

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2021

01 Refeição –TURNO REGULAR – EE

1ª Semana		Segunda-feira 18/10	Terça-feira 19/10	Quarta-feira 20/10	Quinta-feira 21/10	Sexta-feira 22/10
L	Horários	Galinhada (Arroz parboilizado, Peito de Frango) Farofa de Cebola (Farinha de mandioca)	Biscoito Maisena + Frutas em fatias (Abacaxi + Maçã)	Peito de Frango cozido com Batata doce Arroz parboilizado Couve refogada	Pão com Peito de Frango refogado (½ pc) com Pimentão Vitamina de Banana prata (Fruta 1 pc, Leite)	Isclas de Peito de Frango ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz parboilizado Salada de Cenoura crua ralada e Repolho cru picado
	Matutino: 9h e 9:30.					
	Vespertino: 15:30 e 16h.					
	Noturno: 19h e 19:30.					
A						
N						
C						
H						
E						

Observação: Reservar 1 pc 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.

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 2021

01 Refeição –TURNO REGULAR – EE

2ª Semana		Segunda-feira 25/10	Terça-feira 26/10	Quarta-feira 27/10	Quinta-feira 28/10	Sexta-feira 29/10
L	Horários	Filé de Peixe ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz parboilizado Abóbora refogada	Biscoito Amanteigado + Salada de Frutas (Banana nanica + Mamão)	Galinhada (Arroz parboilizado, Peito de Frango) Salada de Beterraba cozida e Repolho cru picado	Pão com Peito de Frango refogado (½ pc) Vitamina de Banana nanica (Fruta 1pc, Leite)	Bobó de Filé de Peixe com Abóbora Arroz parboilizado Pepino fatiado
	Matutino: 9h e 9:30.					
	Vespertino: 15:30 e 16h.					
	Noturno: 19h e 19:30.					

Observação: Reservar 1 pc de Batata doce para a próxima quarta-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 – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2021

01 Refeição –TURNO REGULAR – EE

3ª Semana	Segunda-feira 01/11	Terça-feira 02/11	Quarta-feira 03/11	Quinta-feira 04/11	Sexta-feira 05/11	
L A N C H E	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	DIA LETIVO MÓVEL	FERIADO (FINADOS)	Carne moída refogada com Batata doce Arroz parboilizado	Galinhada (Arroz parboilizado, Peito de Frango) Beterraba cozida Farofa de Couve (Farinha de mandioca)	Biscoito Rosquinha de coco Vitamina de Banana nanica (Fruta 1 pc, Leite) + Melão em fatias

Observação: Reservar 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.

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 2021

01 Refeição – TURNO REGULAR – EE

4ª Semana		Segunda-feira 08/11	Terça-feira 09/11	Quarta-feira 10/11	Quinta-feira 11/11	Sexta-feira 12/11
L	Horários	Filé de Tilápia refogado Arroz parboilizado Creme de Cenoura (Amido, Leite ½ pc)	Biscoito Maisena + Mamão e Abacaxi picados	Bobó de filé de tilápia com Abóbora Arroz parboilizado Farofa de Cebola (Farinha de mandioca)	Pão com Creme de Cenoura ralada (Leite, amido, cenoura) e peito de frango desfiado (½ pc) Vitamina de Banana prata (Fruta 1 pc, Leite)	Filé de Peixe cozido (Pimentão) Arroz parboilizado Beterraba cozida Pepino cru picado
	Matutino: 9h e 9:30.					
	Vespertino: 15:30 e 16h.					
	Noturno: 19h e 19:30.					

Observação: Reservar 1 pc de Batata doce para a próxima terça-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 – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2021

01 Refeição – TURNO REGULAR – EE

5ª Semana		Segunda-feira 15/11	Terça-feira 16/11	Quarta-feira 17/11	Quinta-feira 18/11	Sexta-feira 19/11
L A N C H E	Horários	FERIADO (PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA)	Escondidinho de Filé de Tilápia com Batata doce Arroz parboilizado	Biscoito Rosquinha de coco Vitamina de Goiaba (Fruta 1 pc, Leite) + Banana nanica	Galinhada (Arroz parboilizado, Peito de Frango desfiado, cenoura ralada) Batata doce corada Repolho verde cru picado	Pão Careca com ovos mexidos Suco de beterraba com maçã (Maçã, beterraba crua)
	Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.					

Observação: Reservar 1 pc 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.

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 2021

01 Refeição –TURNO REGULAR – EE

6ª Semana		Segunda-feira 22/11	Terça-feira 23/11	Quarta-feira 24/11	Quinta-feira 25/11	Sexta-feira 26/11
L	Horários	Carne Moída cozida com Abóbora Arroz parboilizado Farofa de Cebola (Farinha de mandioca)	Biscoito Amanteigado + Frutas picadas (Mamão 1 pc + Goiaba 1 pc)	Peito de Frango em cubos refogado com Pimentão Arroz parboilizado Batata doce assada Pepino em cubos	Pão com Carne moída (½ pc) Vitamina de Banana prata (Fruta 1 pc, Leite)	Filé de Peixe assado Arroz parboilizado Purê de Abóbora Repolho verde cru picado
	Matutino: 9h e 9:30.					
	Vespertino: 15:30 e 16h.					
	Noturno: 19h e 19:30.					

Observação: Reservar 1 pc de Beterraba 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 – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2021

01 Refeição – TURNO REGULAR – EE

7ª Semana		Segunda-feira 29/11	Terça-feira 30/11	Quarta-feira 01/12	Quinta-feira 02/12	Sexta-feira 03/12
L A N C H E	Horários	DIA LETIVO MÓVEL	FERIADO (DIA DO EVANGÉLICO – FERIADO LOCAL	Peito de Frango ao Molho Branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz parboilizado Beterraba crua ralada	Filé de Peixe cozido Arroz Parboilizado com Cenoura	Biscoito Rosquinha de coco Vitamina de Banana nanica (Fruta 1 pc, Leite) + Goiaba
	Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.					

Observação: Reservar 1 pc de Beterraba 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 – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2021

01 Refeição –TURNO REGULAR – EE

8ª Semana		Segunda-feira 06/12	Terça-feira 07/12	Quarta-feira 08/12	Quinta-feira 09/12	Sexta-feira 10/12
L	Horários	Filé de Peixe ao Molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz parboilizado Beterraba cozida	Biscoito Maisena Vitamina de Banana nanica (Fruta 1 pc, Leite) +	Carne Moída refogada Arroz parboilizado Beterraba cozida Pepino em cubos	Peito de Frango em cubos cozido com Pimentão verde Arroz parboilizado Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Batata doce assada	Carne moída com Abóbora Arroz parboilizado Goiaba
	Matutino:					
	9h e 9:30.					
	Vespertino:					
H	15:30 e 16h.					
E	Noturno:					
	19h e 19:30.					

**Observação: 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 2021

01 Refeição –TURNO REGULAR – EE

9ª Semana		Segunda-feira 13/12	Terça-feira 14/12	Quarta-feira 15/12	Quinta-feira 16/12	Sexta-feira 17/12
L A N C H E	Horários	Adaptar o cardápio conforme disponibilidade de gêneros				
	Matutino:					
	9h e 9:30.					
	Vespertino:					
15:30 e 16h.	TÉRMINO DO ANO LETIVO					
Noturno:						
19h e 19:30.						
10ª Semana		Segunda-feira 20/12	Terça-feira 21/12	Quarta-feira 22/12		
L A N C H E	Horários	Adaptar o cardápio conforme disponibilidade de gêneros		TÉRMINO DO ANO LETIVO		
	Matutino:					
	9h e 9:30.					
	Vespertino:					
15:30 e 16h.	TÉRMINO DO ANO LETIVO					
Noturno:						
19h e 19:30.						

Observação: 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**

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 18/10/2021 a 22/12/2021

PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até a 2ª semana da 1ª Distribuição de 2022

01 Refeição –TURNO REGULAR – EE

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 proposto.
- Pc: Per capita
- Utilizar ½ pc de Óleo e ½ pc de Tempero para preparar o recheio do Pão.
- Amido de Milho: Utilizar 1 pc de Amido para ½ pc de Leite, ou avaliar a consistência de forma que a preparação não fique nem muito grossa, tampouco fina demais!
- Importante orientar os alunos quanto ao cuidado no consumo do Filé de Peixe, observando sempre a presença de espinhas.
- 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 tenham 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: utilizar alho e cebola nas preparações salgadas. Solicitamos que os temperos naturais como cebolinha, coentro e salsa sejam higienizados e que uma parte deles seja congelada para utilização em todas as refeições salgadas do cardápio, inclusive às segundas-feiras quando houver previsão no cardápio.
- Foi disponibilizado 1 pc de Frutas para vitaminas no intuito de reduzir a necessidade do açúcar de adição.

Responsável Técnico

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

SUGESTÕES DE RECEITAS:

CREME DE CENOURA

Ingredientes:

- Cenoura
- Leite em pó
- Amido de milho
- Óleo
- Sal
- Cebola
- Alho

Modo de preparo:

Diluir o leite conforme instruções da embalagem. Misturar o leite ao amido de milho e reservar. Dourar levemente a cebola e alho no óleo, adicionar a cenoura ralada e o sal e refogar. Acrescentar o leite com amido de milho. Mexer até engrossar e atingir a consistência desejada.

Outra opção é bater no liquidificador a cenoura, o leite e o amido e acrescentar essa mistura ao refogado de cebola e alho, e deixar engrossar até atingir a consistência desejada.

Decorar com cebolinha picada.

Responsável Técnico

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

PURÊ DE ABÓBORA:

Ingredientes:

- Batata doce, abóbora ou inhame
- Óleo
- Sal
- Cebola
- Alho

Modo de preparo:

Cozinhar a abóbora em água ou no vapor até que fique com consistência macia, bem cozida.

Em seguida, descascar e passar num espremedor de batatas ou amassar com o garfo, ou ainda, bater no liquidificador. Reservar.

Refogar a cebola e o alho no óleo, acrescentar o purê reservado e adicionar o sal. Cozinhar mexendo bem até ficar homogêneo.

Pode ser decorado com salsa, coentro ou cebolinha.

Responsável Técnico

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

BOBÓ DE FILÉ DE PEIXE OU PEITO DE FRANGO COM ABÓBORA:

Ingredientes:

- Filé de peito de frango ou de peixe
- Óleo
- Sal
- Cebola
- Alho
- Abóbora cozida

Modo de preparo:

Temperar o peito de frango ou filé de peixe com alho e sal e refogar no óleo. Acrescentar a cebola e um pouco de água e deixar cozinhar em fogo baixo. Reservar. Cozinhar a abóbora e processá-la após o cozimento até ficar na consistência de purê. Adicionar o purê ao refogado do peito de frango ou peixe. Mexer bem e adicionar outros temperos naturais que desejar. A preparação pode ser decorada com salsa, cebolinha e coentro. Uma opção é utilizar o peito de frango desfiado.

Responsável Técnico

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

ESCONDIDINHO DE CARNE MOIDA/PEITO DE FRANGO/FILÉ DE TILÁPIA COM BATATA DOCE:

Ingredientes:

- Carne moída/Peito de frango
- Óleo
- Sal
- Cebola
- Alho
- Batata doce cozida

Modo de preparo:

Recheio: Refogar em uma panela a carne moída, peito de frango, o alho, a cebola, o óleo e o sal. Reservar.

Purê: Descascar e cortar a batata doce e adicionar em uma panela com água fervente. Cozinhar até que fique bem macia. Escorrer a água. Amassar a batata doce com um espremedor ou garfo, ou bater no liquidificador. Em uma panela, adicionar a batata doce amassada, sal e água. Em fogo baixo mexer até atingir a consistência de purê.

Montagem: Em um refratário ou em uma forma, colocar uma camada do purê de batata doce, uma camada da carne moída, e mais uma camada de purê de batata doce. Em seguida, levar ao forno por alguns minutos até dourar. Se necessário somente de uma camada de purê, manter a camada superior.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: NÃO HÁ PREVISÃO DE UTILIZAR O AÇÚCAR NOS CARDÁPIOS DA 6ª DISTRIBUIÇÃO. ESTÁ SENDO ENTREGUE BANANA A MAIS PARA QUE SE UTILIZE UMA PORÇÃO INTEIRA DA BANANA NAS VITAMINAS, NÃO SENDO NECESSÁRIO ADOÇAR.

Responsável Técnico

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913