

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE**

01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02

1ª Semana		Segunda-feira 22/05	Terça-feira 23/05	Quarta-feira 24/05	Quinta-feira 25/05	Sexta-feira 26/05
L A N C H E	Horário: 19h e 19:30h	Carne moída ao molho (Acém moído, Extrato de tomate ½ pc) Arroz cozido Salada de Cenoura com Repolho verde	Galinhada (Arroz, Peito de Frango) Couve refogada Melão em fatias	Paleta suína em cubos cozida e refogada com Limão Arroz cozido Abóbora cozida Tangerina	Isclas de Peito de Frango aceboladas Macarrão ao molho branco (Leite sem lactose ⅓ pc, Amido) Cenoura rua ralada Banana prata 1pc	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas com Batata doce e Manjeriçã Arroz cozido Pepino com casca picado

**Observação:**

Reservar 1pc de Beterraba, 1 pc de Repolho verde para a próxima segunda-feira.

\*Para o leite: leite SEM lactose. Marcas sugeridas: Itambé, Piracanjuba, Ninho, Italc;

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		Proteína		Lipídio	
				(55% a 65% do VET)		(10% a 15% do VET)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	EM	16 - 18 anos	327,91	48,54	53%	19,59	22%	5,51	15%
	EJA 01	19-30 anos	327,91	48,54	53%	19,59	22%	5,51	15%
	EJA 02	31-60 anos	327,91	48,54	53%	19,59	22%	5,51	15%

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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE**

01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02

2ª Semana		Segunda-feira 29/05	Terça-feira 30/05	Quarta-feira 31/05	Quinta-feira 01/06	Sexta-feira 02/06
L A N C H E	Horário: 19h e 19:30hh	Carne moída refogada (Acém moído) Macarrão ao alho e óleo Beterraba cozida Repolho verde ralado	Isclas de Peito de Frango aceboladas Arroz cozido Couve refogada Tangerina	Filé de Tilápia ao molho (Extrato de tomate, Pimentão) Arroz cozido Batata doce com casca assada Acelga em tiras	Estrogonofe de Frango (Peito de Frango, Leite sem lactose ½ pc, Amido, Extrato de tomate ½ pc) Arroz cozido Beterraba cozida + Mamão picado ½ pc	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango) Abóbora cozida Banana nanica assada

Observação:

Reservar 1pc de Cenoura, 1 pc de Repolho verde para a próxima segunda-feira.

Reservar Temperos naturais - Cebolinha, Coentro e Salsa (Regular) para próxima semana.

\*Para o leite: leite SEM lactose. Marcas sugeridas: Itambé, Piracanjuba, Ninho, Italac; 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		Proteína		Lipídio	
				(55% a 65% do VET)		(10% a 15% do VET)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	EM	16 - 18 anos	329,49	49,37	54%	20,18	22%	5,06	14%
	EJA 01	19-30 anos	329,49	49,37	54%	20,18	22%	5,06	14%
	EJA 02	31-60 anos	329,49	49,37	54%	20,18	22%	5,06	14%

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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE**

01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02

3ª Semana		Segunda-feira 05/06	Terça-feira 06/06	Quarta-feira 07/06	Quinta-feira 08/06	Sexta-feira 09/06
L A N C H E	Horário: 19h e 19:30h	Isclas de Peito de Frango refogadas Macarrão ao molho branco (Amido e Leite sem lactose 1/3 pc) Cenoura cozida Repolho verde em tiras	Cuscuz com Ovos <sup>R</sup> mexidos Suco de Abacaxi (Fruta 1/2 pc, Açúcar) + Melão em fatias	Carne moída ao molho com Manjeriçao (Acém moído, Extrato de tomate) Arroz cozido Abobora refogada Beterraba cozida	<b>RECESSO ESCOLAR</b>  (Corpus Christi)	<b>DIA LETIVO MÓVEL</b>  (Corpus Christi)

**Observação:**

Reservar 1pc de Batata doce, 1pc de Cenoura para a próxima segunda-feira.

\*Para o leite: leite SEM lactose. Marcas sugeridas: Itambé, Piracanjuba, Ninho, Italc;

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		Proteína		Lipídio	
				(55% a 65% do VET)		(10% a 15% do VET)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	EM	16 - 18 anos	318,18	51,18	58%	17,65	20%	4,94	14%
	EJA 01	19-30 anos	318,18	51,18	58%	17,65	20%	4,94	14%
	EJA 02	31-60 anos	318,18	51,18	58%	17,65	20%	4,94	14%

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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE**

01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02

4ª Semana		Segunda-feira 12/06	Terça-feira 13/06	Quarta-feira 14/06	Quinta-feira 15/06	Sexta-feira 16/06
L A N C H E	Horário: 19h e 19:30h	Sopa de Macarrão com Peito de Frango e Legumes (Peito de Frango em Pouch, Extrato de tomate ½ pc, Batata doce, Cenoura)	Peito de Frango em cubos ao molho (Extrato de tomate ½ pc) Arroz cozido Couve refogada + Frutas picadas (Banana prata, Maçã ½ pc)	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango <sup>R</sup> ) Salada de Tomate em cubos com Pimentão e Cebola Tangerina	Estrogonofe de Frango (Peito de Frango, Amido e Leite sem lactose ½ pc, Extrato de tomate ½ pc) Arroz cozido Salada de Alface em tiras com molho de Limão com Hortelã	Isclas de Paleta suína cozidas e refogadas Arroz cozido Cenoura cozida Salada de Repolho verde com Abacaxi ½ pc

Observação:

Reservar 1 pc de Abóbora, 1pc de Batata doce para a próxima semana.

\*Para o leite: leite SEM lactose. Marcas sugeridas: Itambé, Piracanjuba, Ninho, Italc;

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		Proteína		Lipídio	
				(55% a 65% do VET)		(10% a 15% do VET)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
	EM	16 - 18 anos	327,27	50,60	56%	17,84	20%	5,39	15%
	EJA 01	19-30 anos	327,27	50,60	56%	17,84	20%	5,39	15%
	EJA 02	31-60 anos	327,27	50,60	56%	17,84	20%	5,39	15%

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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE**

01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02

5ª Semana		Segunda-feira 19/06	Terça-feira 20/06	Quarta-feira 21/06	Quinta-feira 22/06	Sexta-feira 23/06
L A N C H E	Horário: 19h e 19:30h	Bobó de Carne moída com Abóbora (Acém moído) Arroz cozido Batata doce com casca cozida a vapor	Ovos mexidos Arroz cozido Pepino com casca em fatias Banana nanica assada	Filé de Tilápia ao molho com Manjeriço (Extrato de tomate) Arroz cozido Cenoura crua ralada Tangerina	Galinhada (Arroz, Peito de Frango) Batata doce com casca corada Melão picado ½ pc	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas Macarrão ao molho branco (Leite sem lactose ½ pc, Amido) Salada de Abóbora em cubos com Repolho roxo

**Observação:**

Reservar 1pc de Beterraba, 1pc de Acelga para a próxima segunda-feira.

\*Para o leite: leite SEM lactose. Marcas sugeridas: Itambé, Piracanjuba, Ninho, Italc;

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		Proteína		Lipídio	
				(55% a 65% do VET)		(10% a 15% do VET)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				EM	16 - 18 anos	332,17	51,24	56%	18,32
EJA 01	19-30 anos	332,17	51,24	56%	18,32	20%	5,44	15%	
EJA 02	31-60 anos	332,17	51,24	56%	18,32	20%	5,44	15%	

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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE**

01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02

6ª Semana		Segunda-feira 26/06	Terça-feira 27/06	Quarta-feira 28/06	Quinta-feira 29/06	Sexta-feira 30/06	
<b>L A N C H E</b>	Horário: 19h e 19:30h	Carne moída refogada (Acém moído)	Cuscuz com Ovos <sup>R</sup> mexidos	Galinhada com Couve	Peito de Frango refogado	Paleta suína cozida e refogada	
		Macarrão ao molho branco (Leite sem lactose ½ pc, Amido)	Suco de Abacaxi com Limão (Fruta ½ pc, Açúcar) +	(Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Couve)	Arroz cozido	com Limão, Extrato de tomate e Cebola	
		Salada de Beterraba com Acelga ralados	Frutas picadas (Maçã ½ pc + Melão ½ pc	Cenoura crua ralada Abacaxi	Salada de Alface com Tomate +	Arroz cozido	
					Frutas picadas (Banana prata 1pc + Mamão ½ pc.)	Salada de Abóbora cozida com Repolho verde em tiras	

Observação: \*Para o leite: leite SEM lactose. Marcas sugeridas: Itambé, Piracanjuba, Ninho, Italac;

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		Proteína		Lipídio	
				(55% a 65% do VET)		(10% a 15% do VET)		(15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				EM	16 - 18 anos	339,04	52,07	55%	17,66
EJA 01	19-30 anos	339,04	52,07	55%	17,66	19%	6,35	17%	
EJA 02	31-60 anos	339,04	52,07	55%	17,66	19%	6,35	17%	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020/FNDE.

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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023**

**CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE**

**01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02**

7ª Semana		Segunda-feira 03/07	Terça-feira 04/07	Quarta-feira 05/07	Quinta-feira 06/07	Sexta-feira 07/07
<b>Período de 03/07 a 11/07/2023</b>						
<b>L A N C H E</b>	Horário: 19h e 19:30h	<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>				

**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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – INTOLERÂNCIA À LACTOSE**

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 22/05/2023 a 11/07/2023. PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 28/08/2023.

01 Refeição – JANTAR: Ensino Médio, EJA 01 e 02

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 (1ml).
- **Atentar-se às entregas de Queijo e Manteiga e utilizar somente 1 pc por refeição. Armazenar as reservas refrigeradas ou congeladas.**
- **Armazenar as reservas de Carnes conforme planejamento do cardápio e de entregas.**
- **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.**
- **Amido:** Amido de milho
- **Leite:** Per capita para molhos reduzido de meio (½) para um terço (⅓).
- **R: Reserva de Queijo ou Manteiga ou Carne ou Ovo de entregas mais distantes. Utilizar 1 pc por refeição. Armazenar as reservas refrigeradas ou congeladas**
- **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.**
- 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.
- **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 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