

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

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- Intolerância à Lactose**

Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga–Pré-Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

1ª Semana	Segunda-feira 29/07	Terça-feira 30/07	Quarta-feira 31/07	Quinta-feira 01/08	Sexta-feira 02/08
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz com <b>*Azeite de oliva</b> <b>*Leite sem lactose</b> com Cacau em pó (* <b>Leite sem lactose</b> , Cacau em pó, Açúcar)	Frutas picadas (Abacate, Morango e Banana ½ pc) <b>*Leite sem lactose</b> em pó ½ pc, Cacau em pó ½ pc e Açúcar	Pão com Atum ½ pc ao molho (Colorau ½ pc) <b>*Leite sem lactose</b> com Cacau em pó (* <b>Leite sem lactose</b> , Cacau em pó, Açúcar)	Cuscuz com <b>*Atum</b> Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar)	Pão com Atum ½ pc ao molho (Colorau ½ pc) Vitamina de Abacate (* <b>Leite sem lactose</b> , Fruta, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Cuscuz <b>*Leite sem lactose</b> com Cacau em pó (* <b>Leite sem lactose</b> , Cacau em pó, Açúcar)	Maçã	Frutas picadas (Melão ½ pc + Abacaxi ½ pc)	Mamão	Frutas picadas (Banana ½ pc + Morango)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Pirão de Frango (Farinha de mandioca)	Carne moída refogada (Acém) Macarrão ao alho e óleo com Brócolis Feijão cozido Batata doce com casca corada	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Polenta (Fubá ½ pc, Caldo do Frango) Arroz cozido Feijão cozido Salada de Acelga com Tomate picado	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão) 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
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Estrogonofe de Carne moída (Acém, Amido, <b>*Leite sem lactose</b> ½, Extrato de tomate) Arroz cozido	Canjica (* <b>Leite sem lactose</b> , Açúcar) + Frutas picadas (Banana ½ pc + Maçã ½ pc)	Filé de Tilápia assado(EF/EM) ou Carne moída(Acém) refogada (Pré/EE) Arroz cozido Purê de Abóbora Alface em tiras	Pão com <b>*Atum</b> Suco de Morango (Fruta, Açúcar) + Abacaxi picado	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Colorau) Macarrão ao alho e óleo Feijão preto cozido Couve refogada Cenoura crua ralada

**Observação: Reservar 1pc 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 1: Ceilândia: repolho roxo, espinafre, acelga, brócolis, coentro, salsa, alface e cebolinha. Taguatinga: cenoura, repolho roxo, alface, coentro e cebolinha. 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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- Intolerância à Lactose**

**Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga – Pré-Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio**

2ª Semana	Segunda-feira 05/08	Terça-feira 06/08	Quarta-feira 07/08	Quinta-feira 08/08	Sexta-feira 09/08
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz com *Azeite de oliva *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar)	Canjica (*Leite sem lactose, Açúcar) Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Morango)	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar) Frutas picadas (Morango +Melão ½ pc)	Pão com *Atum Vitamina de Abacate (*Leite sem lactose, Fruta,Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Banana <sup>R</sup>	Mamão	Maçã	Frutas picadas (Abacaxi ½ pc +Melão ½ pc)	Banana
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Cenoura Arroz cozido com Espinafre	Carne moída cozida com Abóbora (Acém) Arroz cozido Feijão cozido Repolho verde picado	Feijoada (Pernil Suíno, Feijão preto) Arroz cozido Farofa de Couve (Farinha de mandioca) Tomate picado	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Vagem (Colorau ½ pc) Arroz cozido Feijão cozido Couve-flor ao molho branco (*Leite sem lactose ½ pc, Amido)	Carne moída refogada com Cenoura (Acém) Macarrão ao molho (Extrato de tomate) Feijão cozido Alface em tiras Banana
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Carne moída refogada (Acém) Arroz com Brócolis (Açafrão) Tomate picado	Coxa e sobrecoxa de Frango de Frango cozida ½ pc Polenta (Fubá ½ pc, Caldo do Frango) Suco de Morango (Fruta, Açúcar) + Banana	Macarrão com Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate, Manjerição) Feijão cozido Salada de Repolho roxo picado e Pepino	Pão com Carne moída refogada (Acém ½ pc) *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar) + Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Mamão ½ pc)	Filé de Tilápia (EF/EM)ou Coxa e sobrecoxa de Frango cozidos(Pré/EE) (Colorau) Arroz cozido Farofa de couve (Farinha de mandioca) Tomate picado

**Observação: Reservar 1pc de banana, 1 pc de batata, 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 1: Ceilândia: couve-flor, brócolis, coentro, salsa, alface, vagem, acelga, repolho roxo e cebolinha. Taguatinga: cenoura, repolho roxo, alface, vagem, coentro e cebolinha. 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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- Intolerância à Lactose**

**Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga– Pré-Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio**

3ª Semana	Segunda-feira 12/08	Terça-feira 13/08	Quarta-feira 14/08	Quinta-feira 15/08	Sexta-feira 16/08
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REFEIÇÕES)	Cuscuz com *Azeite de oliva *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar)	Frutas picadas (Abacate, Morango e Mamão ½ pc) *Leite sem lactose em pó ½ pc, Cacau em pó ½ pc e Açúcar	Pão com *Atum *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar)	Cuscuz com Carne moída refogada (Colorau ½ pc) (Acém ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Vitamina de Abacate (*Leite sem lactose, Fruta, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Banana <sup>R</sup>	Maçã	Frutas picadas (Maçã ½ pc+ Morango)	Frutas picadas (Mamão ½ pc +Melão ½ pc)	Abacaxi picado
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Açafrão) Purê de Batata inglesa Arroz com Brócolis	Carne moída refogada (Acém) Macarrão ao molho com Manjerição (Extrato de tomate) Batata doce com casca corada Repolho verde picado	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Polenta (Fubá ½ pc, Caldo do Frango) Arroz cozido Feijão cozido Abóbora refogada Couve picada	Carne moída cozida com Inhamé (Acém) Arroz cozido Feijão cozido Beterraba crua ralada	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Coxa e sobrecoxa de Frango assados com Batata inglesa(Pré/EE) Arroz cozido Feijão preto Tomate picado
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate) Arroz cozido Acelga em tiras Cenoura cozida a vapor	Cuscuz *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar) + Frutas picadas (Maçã ½ pc + Melão ½ pc)	Bobó de Filé de Tilápia com Abóbora (EF/EM) ou Bobó de Carne moída (Acém) com Abóbora (Pré/EE) Arroz cozido Feijão preto cozido Alface em tiras	Pão com Pernil Suíno desfiado (Pernil Suíno ½ pc) Suco de Morango (Fruta, Açúcar) + Abacaxi picado	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Macarrão ao molho branco com Brócolis (Amido, *Leite sem lactose ½pc) Batata doce corada

**Observação: Reservar 1pc de banana, 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 1: Ceilândia: inhame, brócolis, coentro, salsa, alface, repolho roxo e cebolinha. Taguatinga: inhame, repolho roxo, alface, coentro e cebolinha. 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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- Intolerância à Lactose**

Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga– Pré-Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

4ª Semana	Segunda-feira 19/08	Terça-feira 20/08	Quarta-feira 21/08	Quinta-feira 22/08	Sexta-feira 23/08
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz <b>*Leite sem lactose</b> com Cacau em pó <b>(*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar)</b>	Canjica <b>(*Leite sem lactose, Açúcar)</b> Banana	Pão com <b>*Atum</b> Suco de Morango (Fruta, Açúcar)	Cuscuz <b>*Leite sem lactose</b> com Cacau em pó <b>(*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar)</b> Frutas picadas (Banana ½ pc + Mamão ½ pc)	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Banana <sup>R</sup>	Melão	Maçã	Abacaxi	Frutas picadas (Banana ½ pc +Morango)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	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 Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Salada de Couve e Repolho roxo em tiras	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas Arroz cozido Feijão preto cozido Creme de Espinafre (Amido, <b>*Leite sem lactose</b> ½pc) Couve-flor cozida a vapor	Macarrão ao molho com Carne moída (Acém, Extrato de tomate) Feijão cozido Vagem cozida a vapor Salada de Tomate cortado em meia lua com cebola
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate) Arroz cozido Salada de Repolho roxo e Tomate	Polenta com Coxa e sobrecoxa de Frango cozida e desfiada ½ pc (Fubá, Colorau ½ pc) Suco de Morango (Fruta, Açúcar) + Banana	Pernil suíno em cubos acebolado Macarrão ao alho e óleo Batata doce com casca corada Cenoura crua ralada	Pão com <b>*Atum</b> <b>*Leite sem lactose</b> com Cacau em pó <b>(*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar)</b> + Frutas picadas (Mamão ½ pc + Melão ½ pc)	Bobó de Filé de Tilápia (EF/EM) ou Atum (Pré/EE) ao com Abóbora Arroz cozido Feijão cozido Repolho verde em tiras

Observação: Reservar 1pc de mamão, 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 1: acelga, brócolis, couve-flor, coentro, salsa, espinafre, repolho roxo, e cebolinha. Taguatinga: cenoura, repolho roxo, coentro, cebolinha. 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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- Intolerância à Lactose**

Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga–Pré-Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

5ª Semana	Segunda-feira 26/08	Terça-feira 27/08	Quarta-feira 28/08	Quinta-feira 29/08	Sexta-feira 30/08
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz <b>*Leite sem lactose</b> com Cacau em pó  (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar)	Frutas picadas (Maçã, Mamão ½ pc, Abacaxi ½ pc) <b>*Leite sem lactose</b> em pó ½ pc, Cacau em pó ½ pc e Açúcar	Pão com Carne moída ao molho refogada (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) <b>*Leite sem lactose</b> com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar)	Cuscuz com <b>*Atum</b> Suco de Abacaxi com Hortelã (Abacaxi ½ pc, Hortelã, Açúcar)	Pão com Carne moída ao molho refogada (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Vitamina de Banana (*Leite sem lactose, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Mamão <sup>R</sup>	Melancia	Abacaxi	Frutas picadas (Banana ½ pc +Mamão ½ pc)	Abacaxi
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Arroz cozido com Brócolis Batata doce com casca assada	Carne moída refogada (Acém) Macarrão ao molho (Extrato de tomate) Feijão cozido Beterraba cozida Alface picada	Pernil suíno refogado Arroz cozido Feijão preto cozido Abóbora cozida Brócolis cozido a vapor	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Polenta (Fubá ½ pc) Arroz cozido Feijão cozido Salada de Repolho roxo e Pepino picado	Filé de Tilápia ( <b>EF/EM</b> )ou Coxa e sobrecoxa de Frango assadas com Inhame, Tomate e Pimentão ( <b>Pré/EE</b> ) Arroz cozido Feijão cozido
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Carne moída refogada (Acém) Macarrão ao molho branco com Couve (Amido, <b>*Leite sem lactose</b> ½pc) Tomate picado	Canjica com <b>*Leite sem lactose</b> caramelizado (*Leite sem lactose, Açúcar) + Frutas picadas (Banana ½ pc+ Maçã ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho com Manjeriçã (Extrato de tomate) Baião de Dois (Arroz, Feijão) Salada de Acelga e Cenoura	Pão com <b>*Atum</b> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Melão fatiado	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Colorau) Salada de Repolho verde e Tomate

**Observação:** Reservar 1pc de banana, 1pc de couve-flor, 1 pc de batata doce, 1 pc de abóbora, 1 pc de brócolis e 1pc de cebola para a próxima segunda-feira.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 1: Ceilândia: alface, acelga, brócolis, couve-flor, coentro, salsa, repolho roxo, cebolinha. Taguatinga: alface, cenoura, repolho roxo, inhame, coentro, cebolinha, salsa. 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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- Intolerância à Lactose**

Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga–Pré-Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

6ª Semana	Segunda-feira 02/09	Terça-feira 03/09	Quarta-feira 04/09	Quinta-feira 05/09	Sexta-feira 06/09
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz <b>*Leite sem lactose</b> com Cacau em pó (* <b>Leite sem lactose</b> , Cacau em pó, Açúcar)	Canjica com <b>*Leite sem lactose</b> caramelizado (* <b>Leite sem lactose</b> , Açúcar) Melão em fatias	Pão com <b>*Atum</b> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz <b>*Leite sem lactose</b> com Cacau em pó (* <b>Leite sem lactose</b> , Cacau em pó, Açúcar) Banana	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Banana <sup>R</sup>	Mamão	Maçã	Mamão	Banana
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Arroz cozido Couve-flor ao molho branco (Amido, <b>*Leite sem lactose</b> ½ pc) Batata doce com casca corada	Carne moída refogada (Acém, Colorau ½ pc) Macarrão ao alho e óleo Feijão cozido Salada de Acelga picada com Cenoura ralada	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas Arroz cozido com Vagem Feijão cozido Salada de Tomate picado com Manjericão	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido Feijão cozido Salada de Repolho verde e Tomate	Filé de Tilápia ( <b>EF/EM</b> ) ou Atum em ( <b>Pré/EE</b> ) ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão preto cozido Purê de Batata Brócolis cozido a vapor
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Carne moída cozida com Abóbora (Acém) Arroz cozido com Brócolis Farofa de Cebola (Farinha de mandioca)	Polenta com Coxa e sobrecoxa de Frango cozida e desfiada ½ pc (Fubá, Extrato de tomate ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Banana	Filé de Tilápia assado ( <b>EF/EM</b> ) ou Carne moída refogada ( <b>Pré/EE</b> ) Arroz cozido Feijão cozido Purê de Abóbora Repolho verde em tiras	Pão com Pernil suíno desfiado ao molho ½ pc (Extrato de tomate ½ pc) <b>*Leite sem lactose</b> com Cacau em pó (* <b>Leite sem lactose</b> , Cacau em pó, Açúcar)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Colorau) Macarrão ao alho e óleo e Açafrão Salada de Alface e Tomate picados + Frutas picadas (Mamão ½ pc + Melão ½ pc)

Observação: Reservar 1pc de maçã, 1 pc de inhame, 1 pc de espinafre, 1pc 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: Ceilândia: acelga, brócolis, espinafre, alface, vagem coentro, salsa e cebolinha. Taguatinga: alface, vagem, cenoura, salsa, coentro e cebolinha. 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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- Intolerância à Lactose**

Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga–Pré-Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio

7ª Semana	Segunda-feira 09/09	Terça-feira 10/09	Quarta-feira 11/09	Quinta-feira 12/09	Sexta-feira 13/09
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	Mingau (*Leite sem lactose, Amido, Açúcar)	Cuscuz *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar)	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar)	Frutas picadas (Banana ½ pc + Mamão ½ pc, Maçã ½ pc) *Leite sem lactose em pó ½ pc, Cacau em pó ½ pc e Açúcar	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau ½ pc) Vitamina de Banana (*Leite sem lactose, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Maçã <sup>R</sup>	Frutas picadas (Mamão ½ + Melão ½ pc)	Maçã	Abacaxi picado	Mamão
<b>ALMOÇO</b> 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 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
<b>LANCHE 2</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido com Brócolis Purê de Cenoura	Polenta com Coxa e sobrecoxa de Frango cozida e desfiada ½ pc (Fubá) Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc, Açúcar) + Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc)	Galinhada (Coxa e sobrecoxa de Frango, Arroz) Feijão cozido Abóbora refogada Couve picada	Pão com Atum ao molho (Colorau) *Leite sem lactose com Cacau em pó (*Leite sem lactose, Cacau em pó, Açúcar) + Melão em fatias	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho cremoso (Extrato de tomate, Amido) Macarrão ao alho e óleo Beterraba cozida Repolho verde em tiras

Observação: Reservar 1 pc de abóbora, 1 pc de repolho verde (Integral), 1pc de maçã e 1 pc de cenoura e 1 pc de tomate (Regular) para a próxima segunda-feira. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Lote 1: Ceilândia: chuchu, cebolinha, salsa e coentro. Taguatinga: cenoura, chuchu, cebolinha, salsa e coentro. 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.

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CANDANGA**

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	994,20	146,62	53%	41,97
EF 01	6- 10 anos	1105,91	159,11	52%	49,46	16%	31,89	26%	
EF 2, EM	11-18 anos	1220,05	173,45	51%	55,63	16%	35,06	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	932,29	146,89	57%	39,39
EF 01	6- 10 anos	1046,15	160,48	55%	46,95	16%	25,69	22%	
EF 2, EM	11-18 anos	1148,38	174,47	55%	52,72	17%	27,91	22%	
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	918,24	144,67	57%	39,04
EF 01	6- 10 anos	1021,68	157,14	55%	46,91	17%	24,63	22%	
EF 2, EM	11-18 anos	1183,86	186,60	57%	52,72	16%	26,66	20%	
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	926,23	151,85	59%	38,38
EF 01	6- 10 anos	1037,97	165,10	57%	45,99	16%	23,01	20%	
EF 2, EM	11-18 anos	1145,14	179,09	56%	51,93	16%	25,71	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	891,06	143,87	58%	38,90
EF 01	6- 10 anos	1005,21	157,12	56%	47,06	17%	22,43	20%	
EF 2, EM	11-18 anos	994,78	154,01	56%	48,46	18%	22,18	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	%

**Responsável Técnico**

Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

Gerência de Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar

	<b>PE</b>	4- 5 anos	911,05	150,29	59%	38,95	15%	19,05	19%
	<b>EF 01</b>	6- 10 anos	1025,70	164,71	58%	46,87	16%	21,38	19%
	<b>EF 2, EM</b>	11-18 anos	1145,63	180,92	57%	50,87	16%	24,58	19%
<b>7ª Semana Composição nutricional (Média semanal)</b>	<b>Etapa de Ensino</b>	<b>Faixa Etária</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>Carboidrato (55% a 65% do VET)</b>		<b>Proteína (10% a 15% do VET)</b>		<b>Lipídio (25% a 35% do VET)</b>	
				<b>g</b>	<b>%</b>	<b>g</b>	<b>%</b>	<b>g</b>	<b>%</b>
	<b>PE</b>	4- 5 anos	882,82	138,92	57%	39,09	16%	20,47	21%
	<b>EF 01</b>	6- 10 anos	997,38	152,08	55%	47,40	17%	23,09	21%
	<b>EF 2, EM</b>	11-18 anos	1096,72	165,14	54%	53,32	18%	25,20	21%
<b>VET:</b> 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 –<sup>a</sup> DISTRIBUIÇÃO DE 2024**

**PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 29/07/2024 a 13/09/2024**

**PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 16/10/2024**

**Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga– Pré-Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio**

**OBSERVAÇÕES GERAIS**

- Conferir no PDGP (Plano de Distribuição de Gêneros Alimentícios Percíveis) as quantidades e as datas de entrega dos alimentos, tendo em vista o cumprimento do cardápio proposto.
- **Substitutos do Leite de vaca e derivados:**
- **Leite integral substituir por \*Leite sem lactose- Poderá ser adquirido por meio do PDAF. Marcas sugeridas: Itambé, Piracanjuba, Ninho, Italac.**
- **Manteiga substituir por \*Azeite de Oliva – Poderá ser adquirido por meio do PDAF. Marcas sugeridas: Andorinha; Gallo; Cocinero.**
- **Queijo mussarela substituir por \*Atum em pouch OU Tofu– Poderá ser adquirido por meio do PDAF. Marcas sugeridas: Nippo, Ecobras, Hattori.**
- 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 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.**
- **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

**Responsável Técnico**

Juliene J. M. Santos CRN1: 3913