

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

04 Refeições: Ensino Fundamental, Ensino Médio

1ª Semana	Segunda-feira 03/04	Terça-feira 04/04	Quarta-feira 05/04	Quinta-feira 06/04	Sexta-feira 07/04
DESJEJUM Horário: 8h e 9h.	Cuscuz com Manteiga (Farinha de milho flocada) + Leite, Açúcar	Biscoito Amanteigado Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com Queijo ralado (Farinha de milho flocada, Queijo muçarela 1pc) + Suco de Goiaba (Fruta 1 pc, Açúcar)	Biscoito Rosquinha de coco Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Frutas Picadas (Banana nanica ½ pc + Goiaba 1pc)	FERIADO (Sexta – feira Santa)
ALMOÇO Horário: 11:30 e 12:30.	Peito de Frango refogado desfiado Arroz cozido Purê de Abóbora Chuchu cozido a vapor	Carne moída refogada Macarrão ao molho branco com Couve picada (Leite ½ pc, Amido) Cenoura cozida	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho com Pimentão e Cheiro-verde (Extrato de tomate) Arroz cozido Inhame corado Abóbora refogada	Iscas de Peito de Frango aceboladas Arroz cozido Feijão cozido Beterraba cozida Pepino em fatias	
LANCHE Horário: 14h e 14:30.	Biscoito Amanteigado	Maçã	Abacaxi picado	Melão em fatias	
JANTAR Horário: 15:30 e 16:30.	Macarrão ao molho com Carne moída (Extrato de tomate) Batata doce corada	Galinhada com Cebolinha (Coxa e sobrecoxa de Frango, Arroz) Repolho verde em tiras Banana nanica assada	Peito de Frango desfiado e refogado ao molho (Amido) Arroz cozido com Cenoura Couve refogada	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas e refogadas com Ervas (Cebolinha, Coentro e Salsa) Arroz cozido Creme de Abóbora (Leite ½ pc)	

**Observação: Reservar 1 pc de Batata doce, 1 pc de Repolho verde, 1pc de Pepino para a próxima segunda-feira.
Reservar parte do quantitativo de temperos e congelar picados para a próxima semana: Alho, Cebola, Cebolinha.
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 – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

04 Refeições: Ensino Fundamental, Ensino Médio

2ª Semana	Segunda-feira 10/04	Terça-feira 11/04	Quarta-feira 12/04	Quinta-feira 13/04	Sexta-feira 14/04
DESJEJUM Horário: 8h e 9h.	Biscoito Amanteigado Leite caramelado (Açúcar)	Biscoito Amanteigado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Banana prata (2pc)	Cuscuz com Manteiga ^R 1pc (Farinha de milho flocada) Leite, Açúcar	Curau de Milho (Milho verde in natura, Leite, Açúcar)	Cuscuz com Queijo (Farinha de milho flocada, Queijo muçarela ^R 1pc) + Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
ALMOÇO Horário: 11:30 e 12:30.	Arroz cozido com Carne moída Batata doce com casca corada Repolho verde ralado	Peito de Frango Pouch ao molho com Cenoura ralada, Pimentão e Cebolinha (Extrato de tomate) Macarrão ao alho e óleo Couve refogada Abacaxi picado	Peito de Frango ^R refogado Arroz cozido Feijão cozido Batata gratinada ao molho branco (Leite ½ pc, Amido) Pepino com casca em tiras com Hortelã	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas com Inhame Arroz cozido Feijão cozido Abóbora refogada com Salsa Repolho verde em tiras	Galinhada com Cheiro-verde (Coxa e sobrecoxa de Frango, Arroz) Chuchu cozido a vapor Beterraba crua ralada
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Biscoito Rosquinha de coco	Melão em fatias	Banana prata (2pc)	Melancia picada	Mamão em fatias
LANCHE 2 Horário: 15:30 e 16:30.	Macarrão ao molho branco com Peito de Frango Pouch (Leite ½ pc, Amido) Pepino com casca picado	Isclas de Peito de Frango ^R aceboladas Arroz cozido Pepino em fatias	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho com Pimentão (Extrato de tomate) Arroz cozido Couve refogada Abóbora cozida	Peito de Frango ^R cozido com Cebolinha Arroz cozido Melão em fatias	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas com Batata doce com casca Arroz cozido com Salsa Repolho verde picado

Observação: Reservar 1pc de Abóbora, 1pc de Batata doce, 1pc de Batata, 1pc de Cenoura, 1pc de Coentro e 1pc de Cebolinha congelados para a próxima segunda-feira.

Realizar o preparo do curau no dia anterior ao planejado e armazenar sob refrigeração em recipiente tampado e identificado.

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 – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

04 Refeições: Ensino Fundamental, Ensino Médio

3ª Semana	Segunda-feira 17/04	Terça-feira 18/04	Quarta-feira 19/04	Quinta-feira 20/04	Sexta-feira 21/04
DESJEJUM Horário: 8h e 9h.	Cuscuz com Manteiga ^R 1pc (Farinha de milho flocada) Leite, Açúcar	Biscoito Rosquinha de coco Suco verde (Maracujá 1 pc, Talos de Couve, Açúcar) + Maçã	Biscoito Amanteigado Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com Queijo ralado (Farinha de milho flocada, Queijo muçarela ^R 1pc) + Suco de Maracujá (Fruta 1 pc, Açúcar)	FERIADO (Tiradentes, Aniversário de Brasília)
ALMOÇO Horário: 11:30 e 12:30.	Peito de Frango refogado Arroz cozido Abóbora e Batata doce com casca assados	Carne moída refogada com Cebola Arroz cozido Feijão cozido com Cebolinha Couve refogada Cenoura crua ralada	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas e refogadas com Pimentão e Cheiro-verde Arroz cozido Abóbora cozida Repolho verde em tiras	Isclas de Peito de Frango aceboladas Macarrão ao molho (Extrato de tomate) Inhame corado Pepino picado e Salsa	
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Biscoito Amanteigado	Banana nanica	Abacaxi em fatias	Frutas picadas (Mamão ½ pc + Banana nanica ½ pc)	
LANCHE 2 Horário: 15:30 e 16:30.	Sopa de Macarrão com Carne moída e Legumes (Cenoura, Batata, Extrato de tomate ½ pc e Cheiro-verde)	Peito de Frango refogado Arroz cozido Batata doce com casca assada Pepino picado com Salsa	Estrogonofe de Frango (Peito de Frango, Leite ½ pc, Amido, Extrato de tomate ½ pc) Arroz cozido Cenoura crua ralada	Galinhada com Cheiro-verde (Coxa e sobrecoxa de Frango, Arroz) Melão em fatias	

Observação:

Reservar 1pc de Beterraba, 1 pc de Batata doce, 1pc de Repolho verde e 1pc de Abóbora para a próxima segunda-feira.

Reservar Talos de Couve para preparo do Suco verde em 18/04.

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 – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

04 Refeições: Ensino Fundamental, Ensino Médio

4ª Semana	Segunda-feira 24/04	Terça-feira 25/04	Quarta-feira 26/04	Quinta-feira 27/04	Sexta-feira 28/04
DESJEJUM Horário: 8h e 9h.	Cuscuz com Manteiga ^R 1pc (Farinha de milho flocada) Leite, Açúcar	Biscoito Amanteigado Suco de Maracujá (Fruta 1 pc, Açúcar) + Banana prata (2pc)	Farofa de cuscuz com Peito de Frango ½ pc, Cebola e Coentro (Farinha de milho flocada) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Curau de Milho (Milho verde in natura, Leite, Açúcar)	Biscoito Rosquinha de coco Vitamina de Abacate (Leite, Fruta 1 pc, Açúcar)
ALMOÇO Horário: 11:30 e 12:30.	Peito de Frango em cubos refogado Arroz cozido Batata doce cozida a vapor Beterraba crua ralada	Carne moída ^R cozida com Inhame e Manjeriçã Macarrão ao alho e óleo Couve refogada	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas Arroz cozido Feijão cozido Abóbora refogada Pepino com casca picado Melão em fatias	Filé de Tilápia ao molho com Pimentão e Cheiro-verde (Extrato de tomate) Arroz cozido Batata assada Salada de Cenoura e Repolho verde ralados	Paleta Suína assada Arroz cozido Feijão cozido Chuchu ao molho branco (Leite ½ pc, Amido) Beterraba cozida e Salsa
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Biscoito Amanteigado	Melão picado	Tangerina	Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Banana prata 1pc)	Mamão picado
LANCHE 2 Horário: 15:30 e 16:30.	Bobó de Carne moída com Abóbora Arroz cozido Repolho verde picado	Peito de Frango desfiado com Pimentão (Extrato de tomate ½ pc) Arroz cozido Batata doce com casca corada	Filé de Tilápia ao molho branco com Cebolinha (Leite ½ pc, Amido) Macarrão ao alho e óleo Couve refogada Melancia em pedaços	Paleta Suína cozida com Cheiro-verde (Extrato de tomate ½ pc) Arroz cozido Pepino em fatias	Galinhada (Coxa e sobrecoxa de Frango, Arroz) Legumes a vapor com Salsa (Batata e Cenoura)

Observação:

Reservar 1pc de Cenoura, 1pc de Batata doce, 1 pc de Abóbora, 1 pc de Repolho verde e 1pc de Coentro e 1 pc de Cebolinha congelados para a próxima semana.

Realizar o preparo do curau no dia anterior ao planejado e armazenar sob refrigeração em recipiente tampado e identificado.

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

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 – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

04 Refeições: Ensino Fundamental, Ensino Médio

5ª Semana	Segunda-feira 01/05	Terça-feira 02/05	Quarta-feira 03/05	Quinta-feira 04/05	Sexta-feira 05/05
DESJEJUM Horário: 8h e 9h.	FERIADO (Dia do trabalhador)	Cuscuz com Manteiga ^R 1pc (Farinha de milho flocada) Leite, Açúcar	Biscoito Amanteigado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Mamão em fatias	Biscoito Rosquinha de coco Vitamina de Abacate (Leite, Fruta 1 pc, Açúcar)	Cuscuz com Queijo (Farinha de milho flocada, Queijo muçarela 1pc) + Suco de Maracujá (Fruta 1pc, Açúcar)
ALMOÇO Horário: 11:30 e 12:30.		Sopa de Macarrão com Carne moída e Legumes (Cenoura, Batata doce, Extrato de tomate ½ pc e Cebolinha)	Estrogonofe de Frango (Peito de Frango, Leite ½ pc, Amido, Extrato de tomate ½ pc) Arroz cozido Salada de Beterraba, Repolho verde e Pimentão	Galinhada com Couve (Peito de Frango, Arroz, Couve) Abóbora cozida	Paleta Suína cozida e refogada Arroz cozido Feijão cozido Purê de Batata doce Cenoura crua ralada com Cebolinha
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.		Biscoito Amanteigado	Melão em fatias	Maçã	Banana nanica
LANCHE 2 Horário: 15:30 e 16:30.		Peito de Frango refogado com Coentro Arroz cozido Purê de Abóbora Repolho verde em tiras	Paleta Suína assada Macarrão ao molho com Cheiro-verde (Extrato de tomate) Couve refogada	Arroz cozido com Carne moída e Salsa Pepino com casca em fatias Banana nanica	Peito de Frango ao molho branco (Leite ½ pc, Amido) Arroz cozido Beterraba cozida com Salsa

Observação:

Reservar 1pc de Inhamé, 1pc de Pepino, 1pc de Cenoura e 1 pc de Repolho verde refrigerados e 1 pc de Cebolinha e 1pc de Coentro congelados para a próxima segunda-feira.

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 – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

04 Refeições: Ensino Fundamental, Ensino Médio

6ª Semana	Segunda-feira 08/05	Terça-feira 09/05	Quarta-feira 10/05	Quinta-feira 11/05	Sexta-feira 12/05
DESJEJUM Horário: 8h e 9h.	Cuscuz com Manteiga ^R 1pc (Farinha de milho flocada) Leite, Açúcar	Biscoito Amanteigado Suco de Maracujá (Fruta 1 pc, Açúcar) + Melão picado	Biscoito Amanteigado Vitamina de Abacate (Leite, Fruta 1 pc, Açúcar)	Polenta (Farinha de milho flocada) Peito de Frango desfiado ½ pc ao molho (Extrato de tomate) + Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc, Açúcar)	Curau de Milho (Milho verde in natura, Leite, Açúcar)
ALMOÇO Horário: 11:30 e 12:30.	Peito de Frango assado com Inhame e Cheiro-verde Arroz cozido Pepino com casca em tiras	Carne moída cozida com Abóbora e Inhame Arroz cozido Couve refogada	Peito de Frango ao molho branco (Leite ½ pc, Amido) Arroz cozido Salada de Beterraba crua ralada com Cheiro-verde	Coxa e sobrecoxa de Frango cozida com Batata e Cenoura Macarrão ao alho e óleo Repolho verde picado com Salsa e Pimentão Banana prata (2pc)	Paleta Suína cozida e refogada com Cebola Arroz cozido Feijão cozido com Abóbora Pepino com casca picado com Cebolinha
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Biscoito Rosquinha de coco	Frutas picadas (Maçã ½ pc + Banana prata 1pc)	Maçã	Tangerina	Melão em fatias
LANCHE 2 Horário: 15:30 e 16:30.	Carne moída refogada Macarrão ao molho branco (Leite ½ pc, Amido) Salada de Cenoura e Repolho verde ralados	Galinhada com Cenoura e Salsa (Peito de Frango, Arroz, Cenoura)	Paleta Suína ao molho com Cebolinha e Pimentão (Extrato de tomate) Arroz cozido Couve refogada Batata doce corada	Peito de Frango cozido com Cheiro-verde Arroz cozido Pepino picado Mamão em fatias	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas Arroz cozido Beterraba cozida Repolho verde em tiras com Salsa

Observação:

Reservar 1pc de Chuchu e 1pc de Batata doce, 1 pc de Abóbora e 1pc de Pepino para a próxima segunda-feira.

Realizar o preparo do curau no dia anterior ao planejado e armazenar sob refrigeração em recipiente tampado e identificado.

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 – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

04 Refeições: Ensino Fundamental, Ensino Médio

7ª Semana	Segunda-feira 15/05	Terça-feira 16/05	Quarta-feira 17/05	Quinta-feira 18/05	Sexta-feira 19/05
DESJEJUM Horário: 8h e 9h.	Biscoito Amanteigado Leite caramelado (Açúcar)	Cuscuz com Manteiga ^R 1pc (Farinha de milho flocada) Leite, Açúcar	Biscoito Rosquinha de coco Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Banana nanica	Cuscuz com Frango desfiado e Cebolinha (Farinha de milho flocada, Peito de Frango ½ pc) + Suco de Maracujá (Fruta 1 pc, Açúcar)	Biscoito Amanteigado Vitamina de Abacate (Leite, Fruta 1 pc, Açúcar)
ALMOÇO Horário: 11:30 e 12:30.	Carne moída refogada Macarrão ao molho (Extrato de tomate) Batata doce com casca cozida Chuchu refogado	Filé de Tilápia desfiada e refogada com Cebolinha Arroz branco Creme de Couve (Leite ½ pc, Amido) Inhame corado	Coxa e sobrecoxa de Frango ^R cozidas com Cenoura e Manjericão Arroz cozido Feijão cozido Batata doce corada	Baião de três com Salsa (Paleta Suína desfiada, Arroz, Feijão) Purê de Abóbora Pepino em fatias com Cheiro-verde	Canja de Frango com Legumes (Peito de Frango, Arroz, Cenoura, Batata, Repolho verde e Cheiro-verde) + Tangerina
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Biscoito Rosquinha de coco	Abacaxi picado	Frutas picadas (Maçã ½ pc, Mamão ½ pc)	Banana nanica	Melão em fatias
LANCHE 2 Horário: 15:30 e 16:30.	Galinhada (Peito de Frango, Arroz) Abóbora cozida Pepino em fatias	Carne moída ao molho com Pimentão (Extrato de tomate ½ pc) Arroz cozido Beterraba cozida	Filé de Tilápia assado com Cebola e Ervas (Coentro, Salsa, Cebolinha) Arroz cozido Purê de Batata Couve refogada	Coxa e sobrecoxa de Frango ^R cozidas e refogadas (Extrato de tomate ½ pc) Macarrão ao alho e óleo Batata doce com casca assada Tangerina	Paleta Suína cozida e refogada Arroz cozido Abóbora cozida Pepino em fatias com Hortelã

Observação:

Reservar 1pc de Beterraba, 1 pc de Abóbora, 1 pc de Cenoura e 1 pc de Repolho verde para a próxima segunda-feira.

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 04 REFEIÇÕES

Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato		Proteína		Lipídio	
				(55% a 65% do VET)		(10% a 15% do VET)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
1ª Semana	EF 01	6- 10 anos	1005,24	155,22	56%	45,11	16%	23,00	21%
	EF 02	11-15 anos	1123,99	171,50	55%	51,48	16%	25,80	21%
	EM	16-18 anos	1123,99	171,50	55%	51,48	16%	25,80	21%
2ª Semana	EF 01	6- 10 anos	985,52	148,93	54%	42,18	15%	24,53	22%
	EF 02	11-15 anos	1092,49	163,53	54%	47,78	16%	27,07	22%
	EM	16-18 anos	1092,49	163,53	54%	47,78	16%	27,07	22%
3ª Semana	EF 01	6- 10 anos	1008,93	153,44	55%	45,06	16%	24,50	22%
	EF 02	11-15 anos	1124,12	169,72	54%	51,31	16%	27,05	22%
	EM	16-18 anos	1124,12	169,72	54%	51,31	16%	27,05	22%
4ª Semana	EF 01	6- 10 anos	991,85	150,87	55%	44,97	16%	24,08	22%
	EF 02	11-15 anos	1090,23	165,47	55%	50,29	17%	25,94	21%
	EM	16-18 anos	1090,23	165,47	55%	50,29	17%	25,94	21%
5ª Semana	EF 01	6- 10 anos	1010,58	154,82	55%	45,50	16%	24,90	22%
	EF 02	11-15 anos	1121,01	171,11	55%	51,38	17%	27,28	22%
	EM	16-18 anos	1121,01	171,11	55%	51,38	17%	27,28	22%

Responsável Técnico

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

Gerência de Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar

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)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	EF 01	6- 10 anos	999,67	150,09	54%	46,75	17%	24,35	22%
	EF 02	11-15 anos	1100,41	164,69	54%	52,47	17%	26,26	21%
	EM	16-18 anos	1100,41	164,69	54%	52,47	17%	26,26	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)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	EF 01	6- 10 anos	998,69	153,39	55%	44,61	16%	24,42	22%
	EF 02	11-15 anos	1099,79	168,41	55%	50,09	16%	26,41	22%
	EM	16-18 anos	1099,79	168,41	55%	50,09	16%	26,41	22%

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020/FNDE.

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 – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 03/04/2023 a 19/05/2023. PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 19/06/2023.

04 Refeições: Ensino Fundamental, 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 *in natura* como acompanhamento para o cuscuz utilizar ½ pc de sal e 1 pc de óleo.
- **Atentar-se às entregas de Queijo e Manteiga e utilizar somente 1 pc por refeição. Armazenar as reservas refrigeradas ou congeladas.**
- **Armazenar as reservas de Carnes conforme planejamento do cardápio e de entregas.**
- **Amido: Amido de milho.**
- **Leite: Per capita para molhos reduzido de meio (½) para um terço (⅓).**
- **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.**
- 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.
- **Para sugestões de novas preparações que tenham boa aceitação dos alunos, essas deverão ser comunicadas aos Nutricionistas das Regionais de Ensino, que deverão encaminhar a sugestão para a Gerência Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar, a fim de avaliação e inclusão nos próximos cardápios.**
- As sugestões de receitas compõem o arquivo Caderno de Receitas atualizado e encaminhado a cada Distribuição.

Responsável Técnico

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913