

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 **DIABETES MELLITUS**

02 Refeições: Escola Classe – Pré-escolar, Ensino Fundamental

1ª Semana		Segunda-feira 08/04	Terça-feira 09/04	Quarta-feira 10/04	Quinta-feira 11/04	Sexta-feira 12/04
L A N C H E	Horários Matutino: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Ovos mexidos *Arroz integral cozido Abóbora cozida Beterraba crua ralada	Cuscuz com Pernil suíno ½ pc desfiado e refogado Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc) + Goiaba	Iscas de Pernil suíno refogadas (Colorau) *Arroz integral cozido Batata doce com casca corada Couve refogada	*Pão integral com Pernil suíno ½ pc desfiado e refogado Suco de Melão (Fruta ½ pc) + Mamão picado	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Pernil suíno (Pré/EE) cozido (Extrato de tomate) *Arroz integral cozido com Cenoura Feijão cozido Beterraba cozida Repolho verde ralado
	A L M O Ç O	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Melão em fatias (R)	Abacaxi picado	Melancia em fatias	Goiaba, 2pc

Observação: Reservar 1pc de Maçã, 1pc de Abóbora e 1pc de Pepino para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com ***Pão integral** conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. ***Seguem abaixo, nas orientações, as sugestões de substituição dos gêneros açúcar, pão, biscoito, arroz e macarrão. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Gama: couve, pepino, repolho verde. Sobradinho: pepino, couve. 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 (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	345,99	57,15	59%	12,27	13%
EF 01	6- 10 anos	355,50	58,08	59%	13,21	13%	8,29	21%	6,79	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

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 – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 **DIABETES MELLITUS**

02 Refeições: Escola Classe – Pré-escolar, Ensino Fundamental

2ª Semana		Segunda-feira 15/04	Terça-feira 16/04	Quarta-feira 17/04	Quinta-feira 18/04	Sexta-feira 19/04
LANCHE	Horários Matutino: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Omelete *Arroz integral cozido Abóbora cozida Pepino picado	Cuscuz Suco de Melão (Fruta ½ pc) + Banana	*Macarrão integral ao molho com Ovos (Extrato de tomate) Abóbora cozida Repolho roxo picado + Mamão picado	*Pão integral com Pênis suíno desfiado e refogado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) + Maçã	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Pênis suíno (Pré/EE) cozido com Cenoura, Colorau e Limão *Arroz integral cozido Feijão cozido Couve refogada
	ALMOÇO	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Maçã (R)	Tangerina	Banana	Mamão picado

Observação: Reservar 1pc de Tangerina (refrigerada), 1pc de Beterraba e 1 pc de Pepino para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com ***Pão integral** conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. ***Seguem abaixo, nas orientações, as sugestões de substituição dos gêneros açúcar, pão, biscoito, arroz e macarrão. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Ceilândia: repolho roxo. Taguatinga: cenoura, repolho roxo e substituir banana por abacaxi. Gama: couve, pepino e substituir e banana por abacaxi. Recanto das Emas: repolho roxo e substituir banana por abacaxi. Sobradinho: pepino, couve. 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 (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	342,76	56,30	59%	11,95	13%
EF 01	6- 10 anos	349,30	56,91	59%	12,62	13%	8,21	21%	5,51	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

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 – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 **DIABETES MELLITUS**

02 Refeições: Escola Classe – Pré-escolar, Ensino Fundamental

3ª Semana		Segunda-feira 22/04	Terça-feira 23/04	Quarta-feira 24/04	Quinta-feira 25/04	Sexta-feira 26/04
L A N C H E	Horários Matutino: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	*Macarrão integral com Atum em pouch ½ pc (Extrato de tomate) Beterraba cozida Pepino com casca ralado	Farofa de Cuscuz com Pernil ½ pc suíno desfiado e refogado + Suco de Melão (Fruta ½ pc) + Tangerina	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas ½ pc com Batata doce *Arroz integral cozido Feijão cozido Cenoura cozida a vapor Couve refogada	*Pão integral com Pernil suíno refogado e desfiado ½ pc Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc, Hortelã) + Maçã	Galinhada (* Arroz integral , Coxa e sobrecoxa de Frango ½ pc, Açafrão) Farofa de Couve (Farinha de mandioca) Abóbora cozida
	A L M O Ç O	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Tangerina (R)	Melão picado	Abacaxi picado	Tangerina

Observação: Reservar 1pc de Tangerina (refrigerada), 1pc de Beterraba e 1pc de Repolho verde para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com ***Pão integral** conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. ***Seguem abaixo, nas orientações, as sugestões de substituição dos gêneros açúcar, pão, biscoito, arroz e macarrão. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Taguatinga: cenoura. Gama: couve, pepino, repolho verde. Sobradinho: pepino, couve. 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 (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	339,56	52,82	56%	12,18	13%
EF 01	6- 10 anos	350,96	54,27	56%	13,09	13%	9,16	23%	5,49	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

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 – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 **DIABETES MELLITUS**

02 Refeições: Escola Classe – Pré-escolar, Ensino Fundamental

4ª Semana		Segunda-feira 29/04	Terça-feira 30/04	Quarta-feira 01/05	Quinta-feira 02/05	Sexta-feira 03/05
LANÇHE	Horários Matutino: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	*Macarrão integral ao molho com Atum em pouch ½ pc (Extrato de tomate, Amido) Beterraba cozida Repolho verde ralado	Cuscuz com Pernil suíno refogado e desfiado ½ pc Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) + Banana	FERIADO (DIA MUNDIAL DO TRABALHO)	Galinhada com Couve (* Arroz integral , Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão) Feijão cozido Salada de Cenoura e Pepino	*Pão integral com Atum em ½ pc desfiado refogado com Colorau Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc)
	ALMOÇO	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Tangerina (R)		Abacaxi picado	Banana

Observação: Reservar 1 pc de Banana (refrigerada), 1pc de Abóbora e 1 pc de Repolho verde para a próxima semana. Ofertar a preparação com ***Pão integral conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. *Seguem abaixo, nas orientações, as sugestões de substituição dos gêneros açúcar, pão, biscoito, arroz e macarrão. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Taguatinga: cenoura e substituir banana por melão. Gama: couve, pepino, repolho verde e substituir banana por melão. Recanto das Emas: substituir banana por melão. Sobradinho: couve, pepino. 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 (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	368,16	51,85	51%	13,76	13%
EF 01	6- 10 anos	384,56	52,67	49%	15,14	14%	12,73	30%	5,02	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

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 – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 **DIABETES MELLITUS**

02 Refeições: Escola Classe – Pré-escolar, Ensino Fundamental

5ª Semana		Segunda-feira 06/05	Terça-feira 07/05	Quarta-feira 08/05	Quinta-feira 09/05	Sexta-feira 10/05
L A N C H E	Horários Matutino: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Colorau) *Arroz integral cozido Abóbora refogada Repolho verde em tiras	Polenta com Coxa e sobrecoxa de Frango ½ pc ao molho com Tomate (Fubá) Suco de Melão (Fruta ½ pc) + Tangerina	Ovos mexidos *Macarrão integral ao molho com Manjeriçã (Extrato de tomate) Salada de Alface e Cenoura + Maçã	*Pão integral com Pernil suíno desfiado e refogado ½ pc Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) + Mamão picado	Galinhada com Brócolis (*Arroz integral , Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão) Feijão cozido Batata doce corada
	A L M O Ç O	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Banana (R)	Abacaxi picado	Tangerina	Banana

Observação: Reservar 1pc de Tangerina (refrigerada), 1pc de Abóbora e 1pc de Repolho verde para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com ***Pão integral conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.** *Seguem abaixo, nas orientações, as sugestões de substituição dos gêneros açúcar, pão, biscoito, arroz e macarrão. Os itens da **Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Ceilândia: alface e brócolis. Taguatinga: cenoura e substituir tangerina por abacaxi. Gama: repolho verde. Sobradinho: brócolis, tomate.** 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 (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	346,18	51,91	54%	11,97	12%
EF 01	6- 10 anos	343,64	51,14	54%	12,99	14%	9,31	24%	5,39	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

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 – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 **DIABETES MELLITUS**

02 Refeições: Escola Classe – Pré-escolar, Ensino Fundamental

6ª Semana		Segunda-feira 13/05	Terça-feira 14/05	Quarta-feira 15/05	Quinta-feira 16/05	Sexta-feira 17/05
L A N C H E	Horários Matutino: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Colorau) *Arroz integral cozido Purê de Abóbora Repolho verde refogado	Cuscuz com Pencil suíno ½ pc desfiado e refogado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc)	*Macarrão integral ao molho Ovos (Extrato de tomate) Salada de Cenoura crua ralada e Acelga em tiras + Banana	*Pão integral com Pencil ½ pc suíno desfiado e refogado Suco de Melão (Fruta ½ pc) + Tangerina	Galinhada (* Arroz integral , Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão) Feijão cozido Abóbora cozida Couve refogada
	A L M O Ç O	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Tangerina (R)	Banana	Tangerina	Banana

Observação: Reservar 1 pc de Tangerina (refrigerada), 1pc de Repolho verde refrigerado e 1 pc de Tomate refrigerado para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com ***Pão integral** conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. ***Seguem abaixo, nas orientações, as sugestões de substituição dos gêneros açúcar, pão, biscoito, arroz e macarrão.. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Ceilândia: alface americana, acelga. Taguatinga: cenoura e substituir tangerina por abacaxi e substituir banana por abacaxi. Gama: acelga, couve, repolho verde e substituir banana por abacaxi. Recanto das Emas: substituir banana por abacaxi (regular). Sobradinho: acelga, couve, tomate. 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 (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	325,70	51,55	57%	10,73	12%
EF 01	6- 10 anos	342,94	53,85	57%	11,71	12%	9,07	24%	5,10	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

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 – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024 **DIABETES MELLITUS**

02 Refeições: Escola Classe – Pré-escolar, Ensino Fundamental

7ª Semana		Segunda-feira 20/05	Terça-feira 21/05	Quarta-feira 22/05	Quinta-feira 23/05	Sexta-feira 24/05
L A N C H E	Horários Matutino: 8h e 8:30. Vespertino: 16h e 16:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate) *Arroz integral cozido Salada de Repolho verde e Tomate	Polenta com Coxa e sobrecoxa de Frango ½ pc refogadas (Fubá, Colorau) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) + Melão picado	Ovos Mexidos *Arroz integral cozido Feijão cozido Couve refogada Batata doce cozida a vapor	*Pão integral com Pernil suíno ½ pc refogado e desfiado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) + Tangerina	Galinhada com Brócolis (*Arroz integral , Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafraão) Salada de Alface em tiras e Tomate + Mamão em fatias
	A L M O Ç O	Horários: Matutino: 11h e 11:30. Vespertino: 13h e 13:30.	Tangerina (R)	Tangerina	Banana	Banana

Observação: Reservar 1pc de Tangerina (refrigerada), 1pc de Repolho roxo e 1 pc de Cenoura refrigerados para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com ***Pão integral** conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. ***Seguem abaixo, nas orientações, as sugestões de substituição dos gêneros açúcar, pão, biscoito, arroz e macarrão. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Ceilândia: alface americana, brócolis, repolho roxo. Taguatinga: alface americana, cenoura, repolho roxo e substituir tangerina por melão. Gama: alface americana, couve. Recanto das Emas: repolho roxo. Sobradinho: alface americana, brócolis, couve, tomate. 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 (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	373,25	56,72	55%	13,65	13%
EF 01	6- 10 anos	360,03	55,63	56%	13,01	13%	9,45	24%	5,12	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

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 – 2ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 08/04/2024 a 24/05/2024

PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 24/06/2024

02 Refeições: Escola Classe – Pré-Escolar, Ensino Fundamental

OBSERVAÇÕES GERAIS DIABETES MELLITUS

- 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; **Amido**: Amido de milho
- Utilizar ½ pc de sal para fazer o cuscuz. E para frango/carne/ovo/pernil *in natura* como acompanhamento para o cuscuz ou ***Pão integral** utilizar ½ pc de sal e ½ pc de óleo.
- **Atentar-se às entregas das Proteínas. Elas chegarão uma semana antes do consumo. Por esse motivo, o ovo deverá ser armazenado sob refrigeração até o efetivo consumo e as outras carnes deverão ser armazenadas sob congelamento.**
- **Armazenar as reservas de Carnes conforme planejamento do cardápio e de entregas.**
- **R: Reserva de Hortifrutis, Carnes ou Ovos de entregas mais distantes. Utilizar 1 pc por refeição.**
- 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.
- **Seguir as orientações complementares previstas na Cartilha para Cardápios Especiais – Diabetes Mellitus, no tocante as substituições e sugestões de marcas dos gêneros a serem adquiridos pela escola, assim como na observação da adição de óleo ou azeite nas preparações; Sugestão de substitutos:**
- **Para o pão: Pão integral e Cuscuz. Marcas sugeridas: Pullman, Wickbold, Seven Boys OU farinha de milho flocada, da Alimentação Escolar.**
 - **Para o açúcar: Preferencialmente somente retirar o açúcar. Caso seja necessário uso de adoçante, por motivo de aceitação do aluno, preferir os à base de estévia, sucralose ou eritritol, ou seguir a recomendação médica ou nutricional individualizada. Marcas sugeridas: Stevita, Linea, Finn.**
 - **Para o Arroz branco/parboilizado: Arroz integral. Tipo 1. Marcas sugeridas: Camil; Tio João; Qualitá; Tio Urbano.**
 - **Macarrão tradicional: Macarrão integral. Marcas sugeridas: Renata; Fusilli; Adria; Urbano; Barilla; De Massa Caseira.**
 - **Farelo de Aveia: Nestle, Jasmine, Quacker, Native (Quando a oferta de hortifrutis for reduzida).**
- **Caso a unidade escolar tenha leite e milho de canjica em estoque, deverá inserir no cardápio, evitando o armazenamento prolongado de milho de canjica no depósito.**
- 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