

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE

01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02

1ª Semana		Segunda-feira 31/07	Terça-feira 01/08	Quarta-feira 02/08	Quinta-feira 03/08	Sexta-feira 04/08
L A N C H E	Horário: 19h e 19:30h	Carne moída ao molho (Acém moído, Extrato de tomate) Arroz cozido	Farofa de Ovos com Tomate, Cebola e Açafrão (Farinha de mandioca) Arroz cozido + Frutas picadas (Melão ½ pc + Morango)	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas ao molho branco (Amido, Leite sem lactose ½ pc) Arroz cozido Salada de Cenoura com Repolho roxo	Filé de Tilápia assado com Batata doce e Colorau Arroz cozido + Frutas picadas (Banana nanica ½ pc + Mamão ½ pc)	Paleta suína refogada com Cebola e Pimentão Arroz cozido Feijão cozido Purê de Abóbora Acelga em tiras

Observação:

Reservar 1pc de Abóbora, 1 pc de Cenoura para a próxima segunda-feira.

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

Cardápio sujeito a alterações.

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)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				EM	16 - 18 anos	350,07	51,18	53%	17,43
EJA 01	19-30 anos	350,07	51,18	53%	17,43	18%	7,61	20%	
EJA 02	31-60 anos	350,07	51,18	53%	17,43	18%	7,61	20%	

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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE

01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02

2ª Semana		Segunda-feira 07/08	Terça-feira 08/08	Quarta-feira 09/08	Quinta-feira 10/08	Sexta-feira 11/08
L A N C H E	Horário: 19h e 19:30hh	Peito de Frango-desfiado ao molho branco (Leite sem lactose ½ pc, Amido) Arroz cozido com Cenoura Abóbora com casca assada	Farofa de Ovos com Cenoura (Farinha de mandioca) Arroz cozido Feijão cozido	Bobó de Filé de Tilápia com Abóbora e Ervas - Cebolinha, Coentro, Salsa Arroz cozido Banana nanica selada/corada	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Alface picada + Frutas picadas (Maça ½ pc, Melão ½ pc)	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão) Salada de Repolho roxo com Abacaxi ½ pc e Hortelã

Observação:

Reservar 1pc de Abóbora, 1 pc de Cenoura para a próxima segunda-feira.

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

Cardápio sujeito a alterações.

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)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	EM	16 - 18 anos	382,50	54,97	52%	18,78	18%	8,50	20%
	EJA 01	19-30 anos	382,50	54,97	52%	18,78	18%	8,50	20%
	EJA 02	31-60 anos	382,50	54,97	52%	18,78	18%	8,50	20%

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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE

01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02

3ª Semana		Segunda-feira 14/08	Terça-feira 15/08	Quarta-feira 16/08	Quinta-feira 17/08	Sexta-feira 18/08
L A N C H E	Horário: 19h e 19:30h	Carne moída refogada com Cenoura (Acém moído, Colorau) Arroz cozido Purê de Abóbora	Ovos mexidos Arroz cozido Abóbora cozida + Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Melão ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas com Batata doce Macarrão ao molho branco (Amido e Leite sem lactose ½ pc) Salada de Tomate, Pimentão e Cebola picados em cubos	Isca de Paleta suína refogada com Colorau Arroz cozido Feijão cozido Abóbora refogada	Galinhada (Arroz, Peito de Frango, Açafrão, Cenoura e Manjeriço) + Frutas picadas (Banana nanica ½ pc + Mamão ½ pc)

Observação:

Reservar 1pc de Beterraba e 1pc de Abóbora para a próxima segunda-feira.

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

Cardápio sujeito a alterações.

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)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	EM	16 - 18 anos	336,58	47,87	51%	17,47	19%	7,69	21%
	EJA 01	19-30 anos	336,58	47,87	51%	17,47	19%	7,69	21%
	EJA 02	31-60 anos	336,58	47,87	51%	17,47	19%	7,69	21%

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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE

01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02

4ª Semana		Segunda-feira 21/08	Terça-feira 22/08	Quarta-feira 23/08	Quinta-feira 24/08	Sexta-feira 25/08
L A N C H E	Horário: 19h e 19:30h	Peito de Frango ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Abóbora refogada Beterraba cozida	Omelete de forno (Ovo, Amido, Leite sem lactose ½ pc, Tomate, Cebola, Hortelã) Arroz cozido Banana prata	Filé de Tilápia assado Arroz cozido com Açafrão e Brócolis Salada de Cenoura com Maçã ½ pc ralados	Isclas de Paleta suína refogadas com Cebola e Pimentão Arroz cozido Feijão cozido com Colorau Abóbora cozida	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Salada de Alface em tiras com Morango

Observação:

Reservar **1 pc de Couve – congelada**, 1 pc de Batata inglesa para a próxima semana.

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

Cardápio sujeito a alterações.

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)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	EM	16 - 18 anos	341,02	51,67	55%	15,08	16%	7,43	20%
	EJA 01	19-30 anos	341,02	51,67	55%	15,08	16%	7,43	20%
	EJA 02	31-60 anos	341,02	51,67	55%	15,08	16%	7,43	20%

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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE

01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02

5ª Semana		Segunda-feira 28/08	Terça-feira 29/08	Quarta-feira 30/08	Quinta-feira 31/08	Sexta-feira 01/09
L A N C H E	Horário: 19h e 19:30h	Carne moída ao molho com Batata inglesa (Acém moído, Colorau) Macarrão ao alho e óleo com Couve	Arroz com Ovos mexidos, Açafrão, Tomate e Manjerição + Frutas picadas (Banana prata +Mamão picado ½ pc)	Iscas de Paleta Suína refogada com Cebola Arroz cozido Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Couve refogada	Carne moída refogada Arroz cozido Cenoura cozida Acelga em tiras com Morango	Estrogonofe de Frango (Peito de Frango, Extrato de tomate, Leite sem lactose ½ pc, Amido) Arroz cozido Repolho roxo em tiras com Ervas (cebolinha, Coentro e Salsa)

Observação:

Reservar 1pc de Batata doce, 1pc de Pepino, 1pc Cebola para a próxima semana.

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

Cardápio sujeito a alterações.

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)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				EM	16 - 18 anos	346,42	48,87	51%	20,83
EJA 01	19-30 anos	346,42	48,87	51%	20,83	22%	7,36	19%	
EJA 02	31-60 anos	346,42	48,87	51%	20,83	22%	7,36	19%	

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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE

01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02

6ª Semana		Segunda-feira 04/09	Terça-feira 05/09	Quarta-feira 06/09	Quinta-feira 07/09	Sexta-feira 08/09
L A N C H E	Horário: 19h e 19:30h	Carne moída ao molho (Acém moído, Extrato de tomate) Arroz cozido Batata doce com casca cozida Pepino em fatias	Cuscuz com Ovos mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Melão em fatias	Galinhada (Arroz, Peito de Frango em Pouch desfiado, Colorau) Beterraba cozida Tomate cortado em meia lua com Cebola	FERIADO DIA DA INDENÇÃO DO BRIL	DIA LETIVO MÓVEL

Observação: Reservar 1pc de Abóbora para a próxima segunda-feira.

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

Cardápio sujeito a alterações.

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	%
	EM	16 - 18 anos	325,98	52,59	58%	16,48	18%	5,23	14%
	EJA 01	19-30 anos	325,98	52,59	58%	16,48	18%	5,23	14%
	EJA 02	31-60 anos	325,98	52,59	58%	16,48	18%	5,23	14%

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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE

01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02

7ª Semana		Segunda-feira 11/09	Terça-feira 12/09	Quarta-feira 13/09	Quinta-feira 14/09	Sexta-feira 15/09
L A N C H E	Horário: 19h e 19:30h	Carne moída ao molho (Acém moído, Extrato de tomate) Arroz cozido Pirão de Carne (Farinha de mandioca, Caldo da Carne) Abóbora refogada	Peito de Frango ao molho branco com Brócolis (Leite sem lactose 1/3 pc, Amido) Arroz cozido Salada de Tomate com Hortelã	Paleta suína acebolada Arroz cozido Feijão cozido Salada de Alface picado com Maçã 1/2 pc	Peito de Frango em cubos refogado com Cenoura, Pimentão, Cebola e Colorau Arroz cozido Banana prata	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango R, Açafrão) Arroz cozido Batata doce com casca assada Melão picado 1/2 pc

Observação: Reservar 1pc de Abóbora 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.

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	%
				EM	16 - 18 anos	359,26	51,60	52%	19,69
EJA 01	19-30 anos	359,26	51,60	52%	19,69	20%	7,33	18%	
EJA 02	31-60 anos	359,26	51,60	52%	19,69	20%	7,33	18%	

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 – 4ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 31/07/2023 a 15/09/2023. PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 16/10/2023.

01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02

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 *in natura* como acompanhamento para o cuscuz utilizar ½ pc de sal e 1 pc de óleo (**1ml**).
- **Armazenar as reservas de Carnes conforme planejamento do cardápio e de entregas.**
- **Atentar-se às entregas dos Ovos. Eles chegarão uma semana antes do consumo. Por esse motivo, o ovo deverá ser armazenado sob refrigeração até o efetivo consumo.**
- **Amido:** Amido de milho
- **Leite sem lactose:** Per capita para molhos reduzido de meio (½) para um terço (⅓).
- **R: Reserva de Carne ou Ovo de entregas mais distantes. Utilizar 1 pc por refeição. Armazenar as reservas refrigeradas ou congeladas.**
- **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