CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2019 – Regional de Ensino de Taguatinga
PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 20/05 até 08/07/2019
PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 07/08/2019.
05 Refeições - Creche 01 e 02

1ª Semana	Segunda-feira 20/05	Terça-feira 21/05	Quarta-feira 22/05	Quinta-feira 23/05	Sexta-feira 24/05
Café da manhã **Horário entre:** **8h e 8h:30min.**	Canjica	Biscoito Maisena Vitamina de Banana (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)	Pão com Peito de Frango refogado (½ pc) Suco de Maracujá (Açúcar, Fruta)	Biscoito Maisena Vitamina de Abacate (Açúcar, Fruta, Leite)	Biscoito Amanteigado + Maçã Suco de Maracujá (Açúcar, Fruta)
Colação **Horário entre:** **9h:30min e 9h:45min.**	Biscoito Amanteigado	Maçã	Melancia fatiada	Tangerina	Melão fatiado
Almoço **Horário entre:** **11h45min e 12h:30min.**	Pernil Suíno IQF ao próprio molho Arroz branco Feijão cozido *Beterraba refogada	Iscas de Peito de Frango aceboladas Arroz branco Feijão cozido Abobrinha refogada Salada de Repolho picado e Pepino fatiado temperada com Limão Laranja	Estrogonofe de Carne Bovina em pouch (Amido, Extrato de tomate ½ pc, Leite ½ pc) Arroz branco Feijão cozido Couve-flor cozida Salada de Alface e Tomate temperada com Limão	Coxa e Sobrecoxa cozida com Inhame Arroz branco Feijão cozido Brócolis refogado Mamão picado	Bobó de Peito de Frango com Abóbora Arroz branco Feijão cozido Chuchu refogado
Lanche **Horário entre:** **15h e 15h:30min.**	Biscoito Maisena Composto lácteo- Café com leite	Biscoito Amanteigado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Biscoito Sequilhos Vitamina de Maçã (Fruta ½ pc, Açúcar, Leite)	Pão com Peito de Frango refogado (½ pc) Suco verde (Abacaxi ½ pc, Açúcar, Limão, talos da Couve)	Biscoito Sequilhos Vitamina de Maçã (Fruta ½ pc, Açúcar, Leite)
Jantar **Horário entre:** **17h e 17h:30min.**	Sopa (Macarrão, Peito de Frango, *Abóbora)	Galinhada (Arroz, Coxa e Sobrecoxa) Salada de Beterraba (½ pc) e Cenoura cruas raladas (½ pc) temperada com Limão	Coxa e Sobrecoxa ao próprio molho (Pimentão) Arroz branco *Couve refogada	Macarronada cremosa com Pernil Suíno IQF (Amido, Extrato de tomate ½ pc, Leite ½ pc) Salada de Beterraba (½ pc) e Cenoura cozidas (½ pc)	Carne Bovina em pouch ao molho de tomate (Extrato de tomate) Arroz branco Vagem refogada

Observação: * Reservar os talos da Couve para fazer o suco verde; A Beterraba e a Abóbora presentes na 2ª feira (20/05) são reservas da semana anterior, referente à 2ª distribuição.
Reservar 1 pc de Beterraba e Batata doce para serem utilizados na segunda-feira (27/05).
Cardápio sujeito a alterações.

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Fernanda de Sá Fagundes CRN1: 5419
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2019 – Regional de Ensino de Taguatinga
PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 20/05 até 08/07/2019
PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 07/08/2019.
05 Refeições - Creche 01 e 02

2ª Semana	Segunda-feira 27/05	Terça-feira 28/05	Quarta-feira 29/05	Quinta-feira 30/05	Sexta-feira 31/05
Café da manhã **Horário entre:** **8h e 8h:30min.**	Biscoito Sequilhos Composto lácteo- Café com leite	Biscoito Maisena Vitamina de Maçã (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)	Biscoito Amanteigado + Melancia fatiada Suco de Maracujá (Açúcar, Fruta)	Biscoito Sequilhos Vitamina de Abacate (Açúcar, Fruta, Leite)	Biscoito Amanteigado + Tangerina Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
Colação **Horário entre:** **9h:30min e 9h:45min.**	Biscoito Maisena	Melão fatiado	Mamão fatiado	Maçã	Melancia fatiada
Almoço **Horário entre:** **11h45min e 12h:30min.**	Peito de Frango refogado Arroz branco Feijão cozido Beterraba cozida	Pernil Suíno IQF acebolado Arroz com Vagem Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Salada de Repolho picado (½ pc) e Cenoura ralada (½ pc) temperada com Limão Laranja	Coxa e Sobrecoxa assada Arroz com Cenoura (½ pc) Feijão cozido Creme de Espinafre (Amido, Leite ½ pc)	Carne Bovina em pouch cozida com Batata doce (Pimentão) Arroz branco Feijão cozido Salada de Repolho picado (½ pc) e Pepino fatiado temperada com Limão	Peito de Frango ao molho de tomate (Extrato de tomate) Arroz branco Feijão cozido Salada de Beterraba e Chuchu cozidos
Lanche **Horário entre:** **15h e 15h:30min.**	Canjica	Biscoito Amanteigado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Biscoito Sequilhos Vitamina de Banana (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)	Biscoito Maisena Suco de Maracujá (Açúcar, Fruta)	Biscoito Sequilhos Vitamina de Maçã (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)
Jantar **Horário entre:** **17h e 17h:30min.**	Arroz com Pernil Suíno IQF Farofa de Cebola (Farinha de mandioca) Purê cremoso de Batata doce (Leite ½ pc)	Macarronada cremosa com Peito de Frango (Amido, Extrato de tomate ½ pc, Leite ½ pc) Brócolis cozido	Canja (Arroz, Peito de Frango, Batata doce-½ pc e Cenoura-½ pc)	Galinhada (Arroz, Coxa e Sobrecoxa) Beterraba refogada	Sopa (Macarrão, Carne Bovina em pouch, Abóbora, Batata doce-½ pc, Cenoura-½ pc)

Observação: Reservar 1 pc de Inhame e Abóbora para serem utilizados na segunda-feira (03/06).
Cardápio sujeito a alterações.

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Fernanda de Sá Fagundes CRN1: 5419
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2019 – Regional de Ensino de Taguatinga
PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 20/05 até 08/07/2019
PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 07/08/2019.
05 Refeições - Creche 01 e 02

3ª Semana	Segunda-feira 03/06	Terça-feira 04/06	Quarta-feira 05/06	Quinta-feira 06/06	Sexta-feira 07/06
Café da manhã **Horário entre:** **8h e 8h:30min.**	Canjica	Biscoito Maisena Vitamina de Banana (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)	Biscoito Sequilhos + Maçã Suco de Maracujá (Açúcar, Fruta)	Biscoito Maisena Vitamina de Abacate (Açúcar, Fruta, Leite)	Biscoito Amanteigado + Tangerina Suco de Maracujá (Açúcar, Fruta)
Colação **Horário entre:** **9h:30min e 9h:45min.**	Biscoito Amanteigado	Melancia fatiada	Mamão fatiado	Melão fatiado	Maçã
Almoço **Horário entre:** **11h45min e 12h:30min.**	Pernil Suíno IQF ao molho com Inhame Arroz branco Feijão cozido	Omelete de forno (Ovo, Tomate- ½ pc, Cenoura- ½ pc, Cebola, Cebolinha, Salsa) Arroz branco Feijão cozido Abóbora refogada Laranja	Carne Bovina em pouch cozida com Batata doce Arroz com Brócolis Feijão cozido Abobrinha refogada	Estrogonofe de Peito de Frango (Amido, Extrato de tomate ½ pc, Leite ½ pc) Arroz branco Feijão cozido Couve-flor cozida Salada de Alface picada e Tomate picado (½ pc) temperada com Limão	Peito de Frango ao molho com Inhame Arroz branco Feijão cozido Repolho refogado com Cenoura ralada (½ pc)
Lanche **Horário entre:** **15h e 15h:30min.**	Biscoito Sequilhos Composto lácteo- Café com leite	Biscoito Amanteigado Suco verde (Abacaxi ½ pc, Açúcar, Limão, talos da Couve)	Biscoito Maisena Vitamina de Maçã (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)	Biscoito Amanteigado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Biscoito Sequilhos Vitamina de Maçã (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)
Jantar **Horário entre:** **17h e 17h:30min.**	Farofa de Ovos mexidos (Farinha de mandioca) Arroz branco Purê cremoso de Abóbora (Leite ½ pc)	Canja (Arroz, Peito de Frango, *Couve - ½ pc, Cenoura-½ pc)	Galinhada (Arroz, Peito de Frango) Inhame corado	Sopa (Macarrão, Pernil Suíno IQF, Cenoura - ½ pc, Couve ½ pc, Pimentão)	Iscas de Peito de Frango aceboladas Macarrão ao molho de tomate (Extrato de tomate) Beterraba cozida

Observação: * Reservar os talos da Couve para fazer o suco verde;
Reservar 1 pc de Beterraba e Abóbora para serem utilizados na segunda-feira (10/06).
Cardápio sujeito a alterações.

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Fernanda de Sá Fagundes CRN1: 5419
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2019 – Regional de Ensino de Taguatinga
PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 20/05 até 08/07/2019
PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 07/08/2019.
05 Refeições - Creche 01 e 02

4ª Semana	Segunda-feira 10/06	Terça-feira 11/06	Quarta-feira 12/06	Quinta-feira 13/06	Sexta-feira 14/06
Café da manhã Horário entre: 8h e 8h:30min.	Canjica	Biscoito Amanteigado Vitamina de Maçã (Açúcar, fruta ½ pc, Leite)	Pão com Peito de Frango refogado (½ pc) Suco de Maracujá (Açúcar, Fruta)	Biscoito Sequilhos Vitamina de Banana (Açúcar, fruta ½ pc, Leite)	Biscoito Maisena +Tangerina Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
Colação Horário entre: 9h:30min e 9h:45min.	Biscoito Maisena	Melancia fatiada	Maçã	Mamão picado	Melão fatiado
Almoço Horário entre: 11h45min e 12h:30min.	Pernil Suíno IQF ao próprio molho Arroz branco Feijão cozido Beterraba refogada	Iscas de Peito de Frango aceboladas Arroz com Vagem Feijão cozido Salada de Repolho e Tomate picados temperada com Limão Melão picado	Coxa e Sobrecoxa assada Arroz branco Feijão cozido Chuchu ao molho branco com Espinafre (Amido, Leite ½ pc)	Carne Bovina em pouch cozida (Pimentão) Arroz branco Farofa de Feijão com *Couve (Farinha de mandioca) Cenoura refogada Laranja	Peito de Frango refogado com Inhame Arroz branco Feijão cozido Beterraba cozida
Lanche Horário entre: 15h e 15h:30min.	Biscoito Sequilhos Composto lácteo- Café com leite	Biscoito Maisena Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Biscoito Amanteigado Vitamina de Abacate (Açúcar, Fruta, Leite)	Pão com Peito de Frango refogado (½ pc) Suco verde (Maracujá, Açúcar, Limão, talos da Couve)	Biscoito Sequilhos Vitamina de Maçã (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)
Jantar Horário entre: 17h e 17h:30min.	Coxa e Sobrecoxa cozida com Abóbora Arroz branco	Macarronada com Pernil Suíno IQF (Extrato de tomate) Brócolis refogado	Canja (Arroz, Peito de Frango, Abóbora, Pimentão)	Galinhada (Arroz, Coxa e Sobrecoxa) Batata doce corada	Macarronada cremosa com Carne Bovina em pouch (Amido, Extrato de tomate ½ pc, Leite ½ pc) Cenoura crua ralada temperada com Limão

Observação: * Reservar os talos da Couve para fazer o suco verde;
Reservar 1 pc de Beterraba e Batata doce para serem utilizados na segunda-feira (17/06).
Cardápio sujeito a alterações.

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Fernanda de Sá Fagundes CRN1: 5419
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2019 – Regional de Ensino de Taguatinga
PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 20/05 até 08/07/2019
PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 07/08/2019.
05 Refeições - Creche 01 e 02

5ª Semana	Segunda-feira 17/06	Terça-feira 18/06	Quarta-feira 19/06	Quinta-feira 20/06	Sexta-feira 21/06
Café da manhã **Horário entre:** **8h e 8h:30min.**	Biscoito Sequilhos Composto lácteo- Café com leite	Biscoito Maisena Vitamina de Banana (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)	Biscoito Amanteigado + Melão picado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	**FERIADO** **(CORPUS CHRISTI)**	*** DIA LETIVO MÓVEL**
Colação **Horário entre:** **9h:30min e 9h:45min.**	Biscoito Amanteigado	Maçã	Melancia fatiada		
Almoço **Horário entre:** **11h45min e 12h:30min.**	Carne Bovina em pouch cozida com Batata doce Baião de dois (Arroz, Feijão)	Estrogonofe de Pernil Suíno IQF (Amido, Extrato de tomate ½ pc, Leite ½ pc) Arroz branco Feijão cozido com Abóbora Abobrinha refogada	Carne Bovina em pouch cozida Arroz com Cenoura Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Batata doce assada		
Lanche **Horário entre:** **15h e 15h:30min.**	Canjica	Biscoito Amanteigado + Melão fatiado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Biscoito Sequilhos Vitamina de Maçã (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)		
Jantar **Horário entre:** **17h e 17h:30min.**	Pernil Suíno IQF ao próprio molho Arroz branco Beterraba refogada	Macarronada com Peito de Frango em pouch (Extrato de tomate) Beterraba cozida	Galinhada (Arroz, Coxa e Sobrecoxa) Abóbora refogada		

Observação: Reservar 1 pc de Batata doce, Beterraba e Inhame para serem utilizados na segunda-feira (24/06).
Cardápio sujeito a alterações.
***ADAPTAR O CARDÁPIO DE ACORDO COM O SALDO DE ESTOQUE**

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Fernanda de Sá Fagundes CRN1: 5419
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2019 – Regional de Ensino de Taguatinga
PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 20/05 até 08/07/2019
PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 07/08/2019.

05 Refeições - Creche 01 e 02

6ª Semana	Segunda-feira 24/06	Terça-feira 25/06	Quarta-feira 26/06	Quinta-feira 27/06	Sexta-feira 28/06
Café da manhã **Horário entre:** **8h e 8h:30min.**	Canjica	Biscoito Maisena Vitamina de Maçã (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)	Biscoito Sequilhos + Tangerina Suco verde (Abacaxi ½ pc, Açúcar, Limão, talos da Couve)	Biscoito Maisena Vitamina de Banana (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)	Biscoito Amanteigado + Mamão picado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
Colação **Horário entre:** **9h:30min e 9h:45min.**	Biscoito Amanteigado	Melancia fatiada	Mamão picado	Melão picado	Maçã
Almoço **Horário entre:** **11h45min e 12h:30min.**	Pernil Suíno IQF cozido com Inhame Arroz branco Feijão cozido Beterraba cozida	Peito de Frango em pouch ao molho de tomate com Espinafre (Extrato de tomate) Arroz branco Purê cremoso de Abóbora (Leite ½ pc)	Coxa e Sobrecoxa assada com Batata doce Arroz branco Feijão cozido *Couve refogada Laranja	Estrogonofe de Peito de Frango (Amido, Extrato de tomate ½ pc, Leite ½ pc) Arroz branco Feijão cozido Couve-flor cozida Salada de Alface picada e Pepino fatiado temperada com Limão	Carne Bovina em pouch ao molho com Cenoura (Pimentão) Arroz Branco Feijão cozido Chuchu refogado
Lanche **Horário entre:** **15h e 15h:30min.**	Biscoito Sequilhos Composto lácteo- Café com leite	Biscoito Amanteigado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Biscoito Maisena Vitamina de Maçã (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)	Biscoito Amanteigado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Biscoito Sequilhos Vitamina de Banana (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)
Jantar **Horário entre:** **17h e 17h:30min.**	Sopa (Macarrão, Carne Bovina em pouch, Batata doce)	Coxa e Sobrecoxa cremosa (Amido, Extrato de tomate ½ pc, Leite ½ pc, Pimentão) Arroz com Brócolis	Baião de três (Arroz, Feijão, Pernil Suíno IQF) Salada de Cenoura crua ralada (½ pc) e Tomate fatiado temperada com Limão	Coxa e Sobrecoxa ao próprio molho Macarrão ao molho de tomate (Extrato de tomate) Repolho refogado	Bobó de Peito de Frango com Batata doce Arroz branco Farofa de Cenoura-½ pc (Farinha de mandioca)

Observação: * Reservar os talos da Couve para fazer o suco verde;
Reservar 1 pc de Beterraba e Inhame para serem utilizados na segunda-feira (01/07).
Cardápio sujeito a alterações.

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Fernanda de Sá Fagundes CRN1: 5419
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2019 – Regional de Ensino de Taguatinga
PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 20/05 até 08/07/2019
PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 07/08/2019.

05 Refeições - Creche 01 e 02

7ª Semana	Segunda-feira 01/07	Terça-feira 02/07	Quarta-feira 03/07	Quinta-feira 04/07	Sexta-feira 05/07
Café da manhã **Horário entre:** **8h e 8h:30min.**	Biscoito Sequilhos Composto lácteo- Café com leite	Biscoito Maisena Vitamina de Banana (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)	Biscoito Amanteigado + Mamão picado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Biscoito Sequilhos Vitamina de Maçã (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)	Biscoito Maisena + Melão fatiado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
Colação **Horário entre:** **9h:30min e 9h:45min.**	Biscoito Amanteigado	Maçã	Tangerina	Mamão picado	Melancia fatiada
Almoço **Horário entre:** **11h45min e 12h:30min.**	Pernil Suíno IQF ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz branco Feijão cozido Beterraba crua ralada	Coxa e Sobrecoxa cozida com Batata doce Arroz branco Feijão cozido Salada de Cenoura (½ pc) e Couve-flor (½ pc) cozidas	Estrogonofe de Peito de Frango (Amido, Extrato de tomate ½ pc, Leite ½ pc) Arroz com Vagem (½ pc) Feijão cozido Salada de Alface e Tomate fatiado temperada com Limão	Carne Bovina em pouch cozida (Pimentão, Extrato de tomate) Pirão de carne com Espinafre (Farinha de mandioca) Arroz com Cenoura (½ pc) Feijão cozido	Iscas de Peito de Frango aceboladas Arroz branco Feijão cozido Salada de Couve-flor e Vagem cozidas (½ pc)
Lanche **Horário entre:** **15h e 15h:30min.**	Canjica	Biscoito Sequilhos Suco verde (Abacaxi ½ pc, Açúcar, Limão, talos da Couve)	Biscoito Maisena Vitamina de Maçã (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)	Biscoito Amanteigado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Biscoito Sequilhos Vitamina de Banana (Açúcar, Fruta ½ pc, Leite)
Jantar **Horário entre:** **17h e 17h:30min.**	Peito de Frango ao molho com Inhame Arroz branco	Macarronada cremosa com Carne Bovina em pouch (Amido, Extrato de tomate ½ pc, Leite ½ pc) * Couve refogada	Arroz com Pernil Suíno IQF Chuchu refogado	Sopa (Macarrão, Peito de Frango, Abóbora)	Galinhada (Arroz, Coxa e Sobrecoxa) Beterraba refogada

Observação: * Reservar os talos da Couve para fazer o suco verde;
Cardápio sujeito a alterações.

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Fernanda de Sá Fagundes CRN1: 5419
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Ensino de Taguatinga
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Valores semanais de referência com base na Resolução nº 26/2013/FNDE

Informação nutricional (média semanal)		Idade (anos)	Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
1ª Semana	Creche 01	07-11 meses	865,15	32,89	22,05	136,44	6,12	341,04	80,19	1,90	983,09	2,49	202,56	57,01
	Creche 02	01-03 anos	865,15	32,89	22,05	136,44	6,12	341,04	80,19	1,90	983,09	2,49	202,56	57,01
Informação nutricional (média semanal)		**Idade (anos)**	**Energia (Kcal)**	**PTN (g)**	**LIP (g)**	**CHO (g)**	**Fibras (g)**	**Ca (mg)**	**Mg (mg)**	**Fe (mg)**	**Na (mg)**	**Zn (mg)**	**Vit. A (mcg)**	**Vit. C (mg)**
2ª Semana	Creche 01	07-11 meses	880,76	31,09	22,43	140,73	5,80	361,34	85,87	2,00	930,67	2,49	285,42	57,38
	Creche 02	01-03 anos	880,76	31,09	22,43	140,73	5,80	361,34	85,87	2,00	930,67	2,49	285,42	57,38
Informação nutricional (média semanal)		**Idade (anos)**	**Energia (Kcal)**	**PTN (g)**	**LIP (g)**	**CHO (g)**	**Fibras (g)**	**Ca (mg)**	**Mg (mg)**	**Fe (mg)**	**Na (mg)**	**Zn (mg)**	**Vit. A (mcg)**	**Vit. C (mg)**
3ª Semana	Creche 01	07-11 meses	884,29	30,98	22,95	140,83	6,31	345,40	83,30	2,24	953,17	2,57	287,50	59,22
	Creche 02	01-03 anos	884,29	30,98	22,95	140,83	6,31	345,40	83,30	2,24	953,17	2,57	287,50	59,22
Informação nutricional (média semanal)		**Idade (anos)**	**Energia (Kcal)**	**PTN (g)**	**LIP (g)**	**CHO (g)**	**Fibras (g)**	**Ca (mg)**	**Mg (mg)**	**Fe (mg)**	**Na (mg)**	**Zn (mg)**	**Vit. A (mcg)**	**Vit. C (mg)**
4ª Semana	Creche 01	07-11 meses	873,75	32,80	22,45	137,77	6,19	346,71	84,42	2,03	1102,14	2,54	258,52	59,80
	Creche 02	01-03 anos	873,75	32,80	22,45	137,77	6,19	346,71	84,42	2,03	1102,14	2,54	258,52	59,80

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Fernanda de Sá Fagundes CRN1: 5419
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437

Informação nutricional (média semanal)		Idade (anos)	Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
5ª Semana	Creche 01	07-11 meses	832,33	28,02	20,31	137,10	6,20	307,00	77,24	2,96	786,18	2,59	519,11	48,13
	Creche 02	01-03 anos	832,33	28,02	20,31	137,10	6,20	307,00	77,24	2,96	786,18	2,59	519,11	48,13
Informação nutricional (média semanal)		**Idade (anos)**	**Energia (Kcal)**	**PTN (g)**	**LIP (g)**	**CHO (g)**	**Fibras (g)**	**Ca (mg)**	**Mg (mg)**	**Fe (mg)**	**Na (mg)**	**Zn (mg)**	**Vit. A (mcg)**	**Vit. C (mg)**
6ª Semana	Creche 01	07-11 meses	882,29	30,65	22,21	142,35	6,01	363,90	83,88	1,92	916,57	2,46	300,62	73,05
	Creche 02	01-03 anos	882,29	30,65	22,21	142,35	6,01	363,90	83,88	1,92	916,57	2,46	300,62	73,05
Informação nutricional (média semanal)		**Idade (anos)**	**Energia (Kcal)**	**PTN (g)**	**LIP (g)**	**CHO (g)**	**Fibras (g)**	**Ca (mg)**	**Mg (mg)**	**Fe (mg)**	**Na (mg)**	**Zn (mg)**	**Vit. A (mcg)**	**Vit. C (mg)**
7ª Semana	Creche 01	07-11 meses	870,71	30,84	21,78	139,87	5,57	357,48	84,16	1,92	941,82	2,40	222,59	60,27
	Creche 02	01-03 anos	870,71	30,84	21,78	139,87	5,57	357,48	84,16	1,92	941,82	2,40	222,59	60,27

OBSERVAÇÕES

- 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 Óleo e ½ **pc** de Tempero para preparar o recheio do Pão.
- **Importante: Não desprezar o líquido presente nas carnes em pouch, visto que os nutrientes contidos na carne também estão presentes no caldo. Portanto, deve ser utilizado como parte da preparação.**
- **Amido de Milho:** Utilizar **1 pc** de Amido para **½ pc** de Leite, ou avaliar a consistência de forma que a preparação não fique nem muito grossa, tampouco fina demais!
- A preparação Composto lácteo, sabor café com leite, poderá ser servida gelada, especialmente, nos dias de calor.
- 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 Unidade Escolar.
- Para sugestões de novas preparações que tenha boa aceitação dos alunos, essas deverão ser comunicadas aos Nutricionistas das Regionais de Ensino, que deverão encaminhar a sugestão para a Gerência de Planejamento e Educação Alimentar, afim de avaliação e inclusão nos próximos cardápios.
- Limão: utilizar para temperar as carnes, além de outras preparações que estão especificadas no cardápio.
- Temperos: utilizar alho e cebola nas preparações salgadas. Solicitamos que os temperos naturais como cebolinha, coentro e salsa sejam higienizados e que uma parte deles seja congelada para que sejam utilizados em todas as refeições salgadas do cardápio, inclusive às segundas-feiras quando houver previsão no cardápio;
- Sugestão de Molho para salada: Cebola, Cebolinha, Coentro/Salsa, Limão;
- 1ª semana: alho 10 pc, cebola 10 pc, cebolinha 10 pc, coentro 5 pc, limão 5 pc, salsa 5 pc, pimentão 1 pc.
- 2ª semana: alho 10 pc, cebola 10 pc, cebolinha 10 pc, coentro 5 pc, limão 5 pc, salsa 5 pc, pimentão 1 pc.
- 3ª semana: alho 10 pc, cebola 10 pc, cebolinha 10 pc, coentro 5 pc, limão 6 pc, salsa 5 pc, pimentão 1 pc.
- 4ª semana: alho 10 pc, cebola 10 pc, cebolinha 13 pc, coentro 8 pc, limão 6 pc, salsa 7 pc, pimentão 2 pc.
- 5ª semana: alho 6 pc, cebola 6 pc.
- 6ª semana: alho 10 pc, cebola 10 pc, cebolinha 10 pc, coentro 7 pc, limão 4 pc, salsa 5 pc, pimentão 1 pc.
- 7ª semana: alho 5 pc, cebola 5 pc, cebolinha 5 pc, limão 2 pc, salsa 4 pc, pimentão 1 pc.

Responsável Técnico
Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar
Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Fernanda de Sá Fagundes CRN1: 5419
Leidiane Costa de Aguiar CRN1: 5930
Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437