



CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2019 – Regional de Ensino de TAGUATINGA

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 16/09 até 01/11/2019

PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 01/12/2019.

EDUCAÇÃO INTEGRAL 04 REFEIÇÕES- ESCOLA CANDANGA COM REGULAR

1ª Semana	Segunda-feira 16/09	Terça-feira 17/09	Quarta-feira 18/09	Quinta-feira 19/09	Sexta-feira 20/09
Lanche Horário entre: - 7h:15min e 7h:45min.	Canjica de Leite	Biscoito Cream cracker Vitamina de Banana (Fruta in natura, Leite)	Biscoito Sequilhos + Frutas picadas (Banana ½ pc + Maçã ½ pc) Suco de Morango (Fruta in natura)	Pão com Peito de Frango refogado Suco de Morango (Fruta in natura)	Biscoito Amanteigado Composto lácteo- Café com leite
Colação Horário entre: - 9h e 9h:30min.	Biscoito Amanteigado	Abacaxi picado	Melancia picada	Mamão picado	Abacaxi fatiado
Almoço Horário entre: - 11h45min e 12h:30min.	Iscas de Peito de Frango refogadas Arroz branco Tutu de Feijão (Farinha de mandioca)	Peito de Frango ao próprio molho Arroz branco Feijão cozido Salada de Alface picada, Couve-flor cozida e Beterraba ralada Melão picado	Iscas de Peito de Frango refogadas Arroz branco (½ pc) Macarrão (½ pc) ao molho de tomate (Extrato de tomate) Feijão cozido Salada de Tomate picado e Brócolis cozido	Peito de Frango ao Creme de Espinafre (Amido, Leite) Arroz branco Feijão cozido Cenoura crua ralada	Peito de Frango ao molho com Batata inglesa Arroz branco Feijão cozido Abobrinha refogada
Lanche Horário entre: - 15h:30min e 16h.	Macarronada com Almôndega Bovina IQF ao Molho de tomate (Extrato de tomate)	Peito de Frango ao Creme de Brócolis (Amido, Leite) Arroz Branco Salada de Pepino e Tomate picados	Pão com Peito de Frango refogado (Extrato de tomate) Suco de Abacaxi (Fruta in natura)	Biscoito Amanteigado + Mamão picado Vitamina de Morango (Fruta in natura, Leite)	Galinhada (Arroz, Peito) Salada de Beterraba e Cenoura raladas

Observação: Reservar 1 pc de Beterraba, Chuchu Abóbora para serem utilizados na segunda-feira (23/09). 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

Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710

Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334

Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437



CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2019 – Regional de Ensino de TAGUATINGA

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 16/09 até 01/11/2019

PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 01/12/2019.

EDUCAÇÃO INTEGRAL 04 REFEIÇÕES- ESCOLA CANDANGA COM REGULAR

2ª Semana	Segunda-feira 23/09	Terça-feira 24/09	Quarta-feira 25/09	Quinta-feira 26/09	Sexta-feira 27/09
Lanche Horário entre: - 7h:15min e 7h:45min.	Canjica de Leite	Biscoito Amanteigado Vitamina de Banana (Fruta in natura, Leite)	Biscoito Cream cracker + Abacaxi picado Suco de Morango (Fruta in natura)	Pão com Carne Bovina moída IQF (Extrato de tomate) Suco de Morango (Fruta in natura)	Biscoito Amanteigado Vitamina de Banana (Fruta in natura, Leite)
Colação Horário entre: - 9h e 9h:30min.	Biscoito Amanteigado	Maçã	Melão fatiado	Mamão fatiado	Laranja
Almoço Horário entre: - 11h45min e 12h:30min.	Peito de Frango ao próprio molho Arroz branco Farofa de Feijão (Farinha de mandioca) Chuchu refogado Beterraba ralada	Bobó de Peito de Frango com Abóbora Arroz branco Feijão cozido Couve-flor cozida Melancia fatiada	Isclas de Peito de Frango refogadas com Pimentão verde Arroz branco (½ pc) Macarrão (½ pc) ao alho e óleo Feijão cozido Salada de Alface e Tomate picados	Estrogonofe de Peito de Frango (Amido, Leite, Extrato de tomate) Arroz branco Feijão cozido Abobrinha refogada Cenoura crua ralada	Isca Bovina IQF ao molho com Batata inglesa Arroz branco Feijão cozido Beterraba crua ralada
Lanche Horário entre: - 15h:30min e 16h.	Estrogonofe de Peito de Frango (Amido, Leite, Extrato de tomate) Arroz branco Abóbora refogada	Isclas de Peito de Frango refogadas tomate e brócolis Macarrão ao alho e óleo	Pão com Peito de Frango refogado (Extrato de tomate) Suco de Morango (Fruta in natura)	Biscoito Sequilhos + Melão picado Vitamina de Banana (Fruta in natura, Leite)	Galinhada (Arroz, Peito) Salada de Pepino picado e Cenoura ralada

Observação: Reservar 1 pc de Batata doce, Chuchu e Beterraba para serem utilizados na segunda-feira (30/09). 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

Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710

Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334

Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437



CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2019 – Regional de Ensino de TAGUATINGA

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 16/09 até 01/11/2019

PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 01/12/2019.

EDUCAÇÃO INTEGRAL 04 REFEIÇÕES- ESCOLA CANDANGA COM REGULAR

3ª Semana	Segunda-feira 30/09	Terça-feira 01/10	Quarta-feira 02/10	Quinta-feira 03/10	Sexta-feira 04/10
Lanche Horário entre: - 7h:15min e 7h:45min.	Canjica de Leite	Biscoito Cream cracker Vitamina de Banana (Fruta in natura, Leite)	Biscoito Amanteigado + Frutas picadas (Banana ½ pc + Maçã ½ pc) Suco de Morango (Fruta in natura)	Pão com Peito de Frango refogado Suco de Morango (Fruta in natura)	Biscoito Sequilhos Composto lácteo- Café com leite
Colação Horário entre: - 9h e 9h:30min.	Biscoito Amanteigado	Abacaxi picado	Melão picado	Mamão picado	Maçã
Almoço Horário entre: - 11h45min e 12h:30min.	Isca Bovina IQF ao molho com Batata doce Arroz branco Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Chuchu refogado	Almôndega Bovina IQF ao creme de Brócolis (Amido, Leite) Arroz branco Feijão cozido Salada de Alface picada e Cenoura ralada	Peito de Frango ao Molho de tomate (Extrato de tomate) Arroz branco (½ pc) Macarrão ao alho e óleo (½ pc) Feijão cozido Couve refogada Tomate picado	Isca Bovina IQF ao Molho de Abóbora Arroz branco Feijão cozido Repolho picado Abacaxi picado	Carne Bovina moída IQF refogada com Batata inglesa Arroz branco Feijão cozido Chuchu cozido
Lanche Horário entre: - 15h:30min e 16h.	Macarronada com Carne Bovina moída IQF ao Molho de tomate (Extrato de tomate) Beterraba ralada	Galinhada (Arroz, Peito) Salada de Couve e Tomate picados	Pão com Peito de Frango refogado Suco de Abacaxi (Fruta in natura)	Biscoito Maisena + Mamão fatiado Vitamina de Morango (Fruta in natura, Leite)	Isca Bovina IQF ao molho com Batata doce Arroz branco Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca)

Observação: Reservar 1 pc de Beterraba, Inhame e Abóbora para serem utilizados na segunda-feira (07/10). 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

Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710

Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334

Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437



CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2019 – Regional de Ensino de TAGUATINGA

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 16/09 até 01/11/2019

PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 01/12/2019.

EDUCAÇÃO INTEGRAL 04 REFEIÇÕES- ESCOLA CANDANGA COM REGULAR

4ª Semana	Segunda-feira 07/10	Terça-feira 08/10	Quarta-feira 09/10	Quinta-feira 10/10	Sexta-feira 11/10
Lanche Horário entre: - 7h:15min e 7h:45min.	Canjica de Leite	Biscoito Sequilhos Vitamina de Banana (Fruta in natura, Leite)	Biscoito Amanteigado + Frutas picadas (Banana ½ pc + Mamão ½ pc) Suco de Morango (Fruta in natura)	Pão com Carne Bovina moída IQF (Extrato de tomate) Suco de Morango (Fruta in natura)	Biscoito Cream cracker Composto lácteo- Café com leite
Colaço Horário entre: - 9h e 9h:30min.	Biscoito Amanteigado	Maçã	Abacaxi picado	Melão fatiado	Melancia picada
Almoço Horário entre: - 11h45min e 12h:30min.	Estrogonofe de Peito de Frango (Amido, Leite, Extrato de tomate) Arroz branco Feijão cozido Inhame corado Beterraba ralada	Isca Bovina IQF refogada Arroz branco Feijão cozido Brócolis refogado Beterraba crua ralada Abacaxi fatiado	Bobó de Peito de Frango com Abóbora Arroz branco (½ pc) Macarrão (½ pc) ao molho de tomate (Extrato de tomate) Feijão cozido Couve refogada Tomate picado	Isca Bovina IQF refogada com Cebola e Pimentão verde Arroz branco Feijão cozido Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Repolho picado	Peito de Frango em pouch cozido com Batata inglesa Arroz branco Feijão cozido Chuchu refogado
Lanche Horário entre: - 15h:30min e 16h.	Baião de três (Isca Bovina IQF, Arroz, Feijão) Abóbora refogada	Macarronada com Peito de Frango ao Molho de tomate (Extrato de tomate) Salada de Couve e Tomate picados	Pão com Carne Bovina moída IQF (Extrato de tomate) Suco de Abacaxi (Fruta in natura)	Biscoito Sequilhos + Melão fatiado Vitamina de Banana (Fruta in natura, Leite)	Galinhada (Arroz, Peito) Salada de Beterraba e Cenoura raladas

Observação: Reservar 1 pc de Batata doce, Inhame e Abóbora para serem utilizados na segunda-feira (21/10). 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

Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710

Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334

Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437



CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2019 – Regional de Ensino de TAGUATINGA

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 16/09 até 01/11/2019

PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 01/12/2019.

EDUCAÇÃO INTEGRAL 04 REFEIÇÕES- ESCOLA CANDANGA COM REGULAR

5ª Semana	Segunda-feira 14/10	Terça-feira 15/10	Quarta-feira 16/10	Quinta-feira 17/10	Sexta-feira 18/10
Lanche Horário entre: - 7h:15min e 7h:45min.	RECESSO ESCOLAR	FERIADO <i>(DIA DO PROFESSOR)</i>	RECESSO ESCOLAR	DIA LETIVO MÓVEL *	DIA LETIVO MÓVEL *
Colação Horário entre: - 9h e 9h:30min.					
Almoço Horário entre: -11h45min e 12h:30min.					
Lanche Horário entre: - 15h:30min e 16h.					

Observação: * Adaptar o cardápio conforme saldo em estoque, caso necessário será autorizado o pedido extra de gêneros alimentícios para compor os Dias letivos móveis. Os pedidos deverão seguir as instruções de forma análoga a Circular SEI-GDF nº 4/2018 - SEE/SIAE/CAED/DIAE/GPEA (SEI/GDF – 1094679), com prazo mínimo de antecedência de (01) uma semana de envio à GCDAE.

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

Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710

Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334

Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437



CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2019 – Regional de Ensino de TAGUATINGA

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 16/09 até 01/11/2019

PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 01/12/2019.

EDUCAÇÃO INTEGRAL 04 REFEIÇÕES- ESCOLA CANDANGA COM REGULAR

6ª Semana	Segunda-feira 21/10	Terça-feira 22/10	Quarta-feira 23/10	Quinta-feira 24/10	Sexta-feira 25/10
Lanche Horário entre: - 7h:15min e 7h:45min.	Biscoito Amanteigado Leite caramelado	Biscoito Sequilhos Vitamina de Banana (Fruta in natura, Leite)	Biscoito Maisena + Mamão picado Suco de Abacaxi (Fruta in natura)	Pão com Peito de Frango refogado Suco de Abacaxi (Fruta in natura)	Biscoito Amanteigado Vitamina de Banana (Fruta in natura, Leite)
Colação Horário entre: - 9h e 9h:30min.	Biscoito Maisena	Abacaxi picado	Melão fatiado	Maçã	Mamão picado
Almoço Horário entre: - 11h45min e 12h:30min.	Carne Bovina em pouch ao próprio molho com Inhame Arroz branco Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Batata doce corada	Carne Bovina moída IQF ao molho com Batata inglesa Arroz branco Feijão cozido Vagem e Repolho refogados	Peito de Frango em pouch ao próprio molho Arroz branco (½ pc) Salada de Macarrão (½ pc) com Cenoura Feijão cozido Couve refogada	Estrogonofe de Peito de Frango (Amido, Leite, Extrato de tomate) Arroz branco Feijão cozido Cenoura ralada Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Mamão ½ pc)	Isca Bovina IQF ao Molho de Abóbora Arroz branco Feijão cozido Beterraba cozida Pepino picado
Lanche Horário entre: - 15h:30min e 16h.	Macarronada com Carne Bovina moída IQF ao Molho de tomate (Extrato de tomate) Abóbora refogada	Galinhada (Arroz, Peito) Farofa de Couve com cenoura (Farinha de mandioca)	Pão com Carne Bovina moída IQF (Extrato de tomate) Suco de Abacaxi (Fruta in natura)	Biscoito Amanteigado + Melancia picada Vitamina de Banana (Fruta in natura, Leite)	Peito de Frango ao molho com batata inglesa Arroz Branco Salada de Cenoura ralada e repolho picado

Observação: Reservar 1 pc de Abóbora, Inhame e Beterraba para serem utilizados na segunda-feira (28/10). 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

Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710

Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334

Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437



CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2019 – Regional de Ensino de TAGUATINGA

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 16/09 até 01/11/2019

PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 01/12/2019.

EDUCAÇÃO INTEGRAL 04 REFEIÇÕES- ESCOLA CANDANGA COM REGULAR

7ª Semana	Segunda-feira 28/10	Terça-feira 29/10	Quarta-feira 30/10	Quinta-feira 31/10	Sexta-feira 01/11
Lanche Horário entre: - 7h:15min e 7h:45min.	Biscoito Amanteigado Leite caramelado	Biscoito Sequilhos Vitamina de Banana (Fruta in natura, Leite)	Biscoito Amanteigado + Mamão picado Suco de Abacaxi (Fruta in natura)	Pão com Carne Bovina moída IQF (Extrato de tomate) Suco de Abacaxi (Fruta in natura)	Biscoito Maisena Vitamina de Banana (Fruta in natura, Leite)
Colação Horário entre: - 9h e 9h:30min.	Biscoito Maisena	Melão picado	Melancia picada	Maçã	Mamão picado
Almoço Horário entre: - 11h45min e 12h:30min.	Bobó de Peito de Frango com Abóbora Arroz branco Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Inhame corado	Carne Bovina moída IQF refogada Arroz branco Feijão cozido Salada de Repolho picado e Vagem cozida Abacaxi picado	Peito de Frango ao Creme de Abóbora (Amido, Leite) Arroz branco (½ pc) Macarrão ao alho e óleo (½ pc) Feijão cozido Couve refogada	Almôndega Bovina IQF ao Molho com Batata inglesa Arroz branco Feijão cozido Beterraba refogada	Isca Bovina IQF refogada Arroz branco Feijão cozido Batata doce corada Salada de Pepino picado e Cenoura ralada
Lanche Horário entre: - 15h:30min e 16h.	Isca Bovina IQF ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz branco Beterraba ralada	Macarronada com Peito de Frango ao Molho vitaminado (Extrato de tomate, Cenoura) Couve refogada	Pão com Peito de Frango refogado Suco de Abacaxi (Fruta in natura)	Biscoito Sequilhos + Maçã Vitamina de Banana (Fruta in natura, Leite)	Galinhada (Arroz, Peito) Salada de Repolho picado e Beterraba cozida

Observação: Reservar 1 pc de Beterraba, Inhame e Batata doce para a próxima distribuição. 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

Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710

Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334

Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437



CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2019 – Regional de Ensino de TAGUATINGA
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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	EM	16-18	988,15	44,94	17,01	165,92	9,87	289,71	109,67	2,50	891,16	2,91	201,02	101,65
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	EM	16-18	1005,09	44,50	19,14	165,90	9,98	278,95	104,50	2,62	1025,87	3,25	205,41	92,19
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	EM	16-18	1083,90	48,27	21,52	176,74	10,91	293,83	99,85	3,65	1044,06	5,47	297,17	113,94
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	EM	16-18	1042,10	46,55	21,15	168,44	10,63	284,30	98,13	3,33	1060,30	5,03	186,21	84,04
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	EM	16-18	1069,02	44,71	21,80	176,40	10,50	317,86	108,43	2,82	984,79	4,61	363,18	100,50
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	EM	16-18	1111,97	49,64	22,82	179,94	10,33	337,15	114,68	3,33	1010,87	5,59	305,21	87,52

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

Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710

Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334

Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437



OBSERVAÇÕES

- 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 $\frac{1}{2}$ **pc** de Óleo e $\frac{1}{2}$ **pc** de Sal 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.**
- 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.
- Temperos naturais: alho, cebola, cebolinha, coentro e salsa. Utilizá-los nas preparações salgadas. Solicitamos que os temperos naturais, exceto o alho e a cebola, sejam higienizados e que uma parte deles fique congelada para serem utilizados em todas as refeições salgadas do cardápio, inclusive às segundas-feiras quando houver previsão no cardápio.

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

Mayara B. de Sousa Rodrigues CRN1: 5710

Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334

Viviane Magalhães de Sousa CRN1: 7437