

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

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

1ª Semana	Segunda-feira 06/11	Terça-feira 07/11	Quarta-feira 08/11	Quinta-feira 09/11	Sexta-feira 10/11
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz Leite, Açúcar	Canjica com Leite caramelizado (Leite, Açúcar) + Banana prata	Pão com <b>Ovos mexidos</b> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Biscoito Amanteigado Suco de Goiaba (Fruta 1 pc, Açúcar) + Frutas picadas (Mamão ½ pc + Melão ½ pc)	Pão com <b>Ovos mexidos</b> Suco de Abacaxi (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)	<b>Iscas de Paleta suína</b> ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido	<b>Carne moída</b> refogada com Abóbora (Acém moído) Arroz cozido Feijão cozido com Colorau Repolho roxo picado	<b>Iscas de Peito de Frango</b> aceboladas Arroz cozido Feijão cozido Beterraba crua ralada Pepino picado	<b>Paleta suína</b> assada Arroz cozido Feijão Tropeiro (Farinha de mandioca, Couve) Batata inglesa refogada	<b>Carne moída</b> refogada (Acém moído, Cebola, Colorau) Arroz cozido Feijão cozido Batata doce corada Cenoura crua ralada
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	<b>Peito de Frango</b> ao molho (Amido) Arroz cozido	Biscoito Amanteigado Vitamina de Goiaba (Leite, Fruta 1 pc, Açúcar) + Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Maçã ½ pc)	<b>Paleta suína</b> ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Abóbora cozida Repolho verde ralado	Pão com <b>Ovos mexidos</b> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Melão picado	<b>Peito de Frango</b> refogado com Açafrão Arroz cozido Feijão cozido Salada de Couve picada e Beterraba crua ralada

Observação: Reservar 1 pc de Goiaba (congelada), 1 pc de Abóbora, 1 pc de Chuchu (Integral) e 1pc de Cenoura, 1 pc de Pepino (Regular) para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

Na 1ª semana da 6ª distribuição, adaptar o cardápio para utilizar o excedente de proteínas em estoque disponível na escola (Processo SEI Nº 00080-00260041/2023-60).

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não será entregue:

Ceilândia: chuchu, repolho roxo e verde. Taguatinga: chuchu, repolho roxo, banana e cenoura. Plano Piloto e Guará: chuchu. Sobradinho: chuchu, pepino e tomate.

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 – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023**

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

2ª Semana	Segunda-feira 13/11	Terça-feira 14/11	Quarta-feira 15/11	Quinta-feira 16/11	Sexta-feira 17/11
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Biscoito Amanteigado Suco de Goiaba <sup>R</sup> (Fruta 1 pc, Açúcar)	Cuscuz (Leite, Açúcar) + Goiaba, 2 pc	<b>FERIADO (PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA)</b>	Pão com Ovos <sup>R</sup> mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Frutas picadas com Leite em pó ½ pc (Banana prata, Melão, Maçã)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Melancia em fatias <sup>R</sup>	Melão em fatias		Melancia em fatias	Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Mamão ½ pc)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Peito de Frango em pouch ao molho (EF/EM/EJA) ou Atum em pouch ao molho (Pré/EE) (Extrato de tomate, amido) Arroz cozido Chuchu refogado Abóbora cozida	Peito de Frango em cubos cozido Arroz cozido Feijão cozido Abóbora refogada Repolho verde picado		Carne moída refogada com Cenoura e Açafrão (Acém moído) Arroz cozido Feijão Tropeiro (Farinha de mandioca, Couve)	Isclas de Paleta suína refogadas com Cebola e Colorau Arroz cozido Beterraba refogada Pepino picado
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Polenta regada ao molho de Carne moída (Farinha de milho flocada ½ pc, Acém moído, Extrato de tomate) Arroz cozido Salada de Cenoura crua ralada e pepino picado	Canjica com Leite caramelizado (Leite, Açúcar) + Banana prata		Bobó de Peito de Frango com Abóbora Arroz cozido Feijão cozido Batata doce corada	Pão com Ovos <sup>R</sup> mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)

**Observação:** Reservar 1pc de Batata doce, 1pc de Chuchu (Integral), 1pc de Beterraba e 1 pc de Cenoura (Regular) para a próxima terça-feira. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

**PEITO DE FRANGO EM POUCH somente para o Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos. ATUM EM POUCH para o Pré-escolar e Ensino Especial.**

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não será entregue:**

**Ceilândia:** chuchu, repolho roxo e verde. **Taguatinga:** chuchu, repolho roxo, banana e cenoura. **Plano Piloto e Guará:** chuchu. **Sobradinho:** chuchu, pepino e tomate.

**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 – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023**

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

3ª Semana	Segunda-feira 20/11	Terça-feira 21/11	Quarta-feira 22/11	Quinta-feira 23/11	Sexta-feira 24/11
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	<b>PONTO FACULTATIVO (DIA DA CONSCIÊNCIA NEGRA)</b>	Biscoito Amanteigado Leite caramelizado (Leite, Açúcar)	Salada de Frutas com Leite em pó ½ pc (Goiaba 2pc, Banana prata, Melão)	Canjica com Leite caramelizado (Leite, Açúcar)	Pão com Ovos <sup>R</sup> mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h		Melão em fatias	Banana nanica	Melão em pedaços	Mamão em fatias
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)		Carne moída refogada (Acém moído) Arroz cozido Purê de Batata doce Chuchu refogado	Isclas de Peito de Frango aceboladas Arroz cozido Feijão cozido Batata doce assada Repolho roxo picado	Peito de Frango ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão cozido Salada de Beterraba crua ralada com Pepino picado	Paleta suína assada Arroz cozido Feijão tropeiro (Feijão, Couve, Farinha de mandioca, Colorau) Cenoura crua ralada
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)		Filé de Tilápia ( <b>EF/EM/EJA</b> ) <b>ou</b> Peito de Frango ( <b>Pré/EE</b> ) ao molho com Cenoura (Extrato de tomate) Arroz cozido Beterraba crua ralada	Cuscuz com Carne moída refogada (Acém moído 1/2 pc, Açafrão) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Paleta suína refogada Arroz cozido Tutu de Feijão com Couve (Farinha de mandioca) Batata inglesa corada	Pão com Carne moída refogada (Acém moído 1/2 pc) Suco de Goiaba (Fruta 1 pc, Açúcar) + Banana prata

Observação: Reservar 1pc de Melancia, 1pc de Beterraba, 1pc de Chuchu **refrigerados** (Integral) e 1pc de Abóbora, 1pc de Repolho verde (Regular) **refrigerados** para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

**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.

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não será entregue:**

Ceilândia: chuchu, repolho roxo e verde. Taguatinga: chuchu, repolho roxo, banana e cenoura. Plano Piloto e Guará: chuchu. Sobradinho: chuchu, pepino e tomate.

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 – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023**

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

4ª Semana	Segunda-feira 27/11	Terça-feira 28/11	Quarta-feira 29/11	Quinta-feira 30/11	Sexta-feira 01/12
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz Leite (Leite, Açúcar)	Salada de Frutas com Leite em pó ½ pc (Banana nanica 1pc, Melão 1pc e ½, Mamão ½ pc)	Biscoito Amanteigado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	<b>FERIADO (DIA DO EVANGÉLICO)</b>	<b>DIA LETIVO MÓVEL</b>
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Melancia picada <sup>R</sup>	Banana nanica	Melão em fatias		
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	<b>Peito de Frango em Pouch (EF/EM/EJA) ou Atum em Pouch ao molho (Pré/EE)</b> (Extrato de tomate) Arroz cozido Chuchu refogado Beterraba cozida	Peito de Frango cozido com Cenoura (Amido, Açafrão) Arroz cozido Feijão cozido Couve refogada	Carne moída cozida com Abóbora Arroz cozido Feijão cozido Repolho verde ralado		
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Ovos mexidos (Amido) Arroz cozido Abóbora cozida Repolho verde refogado com Colorau	Canjica com Leite caramelizado (Leite, Açúcar) + Melão em fatias	<b>Peito de Frango em Pouch</b> cozido com Arroz, Cenoura e Extrato de tomate <b>(EF/EM/EJA) ou Atum em Pouch</b> cozido com Arroz, Cenoura e Extrato de tomate <b>(Pré/EE)</b> Feijão cozido Beterraba cozida		

Observação: Reservar 1pc de Abacaxi, 1pc de Beterraba, 1pc de Pepino (Integral) refrigerados e 1 pc de Couve – congelada, 1 pc de Batata doce (Regular) refrigerada para a próxima semana.

PEITO DE FRANGO EM POUCH somente para o Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos. ATUM EM POUCH para o Pré-escolar e Ensino Especial.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não será entregue:

Ceilândia: chuchu, repolho roxo e verde. Taguatinga: chuchu, repolho roxo, banana e cenoura. Plano Piloto e Guará: chuchu. Sobradinho: chuchu, pepino e tomate.

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 – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023**

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

5ª Semana	Segunda-feira 04/12	Terça-feira 05/12	Quarta-feira 06/12	Quinta-feira 07/12	Sexta-feira 08/12
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz Leite (Leite, Açúcar)	Canjica com Leite caramelizado (Leite, Açúcar)	Pão com Ovos mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Frutas com Leite em pó ½ pc (Banana nanica 1pc + Mamão 1pc)	Pão com Ovos mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Abacaxi picado <sup>R</sup>	Melancia picada	Melão picado	Abacaxi picado	Melão em fatias
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Peito de Frango ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Beterraba cozida Pepino com casca em fatias	Carne moída refogada (Acém moído, Colorau) Arroz cozido Feijão cozido Purê de Batata Beterraba ralada	Paleta suína refogada com Cebola Arroz cozido Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Abóbora refogada Repolho verde picado	Galinhada com Cenoura (Arroz, Peito de Frango, Cenoura) Feijão cozido Batata doce com casca corada	Isclas de Peito de Frango refogadas Arroz cozido Feijão cozido Purê de Abóbora Pepino picado
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Carne moída <sup>R</sup> cozida com Batata doce (Acém moído) Arroz cozido Farofa de Couve (Farinha de mandioca)	Biscoito Amanteigado Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar) + Mamão ½ pc	Peito de Frango <sup>R</sup> ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão cozido Batata doce com casca cozida Pepino com casca picado	Pão com Peito de Frango <sup>R</sup> desfiado e refogado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Arroz cozido com Paleta suína em cubos (Açafrão) Salada de Cenoura com Repolho roxo

**Observação:** Reservar ½ pc de Banana nanica, 1 pc de Melão, 1 pc de Mamão, 1 pc de Melancia, 1pc de Maçã, 1pc de Batata, 1pc de Cenoura, 1 pc de Chuchu (Integral) refrigerados e 1pc de Abacaxi, 1 pc de Abóbora, 1pc de Beterraba (Regular) refrigerados para a próxima semana. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não será entregue:**

**Ceilândia:** chuchu, repolho roxo e verde. **Taguatinga:** chuchu, repolho roxo, banana e cenoura. **Plano Piloto e Guará:** chuchu. **Sobradinho:** chuchu, pepino e tomate.

**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 – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023**

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

6ª Semana	Segunda-feira 11/12	Terça-feira 12/12	Quarta-feira 13/12	Quinta-feira 14/12	Sexta-feira 15/12
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Biscoito Amanteigado Suco de Abacaxi <sup>R</sup> (Fruta ½ pc, Açúcar) + Melão <sup>R</sup> em fatias	Arroz doce (Leite, Açúcar)	Biscoito Amanteigado Suco de Abacaxi <sup>R</sup> (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz Leite (Leite, Açúcar)	Biscoito Amanteigado Leite caramelizado (Leite, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Mamão picado <sup>R</sup>	Melancia picada <sup>R</sup>	Maçã <sup>R</sup>	Biscoito Amanteigado	Biscoito Amanteigado
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Peito de Frango refogado com Açafrão Arroz cozido Batata <sup>R</sup> com casca corada	Carne moída refogada com Chuchu <sup>R</sup> (Acém moído) Arroz cozido Feijão cozido	Peito de Frango em cubos ao molho com Cenoura <sup>R</sup> (Amido) Arroz cozido	<b>Peito de Frango em Pouch</b> cozido com Arroz <b>(EF/EM/EJA) ou Atum em Pouch</b> cozido com Arroz <b>(Pré/EE)</b> (Extrato de tomate)	Iscas de Paleta suína refogadas Arroz cozido Feijão cozido Farofa de Cebola (Farinha de mandioca)
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	<b>Peito de Frango em Pouch</b> cozido com Abóbora <b>(EF/EM/EJA) ou Atum em Pouch</b> cozido com Abóbora <sup>R</sup> <b>(Pré/EE)</b> Arroz cozido com Colorau	Biscoito Amanteigado Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta ½ pc, Açúcar)	Carne moída ao molho (Acém moído ½ pc, Extrato de tomate) Arroz cozido Beterraba <sup>R</sup> cozida	Canjica com Leite caramelizado (Leite, Açúcar)	Baião de três (Arroz, Feijão, Acém moído ½ pc) Farofa de Cebola (Farinha de mandioca)

**Observação:**

**PEITO DE FRANGO EM POUCH somente para o Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos. ATUM EM POUCH para o Pré-escolar e Ensino Especial.**

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não será entregue:**

**Ceilândia: chuchu, repolho roxo e verde. Taguatinga: chuchu, repolho roxo, banana e cenoura. Plano Piloto e Guará: chuchu. Sobradinho: chuchu, pepino e tomate.**

**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 – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023**

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

7ª Semana	Segunda-feira 18/12	Terça-feira 19/12	Quarta-feira 20/12	Quinta-feira 21/12	Sexta-feira 22/12
<p><b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)</p>	<p>Com o intuito de adequar os estoques das Unidades Escolares, a fim de evitar o acúmulo de gêneros alimentícios, assim como possíveis perdas em virtude do término do 1º semestre letivo; início do recesso escolar; ocorrência das provas de final de bimestre, bem como diminuição significativa da frequência dos estudantes. Ante o exposto, solicitamos às Unidades Escolares junto ao Quadro Técnico de Nutricionistas lotado nas Regionais de Ensino, que adaptem os cardápios nesse período conforme disponibilidade de gêneros em estoque.</p> <p>Importante salientar que, caso a Unidade Escolar identifique a necessidade de complementação da alimentação escolar, nesse período, deverão entrar em contato com os Nutricionistas da UNIAE para a solicitação de <b>pedido extra de gêneros alimentícios perecíveis, de acordo com a Nota Técnica nº 01/2021 – SEE/SUAG/DIAE/GPEA (066695935).</b></p>			<p><b>TÉRMINO DO ANO LETIVO DE 2023</b> Sugestão de cardápio: <b>Cuscuz, Biscoito, Arroz doce</b></p>	
<p><b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h</p>					
<p><b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)</p>					
<p><b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)</p>					

**Observação:**

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 – 6ª 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	%
				<b>PE</b>	4- 5 anos	859,10	148,10	62%	32,44
<b>EF 01</b>	6- 10 anos	946,04	160,94	61%	38,06	14%	17,92	17%	
<b>EF 2, EM</b>	11-18 anos	1016,61	172,62	61%	41,55	15%	18,85	17%	
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	%
				<b>PE</b>	4- 5 anos	840,99	160,11	69%	32,01
<b>EF 01</b>	6- 10 anos	975,71	173,15	64%	37,17	14%	16,72	15%	
<b>EF 2, EM</b>	11-18 anos	1069,07	190,46	64%	40,98	14%	17,58	15%	
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	%
				<b>PE</b>	4- 5 anos	841,07	148,70	64%	32,30
<b>EF 01</b>	6- 10 anos	930,31	161,54	63%	38,66	15%	16,02	16%	
<b>EF 2, EM</b>	11-18 anos	1002,35	173,30	62%	42,62	15%	16,91	15%	
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	%
				<b>PE</b>	4- 5 anos	779,45	136,19	63%	27,83
<b>EF 01</b>	6- 10 anos	861,45	149,80	63%	32,37	14%	16,07	17%	
<b>EF 2, EM</b>	11-18 anos	937,59	164,17	63%	35,11	13%	16,79	16%	
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	%
				<b>PE</b>	4- 5 anos	825,33	140,34	61%	33,44
<b>EF 01</b>	6- 10 anos	912,70	152,82	60%	39,74	16%	16,90	17%	
<b>EF 2, EM</b>	11-18 anos	896,44	150,14	60%	40,32	16%	15,68	16%	

**Responsável Técnico**

Juliene 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	834,52	137,60	59%	28,49
<b>EF 01</b>	6- 10 anos	935,98	153,10	59%	33,89	13%	20,38	20%	
<b>EF 2, EM</b>	11-18 anos	1026,86	168,37	59%	37,52	13%	21,79	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 – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023**

**PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 06/11/2023 a 21/12/2023. PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 21/12/2023**

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

**OBSERVAÇÕES GERAIS**

- Conferir no PDGP (Plano de Distribuição de Gêneros Alimentícios 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 (1 ml).
- **Amido:** Amido de milho
- **Leite:** Per capita para molhos reduzido de meio (½) para um terço (⅓).
- **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.**
- **Armazenar as reservas de Carnes conforme planejamento do cardápio e de entregas.**
- **R: Reserva de Hortifrutis, Carnes ou Ovo de entregas mais distantes. Utilizar 1 pc por refeição. Armazenar as reservas refrigeradas ou congeladas.**
- Os biscoitos que ainda restarem nos estoques devem ser acrescidos ao cardápio, mesmo que não esteja previsto, de forma a impedir o seu vencimento na 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.
- **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**

Julienne J. M. Santos CRN1: 3913