,17	57%	39,59
EF 01	6- 10 anos	1035,50	157,45	55%	48,87	17%	23,64	21%	
EF 02	11-15 anos	1138,29	171,44	54%	54,79	17%	25,81	20%	
EM	16-18 anos	1138,29	171,44	54%	54,79	17%	25,81	20%	
3ª 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 (25% a 35% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4- 5 anos	951,84	146,80	56%	42,28
EF 01	6- 10 anos	1072,39	160,11	54%	52,07	17%	25,89	22%	
EF 02	11-15 anos	1227,44	187,21	55%	58,14	17%	27,96	21%	
EM	16-18 anos	1227,44	187,21	55%	58,14	17%	27,96	21%	
4ª 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 (25% a 35% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4- 5 anos	900,74	146,36	58%	39,34
EF 01	6- 10 anos	1022,60	159,65	56%	48,93	17%	21,14	19%	
EF 02	11-15 anos	1125,81	173,67	56%	54,93	18%	23,30	19%	
EM	16-18 anos	1125,81	173,67	56%	54,93	18%	23,30	19%	
5ª 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 (25% a 35% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4- 5 anos	910,31	142,43	56%	40,82
EF 01	6- 10 anos	1038,85	156,45	54%	50,40	17%	23,34	20%	

Responsável Técnico
Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

Gerência de Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar

	EF 02	11-15 anos	1035,72	155,31	54%	52,08	18%	22,77	20%
	EM	16-18 anos	1035,72	155,31	54%	52,08	18%	22,77	20%
6ª 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 (25% a 35% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	PE	4- 5 anos	898,18	145,39	58%	39,19	16%	18,27	18%
	EF 01	6- 10 anos	1023,53	158,75	56%	48,75	17%	21,29	19%
	EF 02	11-15 anos	1129,69	172,78	55%	54,88	17%	23,64	19%
	EM	16-18 anos	1129,69	172,78	55%	54,88	17%	23,64	19%
	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 (25% a 35% do VET)
g					%	g	%	g	%
PE		4- 5 anos	832,03	132,47	57%	36,84	16%	17,34	19%
EF 01		6- 10 anos	948,93	144,89	55%	45,87	17%	20,06	19%
EF 02		11-15 anos	1037,39	156,47	54%	51,30	18%	21,80	19%
EM		16-18 anos	1037,39	156,47	54%	51,30	18%	21,80	19%

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

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

04 Refeições: Pré-escolar, Ensino Fundamental, 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.
- **Substitutos Para o Pão:** *Pão *SEM glúten*. Marcas sugeridas: Wickbold, Aminna, Schar, Beladri, Jasmine (podem ser “de forma”, tipo brioche ou francês); O *Pão também poderá ser substituído por Cuscuz (Farinha de milho flocada) ou Tapioca (polvilho doce ou polvilho azedo–fécula de mandioca). **Para o Macarrão:** Arroz branco ou Arroz parboilizado da Alimentação escolar OU *Macarrão *SEM glúten*. Marcas sugeridas: Urbano, Renata, Barill. **Para os Biscoitos:** Biscoito sem glúten ou Peta.
- 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 de entregas.**
- **R:** Reserva de Hortifrutis, **Carnes** ou **Ovos** de entregas mais distantes. **Utilizar 1 pc por refeição.**
- **R:** **Atenção para as reservas de Queijo mussarela. O gênero poderá chegar 01 semana ou quinze dias antes do consumo, de acordo com o PDGP. Após aberto, o queijo tem validade de 15 dias.**
- **Quando Frutas e Hortaliças estiverem no cardápio às segundas-feiras, serão reservas da semana anterior.** Para evitar perdas do alimento, a depender do tipo, será necessário higienizar, identificar e congelar ou resfriar para a semana seguinte.
- **Cardápios para alunos do Ensino Especial deverão ser adaptados conforme a realidade de cada escola. Os ajustes deverão ser feitos pelo Nutricionista da Regional.**
- **Na impossibilidade de realizar algum tipo de preparação proposta no cardápio, seja por falta de equipamentos e utensílios, ou por qualquer outro impedimento, a alteração no cardápio deverá ser adaptada com os ingredientes disponibilizados para o dia de acordo com a realidade de cada escola.**
- Para sugestões de **novas** preparações que tenham boa aceitação dos alunos, essas deverão ser comunicadas aos Nutricionistas das Regionais de Ensino, que deverão encaminhar à Gerência Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar, a fim de avaliação e inclusão nos próximos cardápios.
- As sugestões de receitas compõem o arquivo Caderno de Receitas atualizado e encaminhado a cada Distribuição.