

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 6ª DISTRIBUIÇÃO DE 2021

04 Refeições - Pré – Escolar, Ensino Fundamental 01 e 02, EM

1ª Semana	Segunda-feira 18/10	Terça-feira 19/10	Quarta-feira 20/10	Quinta-feira 21/10	Sexta-feira 22/10
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	Biscoito Amanteigado Leite	Biscoito Cream cracker + Frutas em fatias (Mamão ½ pc com Leite em pó (½ pc) + Abacaxi ½ pc)	Pão com Peito de Frango refogado (½ pc) Vitamina de Banana prata e Maçã (Frutas ½ pc, Leite)	Biscoito Rosquinha de Coco + Frutas em fatias (Mamão ½ pc com Leite em pó (½ pc) + Abacaxi ½ pc)	Pão com Peito de Frango refogado (½ pc) Vitamina de Banana prata (Fruta 1 pc, Leite)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Bobó de Filé de Peixe com Abóbora Arroz parboilizado	Peito de Frango refogado Arroz parboilizado Farofa de couve (Farinha de mandioca) Cenoura crua ralada	Peito de Frango em cubos ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz parboilizado Salada de Repolho roxo cru picado e Pepino fatiado com hortelã	Peito de Frango desfiado refogado Arroz parboilizado Purê de Abóbora Chuchu refogado	Peito de Frango com Batata doce a palito assados Arroz parboilizado Beterraba crua ralada
<b>LANCHE 1</b> Horário: 14h e 14:30.	Biscoito Maisena	Melão em cubos	Melancia em fatias	Frutas picadas (Maçã ½ pc + Banana prata ½ pc)	Mamão picado
<b>LANCHE 2</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Galinhada (Arroz parboilizado, Peito de Frango) Farofa de Cebola (Farinha de mandioca)	Peito de Frango Arroz parboilizado Purê de Abóbora Abacaxi em fatias	Peito de Frango cozido com Batata doce Arroz parboilizado Couve refogada	Peito de Frango ao molho com Cenoura Arroz parboilizado Pepino em fatias	Isclas de Peito de Frango refogado Arroz parboilizado Salada de Cenoura crua ralada e Repolho cru picado

Observação: Reservar 1pc de Cenoura, 1 pc de Inhamé e 1 pc de Banana prata congelada, e 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**

**04 Refeições - Pré – Escolar, Ensino Fundamental 01 e 02, EM**

2ª Semana	Segunda-feira 25/10	Terça-feira 26/10	Quarta-feira 27/10	Quinta-feira 28/10	Sexta-feira 29/10
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	Biscoito Cream cracker + Vitamina de Banana prata (Fruta 1 pc, Leite)	Biscoito Amanteigado + Frutas picadas (Maçã ½ pc + Banana nanica ½ pc) com Leite em pó (½ pc)	Pão com Peito de Frango refogado (½ pc) Vitamina de Banana nanica (Fruta 1 pc, Leite)	Frapê (Leite ½ pc, Biscoito Rosquinha de coco) + Abacaxi em fatias	Pão com Peito de Frango refogado (½ pc) Vitamina de Banana nanica e Maçã (Frutas ½ pc, Leite)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Peito de Frango em cubos cozido com Cenoura em rodela Arroz parboilizado Purê de Inhame	Filé de Peixe cozido (Pimentão) Arroz parboilizado com Couve Pirão de Peixe (Farinha de mandioca, Caldo do Peixe) Cenoura crua ralada	Iscas de Peito de Frango aceboladas Arroz parboilizado Chuchu em cubos ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Abóbora refogada	Peito de Frango ao molho com Manjeriço Arroz parboilizado Batata doce cozida Repolho roxo cru ralado	Peito de Frango em cubos refogado Arroz parboilizado com Vagem Beterraba cozida
<b>LANCHE 1</b> Horário: 14h e 14:30.	Biscoito Maisena	Abacaxi em fatias	Banana nanica	Mamão picado	Banana nanica
<b>LANCHE 2</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Filé de Peixe ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz parboilizado Abóbora refogada	Peito de Frango desfiado com Pimentões Arroz parboilizado Batata doce assada Banana nanica	Filé de Peixe acebolado Arroz parboilizado Salada de Beterraba cozida e Repolho cru picado	Peito de Frango cozido Arroz parboilizado Abóbora assada Beterraba crua ralada	Galinhada (Arroz parboilizado, Peito de Frango) Abóbora cozida Pepino fatiado

**Observação: Reservar 1pc de Beterraba, 1 pc de Cenoura e 1 pc de Melão, e 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

04 Refeições - Pré – Escolar, Ensino Fundamental 01 e 02, EM

3ª Semana	Segunda-feira 01/11	Terça-feira 02/11	Quarta-feira 03/11	Quinta-feira 04/11	Sexta-feira 05/11
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	<b>DIA LETIVO MÓVEL</b>	<b>FERIADO (FINADOS)</b>	Frapê (Leite ½ pc, Biscoito Rosquinha de coco) + Melão em fatias	Biscoito Maisena + Frutas em fatias (Mamão ½ pc com Leite em pó (½ pc) + Abacaxi ½ pc)	Biscoito Cream Cracker Vitamina de Banana nanica e Mamão (Frutas ½ pc, Leite)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.			Iscas de Peito de Frango aceboladas (Arroz parboilizado) Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Beterraba cozida	Escondidinho de carne Moída com Batata doce Arroz parboilizado Repolho cru ralado	Peito de Frango desfiado ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz parboilizado Abóbora assada Pepino fatiado
<b>LANCHE 1</b> Horário: 14h e 14:30.			Biscoito Amanteigado	Maçã	Melão
<b>LANCHE 2</b> Horário: 15:30 e 16:30.			Carne Moída refogada com Batata doce Arroz parboilizado	Galinhada (Arroz parboilizado, Peito de Frango) Beterraba cozida Farofa de Couve (Farinha de mandioca)	Carne Moída refogada com Repolho em tiras Arroz parboilizado + Banana nanica

Observação: Reservar 1pc de Chuchu, 1 pc de Beterraba, 1pc de Banana nanica congelada, e 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**

**04 Refeições - Pré – Escolar, Ensino Fundamental 01 e 02, EM**

4ª Semana	Segunda-feira 08/11	Terça-feira 09/11	Quarta-feira 10/11	Quinta-feira 11/11	Sexta-feira 12/11
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	Biscoito Cream cracker Vitamina de Banana nanica (Fruta 1 pc, Leite)	Biscoito Rosquinha de coco + Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Maçã ½ pc) com Leite em pó (½ pc)	Biscoito Maisena + Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Banana prata ½ pc com Leite em pó ½ pc)	Pão com Creme de Cenoura Cenoura, amido e leite ½ pc) Vitamina de Banana prata com Maçã (Frutas ½ pc, Leite)	Pão com creme de Cenoura (cenoura, leite ½ pc, amido) Vitamina de Banana prata (Fruta 1 pc, Leite)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Peito de Frango desfiado (½ pc) com Arroz parboilizado Chuchu refogado Beterraba crua ralada	Filé de peixe refogado com Abóbora Arroz parboilizado Repolho roxo cru picado	Filé de Peixe (Filé de Peixe, Arroz parboilizado) Inhame cozido Beterraba crua ralada	Filé de Peixe ao molho branco com Manjerição (Amido, Leite ½ pc) Arroz parboilizado Batata doce assada Cenoura cozida	Filé de peixe refogado com Chuchu Arroz parboilizado Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca)
<b>LANCHE 1</b> Horário: 14h e 14:30.	Biscoito Maisena	Melão em cubos	Banana prata	Melancia em fatias	Mamão picado
<b>LANCHE 2</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Filé de peixe refogado Arroz parboilizado Creme de Cenoura (Amido, Leite ½ pc)	Peito de Frango (½ pc) desfiado ao molho branco (leite, amido) Arroz parboilizado Beterraba crua ralada Banana prata	Peito de Frango desfiado (½ pc) com Abóbora Arroz parboilizado Pepino em fatias	Filé de peixe com Beterraba Arroz parboilizado Batata doce grelhada	Filé de Peixe assado Arroz parboilizado Pepino cru picado

**Observação: Reservar 1pc de Abóbora, 1 pc de Beterraba, 1 pc de Banana prata congelada, e 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

04 Refeições - Pré – Escolar, Ensino Fundamental 01 e 02, EM

5ª Semana	Segunda-feira 15/11	Terça-feira 16/11	Quarta-feira 17/11	Quinta-feira 18/11	Sexta-feira 19/11
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	<b>FERIADO (PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA)</b>	Biscoito Amanteigado Vitamina de Banana prata (Fruta 1 pc, Leite)	Frapê (Leite ½ pc, Biscoito Rosquinha de coco) + Goiaba	Biscoito Cream cracker Vitamina de Banana nanica (Fruta 1 pc, Leite)	Mingau de Biscoito Maisena ( ½ pc de Leite em pó) + Melão fatiado
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.		Peito de Frango desfiado ao molho branco (Amido, leite) Arroz parboilizado Creme de Abóbora (Leite ½ pc) Beterraba crua ralada	Peito de Frango desfiado (½ pc) com Cenoura ralada, pimentão + Arroz parboilizado Farofa de Cebola (Farinha de mandioca)	Filé de peixe refogado com Chuchu Arroz parboilizado Beterraba cozida	Bobó de filé de Peixe com Abóbora Arroz parboilizado Pepino fatiado
<b>LANCHE 1</b> Horário: 14h e 14:30.		Biscoito Rosquinha de coco	Abacaxi picado	Goiaba	Mamão em fatias
<b>LANCHE 2</b> Horário: 15:30 e 16:30.		Escondidinho de Filé de Peixe Batata doce Arroz parboilizado	Peito de Frango refogado com Abóbora Arroz parboilizado Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Banana nanica ½ pc)	Arroz com ovos mexidos (Arroz parboilizado, Ovos mexido, cenoura ralada) Batata doce corada	Pão com Peito de frango refogado e repolho picado Suco de Beterraba com maçã

Observação: Reservar 1pc de Batata doce, 1 pc de Cenoura, 1 pc de Goiaba congelada, e 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**

**04 Refeições - Pré – Escolar, Ensino Fundamental 01 e 02, EM**

6ª Semana	Segunda-feira 22/11	Terça-feira 23/11	Quarta-feira 24/11	Quinta-feira 25/11	Sexta-feira 26/11
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	Biscoito Cream Cracker Vitamina de Goiaba (Fruta 1 pc, Leite)	Frapê (Leite ½ pc, Biscoito Rosquinha de coco) + Goiaba	Biscoito Maisena Vitamina de Banana prata (Fruta 1 pc, Leite)	Pão com patê de filé de peixe com batata doce (Filé de peixe ½ pc; Leite em pó ½ pc; Batata doce ½ pc; cebola, salsa e cebolinha) Vitamina de Goiaba (Fruta 1 pc, Leite)	Pão com purê de abóbora e Filé de peixe desfiado (Filé de peixe, ½ pc; ½ pc; Abóbora, ½ pc) Vitamina de Banana prata (Fruta 1 pc, Leite)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Peito de Frango ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz parboilizado com Cenoura Batata doce cozida ( ½ pc)	Filé de Peixe desfiado com arroz parboilizado Inhame cozido Couve refogada	Isca de Frango acebolada Arroz parboilizado Abóbora cozida Pepino fatiado em rodela	Escondidinho de Filé de Peixe com Batata doce Arroz parboilizado Beterraba cozida	Farofa de Ovos com Cenoura (Farinha de mandioca) Arroz parboilizado Repolho roxo cru picado
<b>LANCHE 1</b> Horário: 14h e 14:30.	Biscoito Amanteigado	Abacaxi em fatias	Maçã	Melão em cubos	Melancia em fatias
<b>LANCHE 2</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Bobó de Filé de Peixe com Abóbora Arroz parboilizado Farofa de Cebola (Farinha de mandioca)	Peito de Frango em cubos refogado Arroz parboilizado Beterraba crua ralada Mamão em fatias	Peito de Frango em cubos cozido com Pimentão verde Arroz parboilizado Batata doce assada Repolho verde cru picado	Filé de Peixe desfiado com arroz parboilizado Abóbora cozida Pepino em cubos	Filé de Peixe assado Arroz parboilizado Purê de Abóbora ( ½ pc) Pepino em fatias

**Observação: Reservar 1pc de Abóbora, 1pc de Chuchu, 1 pc de Banana Prata congelada, e 1 pc de Beterraba 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**

**04 Refeições - Pré – Escolar, Ensino Fundamental 01 e 02, EM**

7ª Semana	Segunda-feira 29/11	Terça-feira 30/11	Quarta-feira 01/12	Quinta-feira 02/12	Sexta-feira 03/12
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	<b>DIA LETIVO MÓVEL</b>	<b>FERIADO (DIA DO EVANGÉLICO – FERIADO LOCAL</b>	Biscoito Cream cracker Vitamina de Banana prata (Fruta1 pc, Leite)	Frapê (Leite ½ pc, Biscoito Rosquinha de coco) + Abacaxi picado	Biscoito Maisena Vitamina de Goiaba (Fruta1 pc, Leite)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.			Bobó de Filé de Peixe com Abóbora (Filé de Peixe, Abóbora) Arroz parboilizado Chuchu refogado	Filé de Peixe ao Molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz parboilizado Batata doce assada Beterraba crua ralada	Farofa de Ovos (Farinha de mandioca) Arroz parboilizado Abóbora e Chuchu refogados
<b>LANCHE 1</b> Horário: 14h e 14:30.			Biscoito Amanteigado	Goiaba	Mamão picado
<b>LANCHE 2</b> Horário: 15:30 e 16:30.			Peito de Frango ao Molho Arroz parboilizado Beterraba cozida	Galinhada com Cenoura (Peito de Frango, Arroz Parboilizado, Cenoura) Pepino em fatias	Filé de Peixe, Batata doce e Abóbora assados Arroz parboilizado Goiaba

**Observação: Reservar 1pc de Inhame, 1pc de Cenoura, 1 pc de Banana Nanica congelada e 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**

**04 Refeições - Pré – Escolar, Ensino Fundamental 01 e 02, EM**

8ª Semana	Segunda-feira 06/12	Terça-feira 07/12	Quarta-feira 08/12	Quinta-feira 09/12	Sexta-feira 10/12
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	Biscoito Cream cracker Vitamina de Banana nanica (Fruta 1 pc, Leite)	Biscoito Amanteigado + Goiaba picada com Leite em pó (½ pc)	Biscoito Rosquinha de coco Vitamina de Banana nanica (Fruta 1 pc, Leite)	Mingau de Biscoito Maisena (Leite em pó ½ pc) + Goiaba	Biscoito Cream cracker Vitamina de Banana nanica (Fruta 1 pc, Leite)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.	Isca de Peito de Frango acebolada Arroz parboilizado Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Inhame cozido	Filé de Peixe ao molho com Pimentão verde Arroz parboilizado Batata doce assada Couve refogada	Carne moída refogada Arroz parboilizado Chuchu ao Molho branco (Amido, Leite ½ pc) Beterraba crua ralada	Arroz parboilizado com Ovos e Cenoura Repolho verde em tiras finas	Carne moída ao molho com Inhame Arroz parboilizado Pepino fatiado
<b>LANCHE 1</b> Horário: 14h e 14:30.	Biscoito Rosquinha de coco	Maçã	Goiaba	Melancia em fatias	Goiaba
<b>LANCHE 2</b> Horário: 15:30 e 16:30.	Filé de Peixe ao Molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz parboilizado Beterraba cozida	Peito de Frango em cubos cozido com Pimentão Arroz parboilizado Inhame cozido Pepino com casca picado	Carne Moída cozida Arroz parboilizado Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Abacaxi em rodela	Carne moída ao molho com chuchu Arroz parboilizado Beterraba cozida	Bobó de Peito de Frango com Abóbora Arroz parboilizado Batata doce assada

**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**

**04 Refeições - Pré – Escolar, Ensino Fundamental 01 e 02, EM**

9ª Semana	Segunda-feira 13/12	Terça-feira 14/12	Quarta-feira 15/12	Quinta-feira 16/12	Sexta-feira 17/12
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	<b>Adaptar o cardápio conforme disponibilidade de gêneros</b>				
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.					
<b>LANCHE 1</b> Horário: 14h e 14:30.					
<b>LANCHE 2</b> Horário: 15:30 e 16:30.					

**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**

**04 Refeições - Pré – Escolar, Ensino Fundamental 01 e 02, EM**

10ª Semana	Segunda-feira 20/12	Terça-feira 21/12	Quarta-feira 22/12
<b>DESJEJUM</b> Horário: 8h e 9h.	<b>Adaptar o cardápio conforme disponibilidade de gêneros</b>		<b>TÉRMINO DO ANO LETIVO</b>
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:30 e 12:30.			
<b>LANCHE 1</b> Horário: 14h e 14:30.			
<b>LANCHE 2</b> Horário: 15:30 e 16:30.			

**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**

**04 Refeições - Pré – Escolar, Ensino Fundamental 01 e 02, EM**

**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 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.
- Quando Frutas como Morango e Abacaxi estiverem no cardápio às segundas-feiras, serão reservas da semana anterior. Para evitar perdas do alimento, será necessário, de preferência no dia do recebimento, higienizar, identificar e congelar para a semana seguinte. O mesmo servirá para folhosos quando o consumo estiver previsto mais ao fim da semana (Couve em 11/11).
- Foi disponibilizado 1 pc de Frutas para vitaminas no intuito de reduzir a necessidade do açúcar de adição, assim como sugeridas receitas de Frapê e Mingau com Biscoito.

**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

### **FRAPÊ DE ROSQUINHA DE COCO:**

#### **Ingredientes:**

- Rosquinha de coco
- Leite em pó, ½ pc

#### **Modo de preparo:**

Diluir o leite conforme instruções da embalagem utilizando água gelada. Adicionar ao liquidificador o leite gelado e a rosquinha de coco. Bater até que fique uniforme e cremoso. Porcionar em canecas e servir gelado.

Dica: Triturar um pouco de biscoito rosquinha de coco no liquidificador e polvilhar sobre a bebida no momento de servir.

### **MINGAU DE BISCOITO MAISENA:**

#### **Ingredientes:**

- Biscoito maisena
- Leite em pó, ½ pc

#### **Modo de preparo:**

Diluir o leite conforme instruções da embalagem. Adicionar o leite diluído e o biscoito em liquidificador e bater até que fique homogêneo. Adicionar a mistura em panela e cozinhar mexendo sempre até atingir a consistência desejada. Se necessário, acrescentar um pouco a mais de água. Servir quente.

Dica: Caso deseje mais consistente, em ponto de corte, espalhar em forma e polvilhar leite em pó por cima para decorar.

**Responsável Técnico**

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

### **PURÊ DE BATATA DOCE, ABÓBORA ou INHAME:**

#### **Ingredientes:**

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

#### **Modo de preparo:**

Cortar a batata doce, abóbora ou inhame e cozinhar em água ou no vapor até que fiquem 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.

### **PATÊ DE FILÉ DE PEIXE COM BATATA DOCE:**

#### **Ingredientes:**

- Batata doce
- Óleo
- Sal
- Cebola
- Alho
- Leite em pó
- Filé de Peixe

#### **Modo de preparo:**

Desfiar e cozinhar o Filé de Peixe. Cozinhar a Batata doce. Diluir o leite em pó conforme recomendação do fabricante. Bater a batata doce cozida e o leite em pó diluído no liquidificador e levar ao fogo juntamente com os outros temperos e o filé de peixe cozido e desfiado. Deixar criar uma consistência cremosa. Deixar esfriar um pouco e passar no pão.

**Responsável Técnico**

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

## **BOBÓ DE FILÉ DE PEIXE ou PEITO DE FRANGO COM ABÓBORA:**

### **Ingredientes:**

- Filé de Peixe ou Filé de peito de Frango
- Óleo
- Sal
- Cebola
- Alho
- Coentro
- Abóbora cozida
- Caldo do File de Peixe ou Peito de Frango cozido

### **Modo de preparo:**

Temperar o filé de Peixe ou peito de Frango 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 filé de Peixe ou peito de Frango. Mexer bem e adicionar outros temperos naturais que desejar. A preparação pode ser decorada com salsa, cebolinha e coentro. Uma opção é utilizar o filé de Peixe ou peito de Frango desfiados.

**Responsável Técnico**

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913



## **ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA/PEITO DE FRANGO/ FILÉ DE PEIXE COM BATATA DOCE:**

### **Ingredientes:**

- Carne Moída/Peito de frango/Filé de Peixe
- Óleo
- Sal
- Cebola
- Alho
- Salsa
- 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