

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

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

1ª Semana	Segunda-feira 04/11	Terça-feira 05/11	Quarta-feira 06/11	Quinta-feira 07/11	Sexta-feira 08/11
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	Cuscuz Leite Caramelizado (Leite, Açúcar)	Canjica (Leite, Açúcar, Canela) Maçã	<b>*Pão sem glúten</b> com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate ½pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com Carne moída (Acém ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	<b>*Pão sem glúten</b> com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate ½pc) Vitamina de Mamão (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas Arroz cozido Abóbora cozida Repolho verde ralado	Carne moída refogada com Milho cozido em pouch (Acém, Colorau) Arroz cozido Feijão carioca cozido Purê de Batata inglesa Cenoura crua ralada	Carne moída refogada (Acém) <b>*Macarrão sem glúten</b> ao molho (Polpa de tomate) Feijão carioca cozido Chuchu e Batata doce cozidos a vapor Goiaba 2pc	Galinhada com Cenoura (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão) Feijão carioca cozido Repolho verde picado	Filé de Tilápia ( <b>EF/EM</b> ) ou Carne moída (Acém) ( <b>Pré/EE</b> ) ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz cozido Feijão carioca cozido Beterraba cozida Couve refogada
<b>LANCHE</b> Horário: 14h e 14:30.	Banana	Abacaxi	Frutas picadas (Mamão ½ pc + Maçã ½ pc)	Banana	Abacaxi
<b>JANTAR</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Carne moída refogada (Acém, Colorau) Arroz cozido Beterraba cozida Pepino em rodela	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido Tutu de feijão (Farinha de mandioca) Repolho roxo ralado	Bobó de Filé de Tilápia ( <b>EF/EM</b> ) ou Carne moída refogada (Acém) ( <b>Pré/EE</b> ) com Abóbora Arroz cozido	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido Pepino com casca em cubos Frutas picadas (Goiaba + Melão ½ pc)	Sopa de <b>*Macarrão sem glúten</b> com Carne moída e Cenoura (Acém, Extrato de tomate)

**Observação:** Reservar 1 pc de banana, 1pcde abóbora, 1 pc de pepino, 1pc de beterraba e 1 pc de couve refrigerada para a próxima segunda-feira. 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– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

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

2ª Semana	Segunda-feira 11/11	Terça-feira 12/11	Quarta-feira 13/11	Quinta-feira 14/11	Sexta-feira 15/11
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	Cuscuz Leite Caramelizado (Leite, Açúcar)	Frutas picadas com Leite em pó ½ pc (Abacaxi + Banana ½ pc + Goiaba)	<b>*Pão sem glúten</b> com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz Leite Caramelizado (Leite, Açúcar)	<b>FERIADO (PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA)</b>
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas e desfiadas <b>*Macarrão sem glúten</b> ao alho e óleo Purê de Abóbora Pepino com casca em cubos	Carne moída cozida com Abobrinha (Acém) Arroz cozido Feijão carioca cozido Salada de Repolho roxo picado com Salsa	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Carne moída (Acém) ( <b>Pré/EE</b> ) ao molho (Pimentão, Leite de coco) Arroz cozido Feijão carioca cozido Couve refogada Beterraba crua ralada	Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão cozido Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Pepino em rodela	
<b>LANCHE</b> Horário: 14h e 14:30.	Banana	Maçã	Melão	Banana	
<b>JANTAR</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Carne moída refogada com Milho cozido em pouch (Acém) Arroz cozido com Couve Beterraba cozida	Carne moída refogada com Cenoura (Acém) <b>*Macarrão sem glúten</b> ao molho branco (Amido, Leite ½ pc)	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Colorau) Repolho verde ralado	Carne moída ao molho (Acém, Polpa de tomate) Baião de Dois (Arroz e Feijão) Beterraba cozida Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Goiaba)	

**Observação:** Reservar 1 pc de banana, 1 pc de abóbora, 1 pc de chuchu e 1 pc de couve refrigerada para a próxima segunda-feira.  
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– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

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

3ª Semana	Segunda-feira 18/11	Terça-feira 19/11	Quarta-feira 20/11	Quinta-feira 21/11	Sexta-feira 22/11
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	Cuscuz com Manteiga Leite Caramelizado (Leite, Açúcar)	Canjica (Leite, Açúcar, Canela) Frutas picadas Abacaxi	<b>FERIADO (DIA DA CONSCIÊNCIA NEGRA)</b>	Cuscuz com Queijo Muçarela Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	<b>*Pão sem glúten</b> com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau) Vitamina de Mamão (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas e desfiadas ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz cozido Abóbora e Chuchu com casca cozidos a vapor	Escondidinho de Carne moída com Batata doce (Acém) Arroz cozido Feijão carioca cozido Couve refogada Goiaba 2 pc		Carne moída ao molho (Acém, Polpa de tomate) <b>*Macarrão sem glúten</b> ao alho e óleo Feijão carioca cozido Cenoura cozida a vapor Pepino com casca em cubos	Filé de Tilápia ( <b>EF/EM</b> ) assado ou Carne moída (Acém) ( <b>Pré/EE</b> ) refogada Arroz cozido Feijão carioca cozido Abobrinha refogada Salada de Repolho roxo ralado com Milho cozido em pouch
<b>LANCHE</b> Horário: 14h e 14:30.	Banana	Maçã		Mamão	Melão
<b>JANTAR</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate) Arroz cozido Farofa de Couve (Farinha de mandioca)	Carne moída ao molho (Acém, Polpa de tomate) <b>*Macarrão sem glúten</b> refogado com Cenoura		Galinhada com Couve (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango) Feijão carioca cozido	Bobó de Carne moída com Abóbora (Acém) Arroz cozido Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Goiaba)

**Observação:** Reservar 1 pc de maçã, 1 pc de beterraba, 1 pc de chuchu, 1 pc de repolho roxo para a próxima segunda-feira.  
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– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

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

4ª Semana	Segunda-feira 25/11	Terça-feira 26/11	Quarta-feira 27/11	Quinta-feira 28/11	Sexta-feira 29/11
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	Cuscuz com Manteiga <sup>R</sup> Leite Caramelizado (Leite, Açúcar)	Frutas picadas com Leite em pó ½ pc (Banana ½ pc + Maçã ½ pc) Melancia	<b>*Pão sem glúten</b> com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com Queijo Muçarela <sup>R</sup> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	<b>*Pão sem glúten</b> com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate ½ pc) Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Açafrão) Arroz cozido Polenta (Caldo de frango, Fubá ½ pc) Chuchu com casca cozido a vapor Beterraba crua ralada	Carne moída refogada (Acém) <b>*Macarrão sem glúten</b> ao alho e óleo Feijão carioca cozido Abóbora cozida Repolho verde ralado	Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão carioca cozido Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Pepino em rodelas	Carne moída cozida com Chuchu (Acém) Arroz cozido Feijão carioca cozido Beterraba crua ralada	Filé de Tilápia ( <b>EF/EM</b> ) assado com Batata inglesa ou Carne moída cozida com Purê de Batata inglesa (Acém) ( <b>Pré/EE</b> ) Arroz cozido Feijão carioca cozido Couve refogada
<b>LANCHE</b> Horário: 14h e 14:30.	Maçã	Abacaxi	Frutas picadas (Mamão ½ pc + Maçã ½ pc)	Melancia	Abacaxi
<b>JANTAR</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Carne moída refogada com Milho cozido em pouch (Acém) Arroz cozido Repolho roxo picado	Coxa e sobrecoxa assadas com Batata doce Arroz cozido	Filé de Tilápia ( <b>EF/EM</b> ) ou Carne moída (Acém) ( <b>Pré/EE</b> ) ao molho (Polpa de tomate, Leite de coco) Arroz cozido Feijão carioca cozido Repolho verde picado	Carne moída ao molho (Acém, Polpa de tomate) Arroz cozido Abóbora cozida Banana	Carne moída refogada (Acém, Colorau) <b>*Macarrão sem glúten</b> ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Pepino com casca em cubos

Observação: Reservar 1 pc de banana, 1pc de beterraba, 1 pc de repolho verde, 1 pc de couve refrigerada e 1 pc de cenoura para a próxima segunda-feira.

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 – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

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

5ª Semana	Segunda-feira 02/12	Terça-feira 03/12	Quarta-feira 04/12	Quinta-feira 05/12	Sexta-feira 06/12
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	Cuscuz com Manteiga Leite Caramelizado (Leite, Açúcar)	Canjica (Leite, Açúcar, Leite de coco) Mamão	<b>*Pão sem glúten</b> com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com Queijo Muçarela Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	<b>*Pão sem glúten</b> com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate ½ pc) Vitamina de Mamão (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Galinhada com Milho cozido em pouch (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango) Beterraba cozida Repolho verde ralado	Filé de Tilápia <sup>R</sup> (EF/EM) assado ou Carne moída refogada (Acém) (Pré/EE) Baião de Dois (Arroz e Feijão carioca) Purê de Abóbora Pepino com casca em cubos	Carne moída ao molho (Acém, Polpa de tomate) Arroz cozido Feijão carioca cozido Abobrinha refogada Cenoura crua ralada Goiaba 2pc	Arroz com Pernil Suíno refogado e desfiado (Colorau) Feijão carioca cozido Cenoura cozida em rodela Beterraba crua ralada	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas <b>*Macarrão sem glúten</b> ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Feijão carioca cozido Chuchu e Batata doce com casca cozidos a vapor
<b>LANCHE</b> Horário: 14h e 14:30.	Banana	Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Maçã ½ pc)	Mamão	Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Goiaba)	Melão
<b>JANTAR</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Carne moída refogada (Acém, Colorau) Arroz cozido com Couve Cenoura crua ralada	Carne moída (Acém, Polpa de tomate) Arroz cozido Repolho verde picado Maçã	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Arroz cozido Feijão tropeiro (Farinha de mandioca, Couve)	Escondidinho de Carne moída com Batata doce (Acém) Arroz cozido	Carne moída refogada (Acém) <b>*Macarrão sem glúten</b> ao alho e óleo Purê de Abóbora com Leite de coco

**Observação:** Reservar 1 pc de maçã, 1 pc de abóbora, 1 pc de repolho verde, 1 pc de beterraba e 1 pc de pepino para a próxima segunda-feira.

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– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

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

6ª Semana	Segunda-feira 09/12	Terça-feira 10/12	Quarta-feira 11/12	Quinta-feira 12/12	Sexta-feira 13/12
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	Cuscuz com Manteiga <sup>R</sup> Leite Caramelizado (Leite, Açúcar)	Frutas picadas com Leite em pó ½ pc (Banana +Mamão)	<b>*Pão sem glúten</b> com Pernil Suíno ½ pc ao molho (Polpa de tomate ½ pc) Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com Queijo Muçarela <sup>R</sup> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	<b>*Pão sem glúten</b> com Pernil Suíno ao molho (Polpa de tomate ½ pc) Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Carne moída refogada (Acém) <b>*Macarrão sem glúten</b> ao molho (Extrato de tomate) Abóbora cozida Repolho verde ralado	Carne moída refogada com Cenoura (Acém) Arroz cozido Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Couve refogada	Escondidinho de Carne moída com Batata doce cozida (Acém) Arroz cozido Feijão carioca cozido Cenoura crua ralada	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Colorau) Arroz cozido Feijão carioca cozido Polenta (Caldo de Frango, Fubá ½ pc) Beterraba crua ralada Pepino em rodelas	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido Feijão carioca cozido Purê de Abóbora com Leite de coco Repolho verde picado
<b>LANCHE</b> Horário: 14h e 14:30.	Maçã	Abacaxi	Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Mamão ½ pc)	Mamão	Abacaxi
<b>JANTAR</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Carne moída refogada (Acém, Colorau) Arroz cozido Beterraba cozida Pepino com casca em cubos	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido Feijão carioca cozido Abóbora com casca cozida	Galinhada com Milho cozido em pouch (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango) Repolho verde ralado	Carne moída refogada com Cenoura (Acém) Arroz cozido Banana	Carne moída refogada (Acém) <b>*Macarrão sem glúten</b> ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Beterraba cozida

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– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

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

7ª Semana Cardápio proposto	Segunda-feira 16/12	Terça-feira 17/12	Quarta-feira 18/12	Quinta-feira 19/12	
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	Cuscuz Leite Caramelizado (Leite, Açúcar)	Mingau (Amido, Leite, Açúcar, Canela)	Cuscuz Leite Caramelizado (Leite, Açúcar)	Cuscuz Leite Caramelizado (Leite, Açúcar)	<p>Com o intuito de adequar os estoques das Unidades Escolares, a fim de evitar o acúmulo de gêneros alimentícios, assim como possíveis perdas em virtude do término do 2º semestre letivo; início das férias escolares; ocorrência das provas de final de bimestre, bem como diminuição significativa da frequência dos estudantes. Ante o exposto, solicitamos às Unidades Escolares junto ao Quadro Técnico de Nutricionistas lotado nas Regionais de Ensino, que adaptem os cardápios nesse período conforme disponibilidade de gêneros em estoque.</p> <p>Importante salientar que, caso a Unidade Escolar identifique a necessidade de complementação da alimentação escolar, nesse período, deverão entrar em contato com os Nutricionistas da UNIAE para a solicitação de pedido extra de gêneros alimentícios perecíveis, de acordo com a Nota Técnica nº 02/2024 – SEE/SUAPE/DIAE/GPAE (137868041).</p>
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Carne disponível em estoque Arroz cozido Milho cozido em pouch Hortaliça	Carne disponível em estoque ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz cozido Feijão cozido Hortaliça	Carne disponível em estoque Arroz cozido Feijão cozido Hortaliça	Carne disponível em estoque <b>*Macarrão sem glúten</b> ao molho (Polpa de tomate) Feijão cozido Hortaliça	
<b>LANCHE</b> Horário: 14h e 14:30.	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	
<b>JANTAR</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Carne disponível em estoque <b>*Macarrão sem glúten</b> ao molho (Polpa de tomate) Hortaliça	Carne disponível em estoque Baião de Dois (Arroz e Feijão cozidos) Hortaliça	Carne disponível em estoque com Milho cozido em pouch Arroz cozido Hortaliça	Carne disponível em estoque Arroz cozido Hortaliça	

Responsável Técnico

Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 04 REFEIÇÕES**

	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato		Proteína		Lipídio	
				(55% a 65% do VET)		(10% a 15% do VET)		(25% a 35% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
<b>1ª Semana</b> Composição nutricional (Média semanal)	<b>PE</b>	4- 5 anos	938,30	153,52	59%	39,16	15%	19,95	19%
	<b>EF 01</b>	6- 10 anos	1053,66	166,88	57%	49,16	17%	22,05	19%
	<b>EF 02</b>	11-15 anos	1145,82	180,91	57%	54,77	17%	23,33	18%
	<b>EM</b>	16-18 anos	1145,82	180,91	57%	54,77	17%	23,33	18%
<b>2ª Semana</b> Composição nutricional (Média semanal)	<b>PE</b>	4- 5 anos	885,60	141,72	58%	37,76	15%	20,03	20%
	<b>EF 01</b>	6- 10 anos	997,41	154,56	56%	47,18	17%	22,17	20%
	<b>EF 02</b>	11-15 anos	1087,20	167,92	56%	52,32	17%	23,15	19%
	<b>EM</b>	16-18 anos	1087,20	167,92	56%	52,32	17%	23,15	19%
<b>3ª Semana</b> Composição nutricional (Média semanal)	<b>PE</b>	4- 5 anos	966,25	149,07	56%	38,97	15%	25,00	23%
	<b>EF 01</b>	6- 10 anos	1080,87	161,77	54%	48,43	16%	27,51	23%
	<b>EF 02</b>	11-15 anos	1192,16	178,01	54%	54,77	17%	29,59	22%
	<b>EM</b>	16-18 anos	1192,16	178,01	54%	54,77	17%	29,59	22%
<b>4ª Semana</b> Composição nutricional (Média semanal)	<b>PE</b>	4- 5 anos	884,94	139,73	57%	37,42	15%	20,82	21%
	<b>EF 01</b>	6- 10 anos	988,50	150,22	55%	46,85	17%	23,14	21%
	<b>EF 02</b>	11-15 anos	1085,54	163,57	54%	52,88	18%	24,68	20%
	<b>EM</b>	16-18 anos	1085,54	163,57	54%	52,88	18%	24,68	20%



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	952,27	150,16	57%	38,15
EF 01	6- 10 anos	1070,43	163,02	55%	47,80	16%	26,19	22%	
EF 02	11-15 anos	1031,67	160,31	56%	48,15	17%	22,06	19%	
EM	16-18 anos	1031,67	160,31	56%	48,15	17%	22,06	19%	
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	897,21	142,05	57%	37,41
EF 01	6- 10 anos	1011,23	154,53	55%	47,12	17%	23,60	21%	
EF 02	11-15 anos	1090,19	165,84	55%	52,05	17%	24,44	20%	
EM	16-18 anos	1090,19	165,84	55%	52,05	17%	24,44	20%	
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	867,82	135,39	56%	38,59
EF 01	6- 10 anos	946,82	149,15	57%	43,15	16%	20,90	20%	
EF 02	11-15 anos	1043,03	165,29	57%	48,75	17%	21,85	19%	
EM	16-18 anos	1043,03	165,29	57%	48,75	17%	21,85	19%	

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– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN  
PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 04/11/2024 a 19/12/2024  
PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 28/02/2025

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.
- 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 1pc de óleo.**
- **Utilizar 2 pc de óleo nas refeições salgadas.**
- **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, queijo e manteiga conforme planejamento do cardápio e de entregas.**
- **R: Reserva de Hortifrutis, Carnes ou Ovos, ou Queijo e Manteiga 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.
- **Caso a unidade escolar tenha Cacau e Atum em pouch em estoque, deverá inserir no cardápio, evitando o armazenamento prolongado ou vencimento do gênero em estoque.**
- **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.**
- **Cardápios para alunos do Ensino Especial deverão ser adaptados conforme a realidade de cada escola. Os ajustes deverão ser feitos pelo Nutricionista da Regional.**
- 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.