

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2021

01 Refeição - Ensino Especial

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

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

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 2021

01 Refeição - Ensino Especial

2ª Semana		Segunda-feira 25/10	Terça-feira 26/10	Quarta-feira 27/10	Quinta-feira 28/10	Sexta-feira 29/10
L A N C H E	Horários	Filé de Peixe ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz parboilizado Abóbora refogada	Biscoito Amanteigado + Salada de Frutas (Banana nanica + Mamão)	Isclas de Peito de Frango aceboladas Arroz parboilizado Salada de Beterraba cozida e Repolho cru picado	Pão com Peito de Frango refogado (½ pc) Vitamina de Banana nanica (Fruta 1pc, Leite)	Carne Moída cozida 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

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 2021

01 Refeição - Ensino Especial

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	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
	Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.					

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 - Ensino Especial

4ª Semana		Segunda-feira 08/11	Terça-feira 09/11	Quarta-feira 10/11	Quinta-feira 11/11	Sexta-feira 12/11
L A N C H E	Horários Matutino: 9h e 9:30.	Filé de Peixe refogado Arroz parboilizado Creme de Cenoura (Amido, Leite ½ pc)	Biscoito Maisena + Mamão e Abacaxi picados	Peito de Frango desfiado (½ porção) com Abóbora Arroz parboilizado Farofa de Cebola (Farinha de mandioca)	Pão com pasta Cenoura ralada (Cenoura, Amido e Leite batidos) Vitamina de Banana prata (Fruta 1 pc, Leite)	Filé de Peixe cozido (Pimentão) Arroz parboilizado Beterraba cozida Pepino cru picado
	Vespertino: 15:30 e 16h.					

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 - Ensino Especial

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 Peixe com Batata doce Arroz parboilizado	Biscoito Rosquinha de coco Vitamina de Goiaba (Fruta 1 pc, Leite) + Banana nanica	Arroz com Ovos Mexidos (Arroz parboilizado, Ovos Mexidos, Cenoura ralada) Batata doce corada Repolho verde cru picado	Pão com Peito de Frango refogado Suco de Beterraba com Maçã (Beterraba, Maçã)
	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 - Ensino Especial

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.					
A						
N						
C						
H						
E						

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 - Ensino Especial

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	Filé de Peixe cozido Arroz Parboilizado com Cenoura Beterraba cozida	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 - Ensino Especial

8ª Semana		Segunda-feira 06/12	Terça-feira 07/12	Quarta-feira 08/12	Quinta-feira 09/12	Sexta-feira 10/12
L	Horários					
	Matutino: 9h e 9:30.	Carne Moída refogada Arroz parboilizado Beterraba cozida	Biscoito Maisena Vitamina de Banana nanica (Fruta 1 pc, Leite) +	Filé de Peixe ao Molho branco (Amido, Leite ½ pc) 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	Bobó de Filé de Peixe com Abóbora Arroz parboilizado Goiaba
	Vespertino: 15:30 e 16h.					
	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 - Ensino Especial

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.					
Noturno:	TÉRMINO DO ANO LETIVO					
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.					
Noturno:	TÉRMINO DO ANO LETIVO					
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 - Ensino Especial

OBSERVAÇÕES GERAIS

- **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 OU DAS FRUTAS PREVISTAS NAS VITAMINAS, NÃO SENDO NECESSÁRIO ADOÇAR.**
- 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.

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 COM BATATA DOCE:

Ingredientes:

- Frango ou Carne moída ou Peixe
- Óleo
- Sal
- Cebola
- Alho
- Batata doce cozida

Modo de preparo:

Recheio: Refogar em uma panela a carne moída ou frango ou peixe, 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, 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.

Responsável Técnico

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913