

**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)**

**Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga–Pré-Escolar, Ensino Fundamental e 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: 7:15h e 7:45h. (= 2 REFEIÇÕES)	Cuscuz <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado <b>(*Leite vegetal, Açúcar)</b>	Canjica <b>(*Leite vegetal, Açúcar, Canela)</b> Goiaba 2pc	Pão 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)	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate ½pc) Vitamina de Banana <b>(*Leite vegetal, Fruta ½ pc, Açúcar)</b>
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Banana	Maçã	Mamão	Banana	Abacaxi
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	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) Macarrão ao molho (Polpa de tomate) Feijão carioca cozido Chuchu e Batata doce cozidos a vapor	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, <b>*Leite vegetal</b> ½ pc) Arroz cozido Feijão carioca cozido Beterraba cozida Couve refogada
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Carne moída refogada (Acém, Colorau) Arroz cozido Beterraba cozida Pepino em rodela	Cuscuz com <b>Leite</b> de coco <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado <b>(*Leite vegetal, Açúcar)</b> Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc)	Bobó de Filé de Tilápia ( <b>EF/EM</b> ) ou Carne moída refogada (Acém) ( <b>Pré/EE</b> ) com Abóbora Arroz cozido Repolho roxo ralado	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Extrato de tomate ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) Goiaba picada	Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate ½ pc) Macarrão refogado com Cenoura Feijão carioca cozido Pepino com casca em cubos

**Observação:** Reservar 1 pc de banana, 1 pc de abóbora, 1 pc de pepino, 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.

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)

Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga– Pré-Escolar, Ensino Fundamental e 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: 7:15h e 7:45h. (= 2 REFEIÇÕES)	Cuscuz <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar)	Frutas picadas com <b>*Leite vegetal</b> em pó ½ pc (Banana + Abacaxi)	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar)	<b>FERIADO</b>
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Banana	Goiaba 2pc	Banana	Frutas picadas (Abacaxi + Maçã ½ pc)	
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas e desfiadas Macarrão 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 rodelas	
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Carne moída refogada com Milho cozido em pouch (Acém, Colorau) Arroz cozido com Couve Beterraba cozida	Canjica (*Leite vegetal, Açúcar, Canela) Frutas picadas (Mamão ½ pc+ Maçã ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas Macarrão ao molho branco (Amido, <b>*Leite vegetal</b> ½ pc) Feijão carioca cozido Cenoura cozida picada em tiras Repolho verde ralado	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate) Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar) Abacaxi	

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.

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)

Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga– Pré-Escolar, Ensino Fundamental e 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: 7:15h e 7:45h. (= 2 REFEIÇÕES)	Cuscuz com <b>*Azeite de oliva</b> <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar)	Canjica (*Leite vegetal, Açúcar, Canela) Frutas picadas (Goiaba + Abacaxi ½ pc)	<b>FERIADO</b>	Cuscuz com <b>*Atum, peito de frango em pouch ou outra proteína em estoque</b> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau) Vitamina de Mamão (*Leite vegetal, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Banana	Maçã		Mamão	Abacaxi
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas e desfiadas ao molho branco (Amido, <b>*Leite vegetal</b> 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		Carne moída ao molho (Acém, Polpa de tomate) Macarrão ao alho e óleo Feijão carioca cozido Cenoura cozida a vapor Pepino com casca em cubos Goiaba 2 pc	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: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Carne moída ao molho (Acém, Extrato de tomate) Macarrão ao alho e óleo Farofa de Couve (Farinha de mandioca) Beterraba cozida	Cuscuz com Leite de coco <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar) Frutas picadas (Goiaba + Melão ½ pc)	Pão com <b>*Atum, peito de frango em pouch ou outra proteína em estoque</b> Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar)	Bobó de Carne moída com Abóbora (Acém) Arroz cozido Feijão carioca cozido Couve refogada	

Observação: Reservar 1 pc de maçã, 1 pc de beterraba, 1 pc de chuchu, 1pc de cenoura e 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)

Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga– Pré-Escolar, Ensino Fundamental e 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: 7:15h e 7:45h. (= 2 REFEIÇÕES)	Cuscuz com *Azeite de oliva *Leite vegetal Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar)	Frutas picadas com *Leite vegetal em pó ½ pc (Banana ½ pc + Maçã ½ pc + Mamão)	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com *Atum, peito de frango em pouch ou outra proteína em estoque Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate ½ pc) Vitamina de Banana (*Leite vegetal, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Maçã	Melancia	Banana	Banana	Melancia
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	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) Macarrão 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 rodela	Carne moída cozida com Chuchu (Acém) Arroz cozido Feijão carioca cozido Beterraba crua ralada	Filé de Tilápia (EF/EM) assado com Batata inglesa ou Carne moída cozida com purê de Batata inglesa (Acém) (Pré/EE) Arroz cozido Feijão carioca cozido Couve refogada
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Carne moída refogada com Milho cozido em pouch (Acém) Arroz cozido Salada de Cenoura cozida em tiras com Repolho roxo picado	Canjica (*Leite vegetal, Açúcar) Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Melão ½ pc)	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Carne moída (Acém) (Pré/EE) ao molho (Polpa de tomate) Arroz cozido Feijão carioca cozido Batata doce com casca corada Repolho verde picado	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Colorau) Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar) Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Maçã ½ pc)	Carne moída refogada (Acém) Macarrão ao molho branco (Amido, *Leite vegetal ½ pc) Abóbora cozida 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.

**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)**

**Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga–Pré-Escolar, Ensino Fundamental e 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: 7:15h e 7:45h. (= 2 REFEIÇÕES)	Cuscuz com <b>*Azeite de oliva</b> <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar)	Canjica (*Leite vegetal, Açúcar, Leite de coco) Mamão	Pão com Carne moída ao molho (Acém ½ pc, Polpa de tomate ½ pc) Suco Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com <b>*Atum, peito de frango em pouch ou outra proteína em estoque</b> <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado (*Leite vegetal, 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>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Banana	Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Maçã ½ pc)	Mamão	Maçã	Frutas picadas (Maçã ½ pc + Goiaba)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	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	Arroz com Pernil Suíno refogado e desfiado (Colorau) Feijão carioca cozido Cenoura cozida em rodela Beterraba crua ralada	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas Macarrão ao molho branco (Amido, <b>*Leite vegetal</b> ½ pc) Feijão carioca cozido Chuchu e Batata doce com casca cozidos a vapor
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Carne moída refogada (Acém, Colorau) Arroz cozido com Couve Cenoura crua ralada	Carne moída ao molho (Acém, Polpa de tomate ½ pc) Polenta cozida (Fubá) Suco de Melão (Fruta, Açúcar) Abacaxi	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas Macarrão ao alho e óleo Abóbora cozida Repolho verde picado	Pão com <b>*Atum, peito de frango em pouch ou outra proteína em estoque</b> Vitamina de Mamão (*Leite vegetal, Fruta ½ pc, Açúcar) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Goiaba ½ pc)	Pernil Suíno refogado Arroz cozido Feijão tropeiro (Farinha de mandioca, Couve) Batata doce corada

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)**

**Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga–Pré-Escolar, Ensino Fundamental e 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: 7:15h e 7:45h. (= 2 REFEIÇÕES)	Cuscuz com <b>*Azeite de oliva</b> <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar)	Frutas picadas com <b>*Leite vegetal</b> em pó ½ pc (Banana + Mamão)	Pão com Pernil Suíno ½ pc ao molho (Polpa de tomate ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com <b>*Atum, peito de frango em pouch ou outra proteína em estoque</b> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Pão com Pernil Suíno ½ pc ao molho (Polpa de tomate ½ pc) Vitamina de Banana (*Leite vegetal, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Maçã	Banana	Mamão	Banana	Frutas picadas (Banana ½ pc + Mamão ½ pc)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Carne moída refogada (Acém) Macarrão 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 rodela	Carne moída refogada (Acém) Arroz cozido Feijão carioca cozido Purê de Abóbora com Leite de coco Repolho verde picado
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Carne moída refogada (Acém, Colorau) Arroz cozido Beterraba cozida Pepino com casca em cubos	Cuscuz <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar) Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Melão ½ pc)	Galinhada com Milho cozido em pouch (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango) Abóbora com casca cozida Repolho verde ralado	Pão com Pernil Suíno ½ pc ao molho (Polpa de tomate ½ pc) Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar) Frutas picadas (Mamão ½ pc + Abacaxi ½ pc)	Carne moída refogada com Cenoura (Acém) Macarrão ao molho branco (Amido, <b>*Leite vegetal</b> ½ pc) Feijão carioca cozido Beterraba crua ralada

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)**

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

7ª Semana <b>Cardápio proposto</b>	Segunda-feira 16/12	Terça-feira 17/12	Quarta-feira 18/12	Quinta-feira 19/12	
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REFEIÇÕES)	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)	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.
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	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: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Carne disponível em estoque Macarrão ao molho (Polpa de tomate, Amido) Hortaliça	Cuscuz <b>*Leite vegetal</b> Caramelizado (*Leite vegetal, Açúcar)	Carne disponível em estoque com Milho cozido em pouch Arroz cozido Feijão cozido Hortaliça	Canjica (*Leite vegetal, Açúcar)	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).

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CANDANGA**

1ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	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	%
1ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	PE	4- 5 anos	935,87	155,53	60%	36,42	14%	20,64	20%
	EF 01	6- 10 anos	1034,17	168,06	59%	44,26	15%	22,59	20%
	EF 2, EM	11-18 anos	1126,07	182,73	58%	49,15	16%	23,51	19%
2ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	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	%
2ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	PE	4- 5 anos	899,10	145,75	58%	34,21	14%	20,70	21%
	EF 01	6- 10 anos	987,95	160,73	59%	41,15	15%	22,28	20%
	EF 2, EM	11-18 anos	1073,85	174,32	58%	45,48	15%	23,14	19%
3ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	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	%
3ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	PE	4- 5 anos	963,15	154,01	58%	36,00	13%	24,96	23%
	EF 01	6- 10 anos	1058,24	165,80	56%	43,28	15%	27,36	23%
	EF 2, EM	11-18 anos	1175,83	183,36	56%	49,13	15%	29,43	23%
4ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	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	%
4ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	PE	4- 5 anos	875,87	143,48	59%	33,89	14%	20,57	21%
	EF 01	6- 10 anos	960,71	153,54	58%	40,95	15%	22,23	21%
	EF 2, EM	11-18 anos	1052,45	167,22	57%	46,50	16%	23,78	20%
5ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	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	%
5ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	PE	4- 5 anos	939,27	151,35	58%	35,25	14%	23,43	22%
	EF 01	6- 10 anos	1042,29	162,98	56%	42,90	15%	25,92	22%
	EF 2, EM	11-18 anos	994,12	157,12	57%	43,27	16%	22,57	20%



6ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	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	%
				PE	4- 5 anos	901,02	146,91	59%	34,41
EF 01	6- 10 anos	997,30	158,56	57%	41,80	15%	23,57	21%	
EF 2, EM	11-18 anos	1033,13	163,28	57%	43,77	15%	24,12	21%	
7ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	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	%
				PE	4- 5 anos	867,20	138,88	58%	33,27
EF 01	6- 10 anos	952,29	151,90	57%	39,34	15%	22,85	22%	
EF 2, EM	11-18 anos	1053,26	171,05	58%	43,72	15%	23,60	20%	

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**

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

**OBSERVAÇÕES GERAIS**

- Conferir no PDGP (Plano de Distribuição de Gêneros Alimentícios Perecíveis) as quantidades e as datas de entrega dos alimentos, tendo em vista o cumprimento do cardápio proposto.
- Pc: Per capita
- 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.
- **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.