

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023 **CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS**

02 Refeições - Refeição Complementar e Escola Parque: Ensino Fundamental e Ensino Médio

Contagem de Carboidrato por refeição/dia - Média

EF1		CHO: 65 – 70g/dia				
EF 2 e EM		CHO: 70 – 80g/dia				
1ª Semana		Segunda-feira 22/05	Terça-feira 23/05	Quarta-feira 24/05	Quinta-feira 25/05	Sexta-feira 26/05
LANCHE	Horários <b>Matutino:</b> 8h e 8:30. <b>Vespertino:</b> 16h e 16:30.	Cuscuz ½ pc com Manteiga <sup>R</sup> + Leite	<b>*Arroz integral</b> Suco de Maracujá (Fruta 1 pc) + Banana prata 1pc	Canjica ½ pc (Leite) + Mamão ½ pc	Cuscuz ½ pc com Queijo <sup>R</sup> ralado (Queijo muçarela) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc)	<b>*Biscoito integral ½ pc</b> Vitamina de Abacate (Leite, Fruta 1pc)
	Horários: <b>Matutino:</b> 11h e 11:30. <b>Vespertino:</b> 13h e 13:30.	Galinhada (*Arroz integral, Peito de Frango) Abóbora 2pc cozida Beterraba 2pc crua ralada	Carne moída cozida com Batata doce (Acém moído) <b>*Arroz integral cozido</b> Couve refogada	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas <b>*Macarrão integral ½ pc</b> ao molho branco (Leite ½ pc, Amido) Salada de Beterraba com Cenoura	Filé de Tilápia ao molho (Extrato de tomate) <b>*Arroz integral cozido</b> Purê de Batata Cenoura crua ralada	Iscas de Paleta suína aceboladas com Limão <b>*Arroz integral ½ pc</b> cozido Feijão cozido Abóbora refogada Repolho verde em tiras

**Observação:** Reservar 1 pc de Banana prata, 1pc de Inhame, 1 pc de Abóbora para a próxima segunda-feira. \*Biscoito INTEGRAL de sal e de doce diet (sem açúcar) com aproximadamente 6g de fibras/100g. Marcas sugeridas: Nesfit, Bauducco/ Jasmine, Vitao, Mãe Terra. \*Arroz INTEGRAL. Tipo 1. Marcas sugeridas: Camil; Tio João; Qualidade; Tio Urbano. \*Macarrão INTEGRAL. Marcas sugeridas: Renata; Fusilli; Adria; Urbano; Barilla; De Massa Caseira. \*Nos dias em que não houver reserva de frutas/ hortaliças, para aumentar o teor de fibras, ofertar Farelo de Aveia. – Poderão ser adquiridos por meio do PDAF. 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; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				EF 01	6- 10 anos	524,90	70,52	48%	24,47	17%
EF 02	11-15 anos	576,56	77,36	48%	27,49	17%	17,61	27%	6,91	
EM	16-18 anos	576,56	77,36	48%	27,49	17%	17,61	27%	6,91	

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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023 **CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS**

02 Refeições - Refeição Complementar e Escola Parque: Ensino Fundamental e Ensino Médio

Contagem de Carboidrato por refeição/dia - Média

EF1		CHO: 65 – 70g/dia				
EF 2 e EM		CHO: 70 – 80g/dia				
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	Horários <b>Matutino:</b> 8h e 8:30. <b>Vespertino:</b> 16h e 16:30.	<b>*Arroz integral</b> Vitamina de Banana prata (Leite, Fruta 1 pc)	Cuscuz ½ pc com Manteiga <sup>R</sup> + Leite	<b>*Biscoito integral ½ pc</b> Vitamina de Abacate (Leite, Fruta 1 pc) + Tangerina ½ pc	Cuscuz ½ pc com Queijo <sup>R</sup> (Queijo muçarela) Suco de Maracujá (Fruta 1 pc)	Frutas picadas com Leite em pó ½ pc (Abacaxi ½ pc, Banana nanica ½ pc, Melão 1pc)
	Horários: <b>Matutino:</b> 11h e 11:30. <b>Vespertino:</b> 13h e 13:30.	Peito de Frango cozido com Abóbora <b>*Arroz integral</b> cozido Inhame dourado ao forno	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas com Batata doce <b>*Arroz integral</b> cozido Couve refogada	Carne moída ao molho (Acém moído, Extrato de tomate ½ pc) <b>*Macarrão integral</b> ao alho e óleo Legumes cozido a vapor: Batata, Cenoura	Paleta suína assada com Limão <b>*Arroz integral</b> cozido Abóbora 2pc cozida Beterraba 2pc crua ralada	Estrogonofe de Frango (Peito de Frango, Leite ½ pc, Amido, Extrato de tomate ½ pc) <b>*Arroz integral ½ pc</b> cozido Salada de Cenoura ralada com Repolho verde 2pc

Observação: Reservar 1pc de Abóbora, 1pc de Inhame e 1pc de Limão para a próxima segunda-feira. **Reservar Alho e Cebola para a próxima semana.** \*Biscoito INTEGRAL de sal e de doce diet (sem açúcar) com aproximadamente 6g de fibras/100g. Marcas sugeridas: Nesfit, Bauducco/ Jasmine, Vitao, Mãe Terra. \*Arroz INTEGRAL. Tipo 1. Marcas sugeridas: Camil; Tio João; Qualidade; Tio Urbano. \*Macarrão INTEGRAL. Marcas sugeridas: Renata; Fusilli; Adria; Urbano; Barilla; De Massa Caseira. **\*Nos dias em que não houver reserva de frutas/ hortaliças, para aumentar o teor de fibras, ofertar Farelo de Aveia.** – Poderão ser adquiridos por meio do PDAF. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Escola.

2ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				EF 01	6- 10 anos	534,90	68,70	46%	25,59	17%
EF 02	11-15 anos	583,31	74,66	46%	28,63	18%	19,15	30%	6,60	
EM	16-18 anos	583,31	74,66	46%	28,63	18%	19,15	30%	6,60	

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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023 **CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS**

02 Refeições - Refeição Complementar e Escola Parque: Ensino Fundamental e Ensino Médio

Contagem de Carboidrato por refeição/dia - Média

EF1		CHO: 65 – 70g/dia				
EF 2 e EM		CHO: 70 – 80g/dia				
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	Horários <b>Matutino:</b> 8h e 8:30. <b>Vespertino:</b> 16h e 16:30.	Cuscuz ½ pc + Leite +	*Biscoito integral ½ pc Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta ½ pc)	*Biscoito integral ½ pc Suco de Maracujá (Fruta 1pc) +	RECESSO ESCOLAR  (Corpus Christi)	DIA LETIVO MÓVEL  (Corpus Christi)
		½ pc, Maçã		Melancia em fatias		
A L M O Ç O	Horários: <b>Matutino:</b> 11h e 11:30. <b>Vespertino:</b> 13h e 13:30.	Carne moída cozida com Inhame (Acém moído) *Arroz integral cozido Purê de Abóbora	Paleta suína cozida e refogada com Limão *Macarrão integral ao molho (Extrato de tomate) Abóbora 2pc cozida Couve 2pc refogada	Frango desfiado com Cenoura ralada ao molho branco (Peito de Frango Pouch, Amido e Leite ½ pc) *Arroz integral ½ pc cozido		

**Observação:** Reservar 1pc de Inhame, 1 pc de Beterraba para a próxima segunda-feira. \*Biscoito INTEGRAL de sal e de doce diet (sem açúcar) com aproximadamente 6g de fibras/100g. Marcas sugeridas: Nesfit, Bauducco/ Jasmine, Vitao, Mãe Terra. \*Arroz INTEGRAL. Tipo 1. Marcas sugeridas: Camil; Tio João; Qualitá; Tio Urbano. \*Macarrão INTEGRAL. Marcas sugeridas: Renata; Fusilli; Adria; Urbano; Barilla; De Massa Caseira. \*Nos dias em que não houver reserva de frutas/ hortaliças, para aumentar o teor de fibras, ofertar Farelo de Aveia. – Poderão ser adquiridos por meio do PDAF. 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; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				EF 01	6- 10 anos	469,27	66,88	51%	21,17	16%
EF 02	11-15 anos	503,81	72,38	52%	23,07	16%	14,20	25%	6,16	
EM	16-18 anos	503,81	72,38	52%	23,07	16%	14,20	25%	6,16	

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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023 **CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS**

02 Refeições - Refeição Complementar e Escola Parque: Ensino Fundamental e Ensino Médio

Contagem de Carboidrato por refeição/dia - Média

EF1		CHO: 65 – 70g/dia				
EF 2 e EM		CHO: 70 – 80g/dia				
4ª Semana		Segunda-feira 12/06	Terça-feira 13/06	Quarta-feira 14/06	Quinta-feira 15/06	Sexta-feira 16/06
LANCHE	Horários <b>Matutino:</b> 8h e 8:30. <b>Vespertino:</b> 16h e 16:30.	Cuscuz ½ pc com Manteiga <sup>R</sup> + Leite	<b>*Biscoito integral ½ pc</b> Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta ½ pc) + Tangerina ½ pc	Cuscuz ½ pccom Queijo <sup>R</sup> (Queijo muçarela) Suco de Abacaxi (Abacaxi ½ pc)	Frutas picadas com Leite em pó ½ pc (Abacaxi ½ pc, Banana nanica 1pc, Melão ½ pc)	<b>*Biscoito integral ½ pc</b> Vitamina de Abacate (Leite, Fruta 1 pc)
	Horários: <b>Matutino:</b> 11h e 11:30. <b>Vespertino:</b> 13h e 13:30.	Carne moída <sup>R</sup> refogada (Acém moído) <b>*Arroz integral</b> cozido Purê de Inhame Beterraba cozida	Coxa e sobrecoxa <sup>R</sup> de Frango cozidas ao molho com Batata e Cenoura (Extrato de tomate ½ pc) <b>*Macarrão integral</b> ao alho e óleo	Paleta suína em cubos acebolada com Limão <b>*Arroz integral ½ pc</b> cozido Feijão cozido Abobrinha refogada	Estrogonofe de Frango (Peito de Frango, Extrato de tomate, Amido e Leite ½ pc) <b>*Arroz integral ½ pc</b> Salada de Cenoura com Tomate Pimentão e Cebola	Bobó de Filé de Tilápia com Abóbora <b>*Arroz integral</b> cozido Vagem 2pc refogada

**Observação:** Reservar 1pc de Inhame, 1pc de Beterraba, 1pc de Cebola para a próxima semana. \*Biscoito INTEGRAL de sal e de doce diet (sem açúcar) com aproximadamente 6g de fibras/100g. Marcas sugeridas: Nesfit, Bauducco/ Jasmine, Vitao, Mãe Terra. \*Arroz INTEGRAL. Tipo 1. Marcas sugeridas: Camil; Tio João; Qualidade; Tio Urbano. \*Macarrão INTEGRAL. Marcas sugeridas: Renata; Fusilli; Adria; Urbano; Barilla; De Massa Caseira. \*Nos dias em que não houver reserva de frutas/ hortaliças, para aumentar o teor de fibras, ofertar Farelo de Aveia. – Poderão ser adquiridos por meio do PDAF. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada escola. 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; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				EF 01	6- 10 anos	533,11	70,27	47%	25,58	17%
EF 02	11-15 anos	584,76	77,03	47%	28,65	18%	18,43	28%	6,59	
EM	16-18 anos	584,76	77,03	47%	28,65	18%	18,43	28%	6,59	

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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023 **CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS**

02 Refeições - Refeição Complementar e Escola Parque: Ensino Fundamental e Ensino Médio

Contagem de Carboidrato por refeição/dia - Média

EF1		CHO: 65 – 70g/dia				
EF 2 e EM		CHO: 70 – 80g/dia				
5ª Semana		Segunda-feira 19/06	Terça-feira 20/06	Quarta-feira 21/06	Quinta-feira 22/06	Sexta-feira 23/06
LANCHE	Horários <b>Matutino:</b> 8h e 8:30. <b>Vespertino:</b> 16h e 16:30.	Cuscuz ½ pc com Manteiga <sup>R</sup> + Leite + Melão ½ pc	<b>*Biscoito integral ½ pc</b> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) + Tangerina	Cuscuz ½ pc com Ovos <sup>R</sup> mexidos Suco de Melão (Fruta ½ pc)	Canjica ½ pc (Leite) + Mamão ½ pc	<b>*Biscoito integral ½ pc</b> Vitamina de Abacate (Leite, Fruta 1pc)
	ALMOÇO	Horários: <b>Matutino:</b> 11h e 11:30. <b>Vespertino:</b> 13h e 13:30.	Galinhada (*Arroz integral, Peito de Frango) Inhame cozido Beterraba 2pc crua ralada	Carne moída cozida com Cenoura (Acém moído) <b>*Arroz integral</b> cozido Purê de Batata doce	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas Macarronada com Queijo <sup>R</sup> (*Macarrão integral, Extrato de tomate) Batata corada	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas ao molho branco (Leite ½ pc, Amido) <b>*Arroz integral ½ pc</b> cozido Beterraba 2pc cozida

**Observação:** Reservar 1pc de Abóbora, 1pc de Cebola para a próxima segunda-feira. \*Biscoito INTEGRAL de sal e de doce diet (sem açúcar) com aproximadamente 6g de fibras/100g. Marcas sugeridas: Nesfit, Bauducco/ Jasmine, Vitao, Mãe Terra. \*Arroz INTEGRAL. Tipo 1. Marcas sugeridas: Camil; Tio João; Qualidade; Tio Urbano. \*Macarrão INTEGRAL. Marcas sugeridas: Renata; Fusilli; Adria; Urbano; Barilla; De Massa Caseira. \*Nos dias em que não houver reserva de frutas/ hortaliças, para aumentar o teor de fibras, ofertar Farelho de Aveia. – Poderão ser adquiridos por meio do PDAF. 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; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				EF 01	6- 10 anos	523,48	67,48	46%	24,48	17%
EF 02	11-15 anos	579,74	74,56	46%	27,71	17%	18,55	29%	6,43	
EM	16-18 anos	579,74	74,56	46%	27,71	17%	18,55	29%	6,43	

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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023 **CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS**

02 Refeições - Refeição Complementar e Escola Parque: Ensino Fundamental e Ensino Médio

Contagem de Carboidrato por refeição/dia - Média

EF1		CHO: 65 – 70g/dia				
EF 2 e EM		CHO: 70 – 80g/dia				
6ª Semana		Segunda-feira 26/06	Terça-feira 27/06	Quarta-feira 28/06	Quinta-feira 29/06	Sexta-feira 30/06
L A N C H E	Horários <b>Matutino:</b> 8h e 8:30. <b>Vespertino:</b> 16h e 16:30.	Cuscuz (½ pc) com Manteiga <sup>R</sup> + Leite + Abacaxi ½ pc	<b>*Biscoito integral ½ pc</b> Vitamina de Banana prata (Leite, Fruta 1 pc) + Tangerina ½ pc	Cuscuz ½ pc com Queijo <sup>R</sup> (Queijo muçarela) Suco de Melão com Limão (Melão ½ pc)	Frutas picadas com Leite em pó ½ pc (Abacaxi ½ pc, Abacate 1pc, Banana prata 1pc)	<b>*Biscoito integral</b> Vitamina de Banana prata (Leite, Fruta 1 pc, Açúcar)
	Horários: <b>Matutino:</b> 11h e 11:30. <b>Vespertino:</b> 13h e 13:30.	Iscas de Peito de Frango aceboladas <b>*Arroz integral</b> cozido Purê de Abóbora 2pc	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas <b>*Macarrão integral ½ pc</b> ao molho branco (Amido e Leite ½ pc) Vagem 2pc refogada	Carne moída ao molho (Acém moído, Extrato de tomate) <b>*Arroz integral</b> cozido Cenoura 2pc cozida	Paleta suína cozida e refogada com Limão <b>*Arroz integral</b> cozido Abóbora 2pc cozida Salada de Tomate 2pc meia lua e Cebola	Filé de Tilápia assado com Batata <b>*Arroz integral</b> cozido Abobrinha 2pc refogada

Observação: \*Biscoito INTEGRAL de sal e de doce diet (sem açúcar) com aproximadamente 6g de fibras/100g. Marcas sugeridas: Nesfit, Bauducco/ Jasmine, Vitao, Mãe Terra. \*Arroz INTEGRAL. Tipo 1. Marcas sugeridas: Camil; Tio João; Qualidade; Tio Urbano. \*Macarrão INTEGRAL. Marcas sugeridas: Renata; Fusilli; Adria; Urbano; Barilla; De Massa Caseira. **\*Nos dias em que não houver reserva de frutas/ hortaliças, para aumentar o teor de fibras, ofertar Farelo de Aveia.** – Poderão ser adquiridos por meio do PDAF. 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; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				EF 01	6- 10 anos	528,73	69,35	47%	25,09	17%
EF 02	11-15 anos	581,82	76,42	47%	28,20	17%	18,54	29%	6,53	
EM	16-18 anos	581,82	76,42	47%	28,20	17%	18,54	29%	6,53	

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 – 3ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

02 Refeições - Refeição Complementar e Escola Parque: Ensino Fundamental e Ensino Médio **CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS**

7ª Semana		Segunda-feira 03/07	Terça-feira 04/07	Quarta-feira 05/07	Quinta-feira 06/07	Sexta-feira 07/07
L A N C H E	Horários <b>Matutino:</b> 8h e 8:30. <b>Vespertino:</b> 16h e 16:30.	<p style="text-align: center;"><b>Período de 03/07 a 11/07/2023</b></p> <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>				
	Horários: <b>Matutino:</b> 11h e 11:30. <b>Vespertino:</b> 13h e 13:30.					
A L M O Ç O		<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**

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

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

02 Refeições - Refeição Complementar e Escola Parque: Ensino Fundamental e Ensino Médio

OBSERVAÇÕES GERAIS **CARDÁPIO ESPECIAL – 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
- 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.**
- **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.**
- **Armazenar as reservas de Carnes conforme planejamento do cardápio e de entregas.**
- **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.**
- **Durante o período da 3ª Distribuição sugerimos substituir o \*Arroz branco/\*Arroz parboilizado por \*Arroz Integral e o \*Macarrão tradicional pelo \*Macarrão Integral a fim de aumentar o teor de Fibras na refeição.**
- **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