

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

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)**

**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 <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado <b>(*Leite vegetal, Açúcar)</b>	Canjica <b>(*Leite vegetal, Açúcar, Canela)</b> Frutas picadas (Mamão ½ pc + Melão ½ pc)	Pão com Pão com <b>*Atum, frango em pouch ou outra proteína em estoque</b> Vitamina de Banana <b>(*Leite vegetal, Fruta ½ pc, Açúcar)</b>	Cuscuz com <b>*Azeite de oliva</b> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) Goiaba 2pc	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Bobó de Filé de Tilápia <b>(EF/EM)</b> com Abóbora ou Peito de Frango/Atum em pouch com Abóbora <b>(Pré/EE)</b> Arroz cozido Repolho verde ralado	Galinhada com Cenoura (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão, Milho em pouch) Arroz cozido Feijão carioca cozido Beterraba cozida	Arroz com Peito de Frango em pouch ou Pernil refogado e desfiado Arroz cozido Feijão carioca cozido Chuchu cozido a vapor Batata doce com casca corada	Carne moída refogada com Colorau Macarrão ao molho (Polpa de tomate) Feijão carioca cozido Salada de Cenoura crua ralada e Repolho verde picado	Filé de Tilápia <b>(EF/EM)</b> ou Peito de Frango/Atum em pouch <b>(Pré/EE)</b> ao molho branco (Amido, <b>*Leite vegetal</b> ½ pc) Arroz cozido Feijão carioca cozido Batata inglesa assada Couve refogada
<b>LANCHE</b> Horário: 14h e 14:30.	Banana	Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Goiaba)	Abacaxi	Banana	Abacaxi
<b>JANTAR</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Carne moída refogada (Acém, Colorau) Arroz cozido Beterraba cozida Pepino em rodela	Coxa e sobrecoxa de Frango ou Peito de Frango em pouch refogados Arroz cozido Tutu de Feijão carioca (Farinha de mandioca) Repolho roxo ralado	Bobó de Filé de Tilápia <b>(EF/EM)</b> ou Peito de Frango/Atum em pouch <b>(Pré/EE)</b> ao molho com Abóbora cozida Arroz cozido	Galinhada (Coxa e sobrecoxa de Frango ou Peito de Frango em pouch, Arroz) Pepino com casca em cubos Maçã	Sopa de Macarrão com Coxa e sobrecoxa de Frango ou Peito de Frango em pouch desfiados e Cenoura (Extrato de tomate)

**Observação: Reservar 1 pc de banana, 1 pc de abóbora, 1 pc de pepino, 1 pc de beterraba e 1 pc de couve refrigerada para a próxima segunda-feira.**

**Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.**

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

**Cardápio sujeito a alterações.**

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

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)**

**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 com *Azeite de oliva *Leite vegetal Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar)	Frutas picadas com *Leite vegetal em pó ½ pc (Abacaxi + Banana ½ pc + Goiaba)	Pão com *Atum, frango em pouch ou outra proteína em estoque Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz *Leite vegetal Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar)	<b>FERIADO (PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA)</b>
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Peito de Frango/ Atum em pouch (Pré/EE) ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Purê de Abóbora Pepino com casca em cubos	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Macarrão ao alho e óleo Feijão carioca cozido Couve refogada Beterraba crua ralada	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Peito de Frango/Atum em pouch (Pré/EE) ao molho (Pimentão, Leite de coco) Arroz cozido Feijão carioca cozido Abobrinha refogada Salada de Repolho roxo picado com Salsa	Peito de Frango em pouch ao molho ou Pernil refogado e desfiado (Colorau) Arroz cozido Feijão carioca cozido Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Pepino picado em rodela	
<b>LANCHE</b> Horário: 14h e 14:30.	Banana	Maçã	Melão	Banana	
<b>JANTAR</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango ou Peito de Frango em pouch refogados Macarrão ao alho e óleo Salada de Couve picada e Beterraba cozida	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Peito de Frango/Atum em pouch (Pré/EE) ao molho branco (Amido, *Leite vegetal ½ pc) Arroz cozido Cenoura cozida a vapor	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Peito de Frango/Atum em pouch (Pré/EE) refogados Arroz cozido com Milho em pouch Repolho verde ralado com Abacaxi ½ pc	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Peito de Frango/Atum em pouch (Pré/EE) ao molho (Polpa de tomate) Baião de Dois (Arroz e Feijão)	

**Observação: Reservar 1 pc de banana, 1 pc de abóbora, 1 pc de chuchu, 1pc de beterraba e 1 pc de couve refrigerada para a próxima segunda-feira.**

**Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.**

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

**Cardápio sujeito a alterações.**

**Responsável Técnico**

Juliane 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- ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)

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 <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado <b>(*Leite vegetal, Açúcar)</b>	Canjica <b>(*Leite vegetal, Açúcar, Canela)</b> Frutas picadas (Maçã ½ pc + Abacaxi ½ pc)	<b>FERIADO (DIA DA CONSCIÊNCIA NEGRA)</b>	Cuscuz com carne moída (Acém moído ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Pão com Peito de Frango/Atum em pouch ½ pc ao molho (Colorau) Vitamina de Mamão <b>(*Leite vegetal, Fruta ½ pc, Açúcar)</b>
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Abóbora Arroz cozido Chuchu com casca cozido a vapor	Pernil Suíno cozido e desfiado Macarrão ao alho e óleo e Colorau Feijão carioca cozido Batata doce com casca cozida Couve refogada		Filé de Tilápia ( <b>EF/EM</b> ) ou Peito de Frango/ Atum ( <b>Pré/EE</b> ) ao molho branco (Amido, <b>*Leite vegetal</b> ½ pc) Arroz cozido Feijão carioca cozido Cenoura cozida a vapor Pepino com casca em cubos	Filé de Tilápia ( <b>EF/EM</b> ) ou Peito de Frango/Atum ( <b>Pré/EE</b> ) ao molho (Polpa de tomate) 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.	Peito de Frango ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Farofa de Couve (Farinha de mandioca) Beterraba cozida	Carne moída ou Peito de Frango refogado com Cenoura (Acém moído) Macarrão ao molho (Polpa de tomate)		Arroz com Pernil suíno desfiado e Couve Feijão carioca cozido	Pernil suíno refogado Arroz cozido Purê de Abóbora Abacaxi

**Observação: Reservar 1 pc de maçã, 1 pc de beterraba, 1 pc de chuchu, 1 pc de repolho roxo para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.**

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR– 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)

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 <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar)	Frutas picadas com <b>*Leite vegetal</b> em pó ½ pc (Banana ½ pc + Maçã ½ pc) Melancia	Pão com Peito de Frango em pouch ½ pc ao molho (Polpa de tomate ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz <b>*Leite vegetal</b> caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar) Banana	Pão com Peito de Frango ½ pc ao molho (Polpa de tomate ½ pc) Suco Verde (Abacaxi ½ pc, Talos de couve Açúcar)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango ou Peito de Frango ao molho (Açafrão) Arroz cozido Polenta (Caldo de frango, Fubá ½ pc) Chuchu com casca cozido a vapor Beterraba crua ralada	Pernil Suíno cozido com Abóbora Macarrão ao alho e óleo Feijão carioca cozido Repolho verde ralado	Coxa e sobrecoxa de Frango ou Peito de Frango ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão carioca cozido Salada de Cenoura crua ralada e Pepino em rodelas	Filé de Tilápia <sup>R</sup> ( <b>EF/EM</b> ) assado com Batata inglesa ou Coxa e sobrecoxa de Frango ou Peito de Frango cozido e desfiado com Purê de Batata inglesa( <b>Pré/EE</b> ) Arroz cozido Feijão carioca cozido Chuchu refogado	Pernil Suíno refogado Arroz cozido Feijão carioca cozido Farofa de Couve (Farinha de mandioca) Beterraba crua ralada
<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.	Peito de Frango refogado com Milho cozido em pouch (Acém) Arroz cozido Repolho roxo picado	Peito de Frango cozido com Batata doce Arroz cozido	Pernil Suíno ao molho (Polpa de tomate, Leite de coco) Arroz cozido Feijão carioca cozido Repolho verde picado	Peito de Frango/Atum em pouch ao molho (Polpa de tomate) Arroz cozido Abóbora cozida Banana	Peito de Frango refogado (Colorau) Macarrão ao molho branco (Amido, <b>*Leite vegetal</b> ½ pc) Pepino com casca em cubos

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

Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

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

Cardápio sujeito a alterações.

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- ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)**

**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 *Azeite de oliva *Leite vegetal Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar)	Canjica (*Leite vegetal, Açúcar, Leite de coco) Mamão	Pão com Peito de Frango ½ pc ao molho (Polpa de tomate ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com *Atum, frango em pouch ou outra proteína em estoque Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Pão com Peito de Frango ½ pc ao molho (Polpa de tomate ½ pc) Vitamina de Maçã (*Leite vegetal, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Arroz com Peito de Frango refogado e Milho cozido em pouch (Colorau) Beterraba cozida Repolho verde ralado	Pernil Suíno refogado Arroz cozido Feijão carioca cozido Abóbora refogada Pepino com casca em cubos	Filé de Tilápia <sup>R</sup> (EF/EM) assado ou Peito de Frango cozido e desfiado (Pré/EE) Macarrão refogado com Abobrinha Feijão carioca cozido Cenoura crua ralada	Estrogonofe de Peito de Frango (Amido, *Leite vegetal ½ pc, Polpa de tomate) Arroz cozido Feijão carioca cozido Cenoura cozida em rodela Beterraba crua ralada	Pernil Suíno ao molho (Colorau) Baião de Dois (Arroz e Feijão carioca) Chuchu e Batata doce com casca cozidos a vapor
<b>LANCHE</b> Horário: 14h e 14:30.	Banana	Goiaba 2pc	Mamão	Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Mamão ½ pc)	Melão
<b>JANTAR</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Peito de Frango refogado (Colorau) Arroz cozido com Couve Cenoura crua ralada	Peito de Frango ao molho (Polpa de tomate) Arroz cozido Repolho verde picado Maçã	Arroz com Pernil Suíno cozido e desfiado Feijão tropeiro (Farinha de mandioca, Couve)	Escondidinho de Peito de Frango com Batata doce cozida Arroz cozido	Peito de Frango refogado Macarrão 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.**

**Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.**

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

**Cardápio sujeito a alterações.**

**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- ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)**

**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 *Azeite de oliva *Leite vegetal Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar)	Frutas picadas com *Leite vegetal em pó ½ pc (Abacaxi ½ pc + Banana ½ pc + Mamão)	Pão com Peito de Frango ao molho (Polpa de tomate ½ pc) Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com *Atum, frango em pouch ou outra proteína em estoque Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Pão com Peito de Frango ao molho (Polpa de tomate ½ pc) Vitamina de Banana (*Leite vegetal, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Pernil Suíno refogado Macarrão ao molho (Extrato de tomate) Abóbora cozida Repolho verde ralado	Peito de Frango refogado com Cenoura Arroz cozido Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Couve refogada	Pernil Suíno cozido e desfiado Arroz cozido Feijão carioca cozido Purê de Batata doce Cenoura crua ralada	Peito de Frango ao molho (Colorau) Arroz cozido Feijão carioca cozido Polenta (Caldo de Frango, Fubá ½ pc) Beterraba crua ralada Pepino picado em rodelas	Peito de Frango refogado Arroz cozido Feijão carioca cozido Purê de Abóbora com Leite de coco Repolho verde rasgado
<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.	Peito de Frango ao molho (Colorau) Arroz cozido Beterraba cozida Pepino com casca em cubos	Arroz com Peito de Frango refogado Feijão carioca cozido Abóbora com casca cozida	Arroz com Peito de Frango em pouch Salada de Milho cozido em pouch e Repolho verde ralado	Pernil Suíno cozido com Cenoura Arroz cozido Banana	Pernil Suíno cozido e desfiado Macarrão ao molho branco (Amido, *Leite vegetal ½ pc) Beterraba cozida

**Observação: Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.  
As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar.  
Cardápio sujeito a alterações.**



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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)

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 <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar)	Mingau (Amido, <b>*Leite vegetal</b> , Açúcar, Canela)	Cuscuz <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar)	Cuscuz <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado (*Leite vegetal, 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, <b>*Leite vegetal</b> ½ pc) Arroz cozido Feijão cozido Hortaliça	Carne disponível em estoque Arroz cozido Feijão cozido Hortaliça	Carne disponível em estoque Macarrão 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 Macarrão ao molho (Polpa de tomate, Amido) Hortaliça	Carne disponível em estoque Baião de Dois (Arroz e Feijão) 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%



Gerência de Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar

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- ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)

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 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 conforme planejamento do cardápio e de entregas.
- R: Reserva de Hortifrutis ou Carnes 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.
- 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.

Responsável Técnico

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913