

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

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023**

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

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

1ª Semana	Segunda-feira 18/09	Terça-feira 19/09	Quarta-feira 20/09	Quinta-feira 21/09	Sexta-feira 22/09
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz com Manteiga <sup>R</sup> + Leite, Açúcar	Canjica com Leite caramelizado (Leite, Açúcar) + Banana nanica	<b>*Pão sem glúten</b> com Peito de Frango desfiado e cozido (½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com Queijo muçarela <sup>R</sup> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	<b>*Pão sem glúten</b> com Peito de Frango desfiado e refogado (½ pc) Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Melão em pedaços	Abacaxi em fatias	Mamão em pedaços	Melão em fatias	Melancia em pedaços
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão)	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas Arroz cozido Tutu de Feijão com Colorau (Farinha de mandioca)	Carne moída refogada (Acém moído) <b>*Macarrão sem glúten</b> ao molho (Extrato de tomate) Feijão cozido Banana nanica	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas com Batata e Colorau Arroz cozido Feijão cozido	Filé de Tilápia (EF/EM/EJA) <b>ou</b> Peito de Frango (Pré/EE) ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz cozido Feijão cozido
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Carne moída ao molho (Acém moído, Extrato de tomate) Arroz cozido	Cuscuz com Queijo muçarela <sup>R</sup> Leite, Açúcar + Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Maçã ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Amido) Arroz cozido Farofa de cebola (Farinha de mandioca)	<b>*Pão sem glúten</b> com Ovos <sup>R</sup> mexidos Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar) + Banana nanica	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Batata e Açafrão Arroz cozido Feijão cozido

**Observação: As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio. Reservar 1 pc de Batata inglesa e 1 pc de Melancia para a próxima segunda-feira. FILÉ DE TILÁPIA somente para o Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos. PEITO DE FRANGO para o Pré-escolar. Ofertar a preparação com \*PÃO SEM GLÚTEN conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.**

**Adaptar preparações conforme itens da AGRICULTURA FAMILIAR previstos/recebidos para cada Regional de Ensino.**

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

**Responsável Técnico**

Julienne J. M. Santos CRN1: 3913

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

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023**

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

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

2ª Semana	Segunda-feira 25/09	Terça-feira 26/09	Quarta-feira 27/09	Quinta-feira 28/09	Sexta-feira 29/09
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz com Manteiga <sup>R</sup> Leite caramelizado (Leite, Açúcar)	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Maçã, Banana nanica 1 e ½ pc, Abacaxi ½ pc)	<b>*Pão sem glúten</b> com Peito de Frango desfiado e refogado (½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com Queijo muçarela <sup>R</sup> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	<b>*Pão sem glúten</b> com Peito de Frango cozido (½ pc) Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Melancia em fatias <sup>R</sup>	Melão em fatias	Mamão em fatias	Melancia em fatias	Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Mamão ½ pc)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Arroz com Ovos e Carne moída (Ovo, Acém moído ½ pc, Cebola, Açafrão) Arroz cozido Batata inglesa refogada	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas com Colorau Arroz cozido Feijão cozido	Paleta suína refogada com Colorau Arroz cozido Feijão cozido + Melão picado	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho cremoso (Extrato de tomate, Amido) Arroz cozido Feijão cozido	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas Arroz cozido Feijão cozido com Colorau
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz cozido	Canjica com Leite caramelizado (Leite, Açúcar) + Banana nanica	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão)	<b>*Pão sem glúten</b> com Peito de Frango refogado (½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc)	Paleta suína refogada com Cebola e Extrato de tomate Arroz cozido Tutu de Feijão (Farinha de mandioca)

**Observação: As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio. Reservar 1 pc de Banana nanica (Congelada) para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com \*PÃO SEM GLÚTEN conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.**

**Adaptar preparações conforme itens da AGRICULTURA FAMILIAR previstos/recebidos para cada Regional de Ensino.**

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

**Cardápio sujeito a alterações.**

**Responsável Técnico**

Julienne J. M. Santos CRN1: 3913

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

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023**

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

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

3ª Semana	Segunda-feira 02/10	Terça-feira 03/10	Quarta-feira 04/10	Quinta-feira 05/10	Sexta-feira 06/10
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz com Manteiga <sup>R</sup> + Leite, Açúcar	Canjica com Leite caramelizado (Leite, Açúcar) + Maçã	<b>*Pão sem glúten</b> com Queijo muçarela <sup>R</sup> ralado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com Peito de Frango refogado (½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	<b>*Pão sem glúten</b> com Peito de Frango desfiado e cozido (½ pc) Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Sorbet de Banana nanica <sup>R</sup>	Melão em fatias	Banana nanica	Melão em pedaços	Mamão em fatias
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	<b>*Macarrão sem glúten</b> ao molho com Carne moída e Ovos cozidos (Acém moída ½ pc, Ovo, Extrato de tomate)	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão) Feijão cozido	Baião de Três (Acém moída, Arroz, Feijão, Colorau)	Isclas de Paleta suína refogadas com Colorau e Cebola Arroz cozido Feijão cozido Banana nanica gratinada (Amido, Leite ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas Arroz cozido Feijão cozido com Colorau
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Açafrão Arroz cozido	Cuscuz Leite, Açúcar + Banana nanica	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Amido) Arroz cozido Mamão picado (½ pc)	<b>*Pão sem glúten</b> com Ovos <sup>R</sup> mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Filé de Tilápia (EF/EM/EJA) <b>ou</b> Peito de Frango (Pré/EE) ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão cozido Melão picado (½ pc)

**Observação:** As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio. Reservar 1pc de Banana nanica para a próxima segunda-feira. FILÉ DE TILÁPIA somente para o Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos. PEITO DE FRANGO para o Pré-escolar.

Ofertar a preparação com \*PÃO SEM GLÚTEN conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

Adaptar preparações conforme itens da AGRICULTURA FAMILIAR previstos/recebidos para cada Regional de Ensino.

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

Cardápio sujeito a alterações.

**Responsável Técnico**

Julienne J. M. Santos CRN1: 3913

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

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023**

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

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

4ª Semana	Segunda-feira 09/10	Terça-feira 10/10	Quarta-feira 11/10	Quinta-feira 12/10	Sexta-feira 13/10
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz Leite, Açúcar	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Melão, Banana nanica 1 e ½ pc, Abacaxi ½ pc)	Cuscuz com Queijo muçarela <sup>R</sup> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	<b>FERIADO NACIONAL (DIA DE NOSSA SENHORA APARECIDA)</b>	<b>DIA LETIVO MÓVEL</b>
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Banana nanica <sup>R</sup>	Abacaxi em fatias	Maçã		
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Omelete de forno com Carne (Ovo, Acém moído ½ pc, Amido, Colorau) Arroz cozido	Galinhada (Coxa e sobrecoxa de Frango, Arroz, Açafrão) Feijão cozido Salada de Beterraba e Repolho verde ralados	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão cozido com Abóbora Couve refogada		
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido	Canjica com Leite caramelizado (Leite, Açúcar) + Melão	Ovos mexidos Arroz cozido Batata doce corada com Colorau Repolho roxo picado		

**Observação: As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio.**

**Reservar 1 pc de Melão para a próxima segunda-feira, Reservar 1pc de Batata doce, 1pc de Cenoura (Integral) e 1 pc de Abóbora e 1pc de Couve (Congelada) (Regular) para a próxima semana. Adaptar preparações conforme itens da AGRICULTURA FAMILIAR previstos/recebidos para cada Regional de Ensino.**

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

**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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

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

5ª Semana	Segunda-feira 16/10	Terça-feira 17/10	Quarta-feira 18/10	Quinta-feira 19/10	Sexta-feira 20/10
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz com Manteiga <sup>R</sup> Leite caramelizado (Leite, Açúcar)	Canjica com Leite (Leite, Açúcar) + Banana prata	<b>*Pão sem glúten</b> com Queijo muçarela <sup>R</sup> ralado Suco de Goiaba (Fruta ½ pc, Açúcar)	Salada de Frutas com Leite em pó (½ pc) (Melão 1pc, Abacaxi 1pc, Banana prata 1pc)	<b>*Pão sem glúten</b> com Peito de Frango desfiado e refogado (½ pc) Suco de Goiaba (Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Melão em fatias <sup>R</sup>	Melancia em fatias	Melão picado	Mamão em fatias	Banana nanica
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Peito de Frango ao molho (Amido) Batata doce corada Arroz cozido Cenoura crua ralada	Coxa e sobrecoxa de Frango <sup>R</sup> refogadas <b>*Macarrão sem glúten</b> ao molho com Manjeriçao (Extrato de tomate) Feijão cozido Salada de Repolho verde com Cenoura ralada	Paleta suína refogada com Açafrão Arroz cozido Feijão Tropeiro (Feijão, Couve, Farinha de mandioca) Beterraba crua ralada	Filé de Tilápia (EF/EM/EJA) <b>ou</b> Peito de Frango (Pré/EE) assado com Batata doce, Pimentão e Tomate Arroz cozido Feijão cozido	Galinhada (Coxa e sobrecoxa de Frango <sup>R</sup> , Arroz, Açafrão) Feijão cozido Abóbora refogada Chuchu cozido
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Coxa e sobrecoxa de Frango <sup>R</sup> cozidas e refogadas <b>*Macarrão sem glúten</b> ao molho com Couve (Extrato de tomate) Abóbora cozidas	Cuscuz com Queijo muçarela <sup>R</sup> Leite, Açúcar + Frutas picadas (Goiaba + Maçã ½ pc)	Galinhada cremosa (Coxa e sobrecoxa de Frango <sup>R</sup> , Arroz, Colorau, Leite ½ pc, Amido) Pepino picado Abóbora refogada	<b>*Pão sem glúten</b> com Peito de Frango <sup>R</sup> cozido com Açafrão (½ pc) Suco Verde (Abacaxi ½ pc, Hortelã, Açúcar) + Banana nanica	Paleta suína refogada com Ervas Arroz cozido Feijão cozido Purê de Batata doce Salada de Couve e Tomate picados

**Observação:** As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio. Reservar 1pc de Maçã, 1 pc de Batata doce, 1pc de Pepino e 1 pc de Cenoura, 1 pc de Repolho roxo para a próxima semana. FILÉ DE TILÁPIA somente para o Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos. PEITO DE FRANGO para o Pré-escolar e Ensino Especial. Ofertar a preparação com \*PÃO SEM GLÚTEN conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. Adaptar preparações conforme itens da AGRICULTURA FAMILIAR previstos/recebidos para cada Regional de Ensino. 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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

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

6ª Semana	Segunda-feira 23/10	Terça-feira 24/10	Quarta-feira 25/10	Quinta-feira 26/10	Sexta-feira 27/10
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz com Manteiga <sup>R</sup> + Leite, Açúcar	Canjica com Leite Caramelizado (Leite, Açúcar) + Mamão em fatias	<b>*Pão sem glúten</b> com Peito de Frango desfiado (½ pc) Suco Verde (Abacaxi ½ pc, Hortelã, Açúcar)	Cuscuz com Queijo muçarela <sup>R</sup> Suco de Goiaba (Fruta ½ pc, Açúcar) + Abacaxi picado	<b>*Pão sem glúten</b> com Peito de Frango cozido (½ pc) Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Maçã <sup>R</sup>	Melão picado	Frutas picadas (Goiaba + Banana nanica ½ pc)	Maçã	Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Mamão ½ pc)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Carne moída refogada com Batata doce e Colorau (Acém moído) Arroz cozido Pepino picado	Galinhada com Couve (Arroz, Peito de Frango, Açafrão) Feijão cozido Beterraba cozida	Farofa de Ovos (Farinha de mandioca) Arroz cozido com Cenoura e Carne (Acém moído ½ pc, Colorau) Feijão cozido Repolho roxo picado	Paleta Suína ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão cozido Batata doce com casca cozida Pepino picado	Peito de Frango ao molho branco com Ervas (Amido, Leite ½ pc) Arroz cozido Feijão cozido com Abóbora Tomate picado
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Ovos mexidos Arroz cozido Cenoura cozida Repolho roxo ralado	Cuscuz Leite, Açúcar + Frutas picadas (Goiaba + Maçã ½ pc)	Peito de Frango cozido com Abóbora Arroz cozido Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Couve refogada	<b>*Pão sem glúten</b> com Peito de Frango desfiado e refogado (½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Mamão picado	Filé de Tilápia (EF/EM/EJA) ou Peito de Frango (Pré/EE) ao molho (Extrato de tomate, Amido) Arroz cozido com Cenoura Salada de Repolho verde com Pepino

**Observação:** As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio. Reservar 1pc de Melancia, 1 pc de Cenoura, 1 pc de Chuchu e 1pc de Batata doce e 1pc de Tomate para a próxima segunda-feira. FILÉ DE TILÁPIA somente para o Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos. PEITO DE FRANGO para o Pré-escolar e Ensino Especial. Ofertar a preparação com \*PÃO SEM GLÚTEN conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. Adaptar preparações conforme itens da AGRICULTURA FAMILIAR previstos/recebidos para cada Regional de Ensino. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

Responsável Técnico

Julienne J. M. Santos CRN1: 3913



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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

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

7ª Semana	Segunda-feira 30/10	Terça-feira 31/10	Quarta-feira 01/11	Quinta-feira 02/11	Sexta-feira 03/11
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz + Leite caramelizado (Leite, Açúcar)	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Abacaxi 1pc, Banana nanica 1pc, Melão 1pc)	Cuscuz com Queijo muçarela <sup>R</sup> Suco de Goiaba (Fruta ½ pc, Açúcar)	<b>FERIADO NACIONAL (FINADOS)</b>	<b>DIA LETIVO MÓVEL</b>
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Melancia em fatias <sup>R</sup>	Abacaxi em fatias	Melão em fatias		
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Peito de Frango ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Salada de Cenoura e Chuchu cozidos	Iscas de Paleta suína refogadas com Colorau e Cebola Arroz cozido Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Batata doce com casca corada Couve crua em tiras	Baião de Três (Arroz, Ovos, Acém moída ½ pc, Açafrão) Feijão cozido Abóbora cozida Repolho verde refogado		
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Ovos mexidos com Colorau Arroz cozido Batata doce refogada Tomate picado	Canjica com Leite Caramelizado (Leite, Açúcar) + Melão	Escondidinho de Peito de Frango ao molho com Extrato de tomate e Batata doce Arroz cozido Couve refogada		

**Observação: As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio.**

**Reservar 1 pc de Banana nanica (Congelada) para a segunda-feira. Reservar 1pc de Chuchu, 1 pc de Pepino (Integral) e 1 pc de Abóbora, 1 pc de Repolho verde (Regular) para a próxima segunda-feira. Adaptar preparações conforme itens da AGRICULTURA FAMILIAR previstos/recebidos para cada Regional de Ensino.**

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

Responsável Técnico

Julienne J. M. Santos CRN1: 3913

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023 - Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga**

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CANDANGA**

1ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4- 5 anos	932,09	151,15	58%	35,53
EF 01	6- 10 anos	1012,63	157,29	56%	42,36	15%	23,88	21%	
EF 2, EM	11-18 anos	1193,86	186,96	56%	49,87	15%	26,74	20%	
2ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4- 5 anos	875,95	145,28	60%	33,11
EF 01	6- 10 anos	994,41	158,10	57%	40,00	14%	22,30	20%	
EF 2, EM	11-18 anos	1090,80	170,60	56%	45,28	15%	24,58	20%	
3ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4- 5 anos	913,79	149,42	59%	34,53
EF 01	6- 10 anos	1015,42	161,97	57%	41,24	15%	22,93	20%	
EF 2, EM	11-18 anos	1117,87	176,66	57%	46,52	15%	25,00	20%	
4ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4- 5 anos	793,95	131,47	60%	28,38
EF 01	6- 10 anos	889,14	142,77	58%	33,91	14%	20,15	20%	
EF 2, EM	11-18 anos	997,29	158,36	57%	38,68	14%	22,63	20%	
5ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4- 5 anos	908,07	152,24	60%	34,12
EF 01	6- 10 anos	1012,86	164,37	58%	41,41	15%	21,99	20%	
EF 2, EM	11-18 anos	1003,33	158,55	57%	44,09	16%	21,51	19%	

**Responsável Técnico**

Julienne 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 (55% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				<b>PE</b>	4- 5 anos	939,29	163,05	62%	35,07
<b>EF 01</b>	6- 10 anos	1028,03	176,32	62%	41,13	14%	19,61	17%	
<b>EF 2, EM</b>	11-18 anos	1116,70	191,04	62%	45,62	15%	20,79	17%	
7ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	<b>PE</b>	4- 5 anos	497,28	141,17	102%	31,49	23%	16,71	30%
	<b>EF 01</b>	6- 10 anos	916,54	154,36	61%	36,84	14%	18,05	18%
<b>EF 2, EM</b>	11-18 anos	1016,21	171,26	61%	41,09	15%	19,61	17%	

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023**

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

**PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 18/09/2023 a 03/11/2023. PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 04/12/2023**

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

**OBSERVAÇÕES GERAIS**

- 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.
- **Substitutos de Gêneros que contém glúten:**
- Para o \*Pão: \*Pão sem glúten. Marcas sugeridas: Wickbold, Aminna, Schar, Beladri, Jasmine (podem ser “de forma”, tipo brioche ou francês); O \*Pão sem glúten também poderá ser substituído por Cuscuz (Farinha de milho flocada) ou Tapioca (polvilho doce ou polvilho azedo – fécula de mandioca).
- Para o \*Macarrão: \*Macarrão sem glúten. Marcas sugeridas: Urbano, Renata, Barilla. OU Arroz branco ou Arroz parboilizado da Alimentação escolar.
- 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).
- **\*Filé de Tilápia: Substituir o gênero por Peito de Frango para a modalidade PRÉ-ESCOLAR e ENSINO ESPECIAL.**
- **Amido:** Amido de milho
- **Leite:** Per capita para molhos é de um terço (1/3).
- **Atentar-se às entregas de Queijo e Manteiga e utilizar somente 1 pc por refeição. Armazenar as reservas refrigeradas ou congeladas.**
- **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.**
- **Temperos:** açafrão, colorau e ervas (salsa, coentro e cebolinha) podem estar descritos no cardápio ou utilizados conforme a realidade de cada escola.
- **Os gêneros (percebíveis e não percebíveis) que eventualmente tiveram reposição ou substituição na distribuição devem ser inseridos ao cardápio, conforme realidade de cada escola.**
- **Armazenar as reservas de Carnes conforme planejamento do cardápio e de entregas.**
- **R: Reserva de Queijo ou Manteiga ou Carne ou Ovo de entregas mais distantes. Utilizar 1 pc por refeição. Armazenar as reservas refrigeradas ou congeladas.**
- 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.
- **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.**
- 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.

**Responsável Técnico**

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913