

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

1ª Semana		Segunda-feira 18/09	Terça-feira 19/09	Quarta-feira 20/09	Quinta-feira 21/09	Sexta-feira 22/09
L A N C H E	Horários					
	<b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h. <b>Noturno:</b> 19h e 19:30.	Carne moída ao molho (Acém moído, Extrato de tomate) Arroz cozido	Cuscuz com Queijo muçarela <sup>R</sup> Leite, Açúcar + Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Maçã ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Amido) Arroz cozido Farofa de cebola (Farinha de mandioca)	<b>*Pão sem glúten</b> com Ovos <sup>R</sup> mexidos Suco de Melão (Fruta ½ pc, Açúcar) + Banana nanica	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Batata e Açafrão Arroz cozido Feijão cozido

Observação: **As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio.**

Ofertar a preparação com **\*PÃO SEM GLÚTEN** conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

Adaptar preparações conforme itens da AGRICULTURA FAMILIAR previstos/recebidos para cada Regional de Ensino.

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% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4-5 anos	273,59	44,32	58%	10,79
EF 01	6- 10 anos	307,89	48,40	57%	12,82	15%	6,81	20%	
EF 02	11-15 anos	347,78	52,99	55%	15,06	16%	8,00	21%	
EM	16-18 anos	347,78	52,99	55%	15,06	16%	8,00	21%	
EJA 01	19-30 anos	347,78	52,99	55%	15,06	16%	8,00	21%	
EJA 02	31-60 anos	347,78	52,99	55%	15,06	16%	8,00	21%	

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

2ª Semana		Segunda-feira 25/09	Terça-feira 26/09	Quarta-feira 27/09	Quinta-feira 28/09	Sexta-feira 29/09
<b>L A N C H E</b>	Horários					
	<b>Matutino:</b> 9h e 9:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz cozido	Canjica com Leite caramelizado (Leite, Açúcar) + Banana nanica	Galinhada (Arroz, Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafraão)	*Pão sem glúten com Peito de Frango refogado (½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc)	Paleta suína refogada com Cebola e Extrato de tomate Arroz cozido Tutu de Feijão (Farinha de mandioca)
	<b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h.					
	<b>Noturno:</b> 19h e 19:30.					

Observação: **As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio.**

Ofertar a preparação com **\*PÃO SEM GLÚTEN** conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

Adaptar preparações conforme itens da AGRICULTURA FAMILIAR previstos/recebidos para cada Regional de Ensino.

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% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				<b>PE</b>	4-5 anos	258,77	44,55	62%	9,29
<b>EF 01</b>	6- 10 anos	290,88	48,77	60%	11,14	14%	5,65	17%	
<b>EF 02</b>	11-15 anos	321,97	52,89	59%	12,85	14%	6,32	18%	
<b>EM</b>	16-18 anos	321,97	52,89	59%	12,85	14%	6,32	18%	
<b>EJA 01</b>	19-30 anos	321,97	52,89	59%	12,85	14%	6,32	18%	
<b>EJA 02</b>	31-60 anos	321,97	52,89	59%	12,85	14%	6,32	18%	

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

3ª Semana		Segunda-feira 02/10	Terça-feira 03/10	Quarta-feira 04/10	Quinta-feira 05/10	Sexta-feira 06/10
<b>L A N C H E</b>	Horários	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Açafrão Arroz cozido	Cuscuz Leite, Açúcar + Banana nanica	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Amido) Arroz cozido Mamão picado (½ pc)	<b>*Pão sem glúten</b> com Ovos <sup>R</sup> mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Filé de Tilápia (EF/EM/EJA) <b>ou</b> Peito de Frango (Pré/EE) ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão cozido Melão picado (½ pc)
	Matutino: 9h e 9:30.					
	Vespertino: 15:30 e 16h.					
	Noturno: 19h e 19:30.					

Observação: **As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio.**

**FILÉ DE TILÁPIA** somente para o Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos. **PEITO DE FRANGO** para o Pré-escolar e Ensino Especial.

Ofertar a preparação com **\*PÃO SEM GLÚTEN** conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

Adaptar preparações conforme itens da AGRICULTURA FAMILIAR previstos/recebidos para cada Regional de Ensino.

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% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4-5 anos	221,41	35,52	58%	9,17
EF 01	6- 10 anos	250,58	39,25	56%	10,94	16%	5,17	19%	
EF 02	11-15 anos	283,26	43,84	56%	12,70	16%	5,78	18%	
EM	16-18 anos	283,26	43,84	56%	12,70	16%	5,78	18%	
EJA 01	19-30 anos	283,26	43,84	56%	12,70	16%	5,78	18%	
EJA 02	31-60 anos	283,26	43,84	56%	12,70	16%	5,78	18%	

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

4ª Semana		Segunda-feira 09/10	Terça-feira 10/10	Quarta-feira 11/10	Quinta-feira 12/10	Sexta-feira 13/10
<b>L A N C H E</b>	Horários <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h. <b>Noturno:</b> 19h e 19:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido	Canjica com Leite caramelizado (Leite, Açúcar) + Melão	Ovos mexidos Arroz cozido Batata doce corada com Colorau Repolho roxo picado	<b>FERIADO NACIONAL (DIA DE NOSSA SENHORA APARECIDA)</b>	<b>DIA LETIVO MÓVEL</b>

Observação: As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio.

Reservar 1 pc de Abóbora e 1pc de Couve (congelada) (Regular) para a próxima semana.

Adaptar preparações conforme itens da AGRICULTURA FAMILIAR previstos/recebidos para cada Regional de Ensino.

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% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4-5 anos	238,86	38,58	58%	8,26
EF 01	6- 10 anos	265,14	42,68	58%	9,33	13%	6,14	21%	
EF 02	11-15 anos	297,39	48,24	58%	10,43	13%	6,61	20%	
EM	16-18 anos	297,39	48,24	58%	10,43	13%	6,61	20%	
EJA 01	19-30 anos	297,39	48,24	58%	10,43	13%	6,61	20%	
EJA 02	31-60 anos	297,39	48,24	58%	10,43	13%	6,61	20%	

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

5ª Semana	Segunda-feira 16/10	Terça-feira 17/10	Quarta-feira 18/10	Quinta-feira 19/10	Sexta-feira 20/10	
L A N C H E	Horários	Coxa e sobrecoxa de Frango <sup>R</sup> cozidas e refogadas	Cuscuz com Queijo muçarela <sup>R</sup>	Galinhada cremosa	*Pão sem glúten com Peito de Frango <sup>R</sup> cozido com Açafrão (½ pc)	Paleta suína refogada com Ervas
	<b>Matutino:</b> 9h e 9:30.	*Macarrão sem glúten ao molho	Leite, Açúcar	(Coxa e sobrecoxa de Frango <sup>R</sup> , Arroz, Colorau, Leite ½ pc, Amido)	Suco Verde	Arroz cozido
	<b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h.	(Extrato de tomate)	+	Pepino picado	(Abacaxi ½ pc, Hortelã, Açúcar)	Feijão cozido
	<b>Noturno:</b> 19h e 19:30.	Couve refogada	Frutas picadas	Abóbora refogada	+	Purê de Batata doce
		Abóbora cozidas	(Goiaba + Maçã ½ pc)		Banana nanica	Salada de Couve e Tomate picados

Observação: As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio.

Reservar 1 pc de Cenoura, 1 pc de Repolho roxo (Regular) para a próxima semana.

Ofertar a preparação com \*PÃO SEM GLÚTEN conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

Adaptar preparações conforme itens da AGRICULTURA FAMILIAR previstos/recebidos para cada Regional de Ensino.

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% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4-5 anos	277,78	45,55	59%	11,06
EF 01	6- 10 anos	311,75	49,26	57%	13,24	15%	6,98	20%	
EF 02	11-15 anos	352,73	53,82	55%	15,64	16%	8,23	21%	
EM	16-18 anos	352,73	53,82	55%	15,64	16%	8,23	21%	
EJA 01	19-30 anos	352,73	53,82	55%	15,64	16%	8,23	21%	
EJA 02	31-60 anos	352,73	53,82	55%	15,64	16%	8,23	21%	

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

6ª Semana	Segunda-feira 23/10	Terça-feira 24/10	Quarta-feira 25/10	Quinta-feira 26/10	Sexta-feira 27/10	
L A N C H E	Horários <b>Matutino:</b> 9h e 9:30. <b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h. <b>Noturno:</b> 19h e 19:30.	Ovos mexidos Arroz cozido Cenoura cozida Repolho roxo ralado	Cuscuz Leite, Açúcar + Frutas picadas (Goiaba + Maçã ½ pc)	Peito de Frango cozido com Abóbora Arroz cozido Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Couve refogada	<b>*Pão sem glúten</b> com Peito de Frango desfiado e refogado (½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Mamão picado	Filé de Tilápia (EF/EM/EJA) <b>ou</b> Peito de Frango (Pré/EE) ao molho (Extrato de tomate, Amido) Arroz cozido com Cenoura Salada de Repolho verde com Pepino

**Observação:** As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio.

**Reservar 1pc de Batata doce e 1pc de Tomate (Regular) para a próxima segunda-feira.**

**FILÉ DE TILÁPIA somente para o Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos. PEITO DE FRANGO para o Pré-escolar e Ensino Especial.**

Ofertar a preparação com **\*PÃO SEM GLÚTEN** conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

Adaptar preparações conforme itens da AGRICULTURA FAMILIAR previstos/recebidos para cada Regional de Ensino.

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% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4-5 anos	251,97	44,45	64%	10,31
EF 01	6- 10 anos	275,77	48,53	63%	11,71	15%	4,30	14%	
EF 02	11-15 anos	301,67	53,12	63%	13,09	16%	4,47	13%	
EM	16-18 anos	301,67	53,12	63%	13,09	16%	4,47	13%	
EJA 01	19-30 anos	301,67	53,12	63%	13,09	16%	4,47	13%	
EJA 02	31-60 anos	301,67	53,12	63%	13,09	16%	4,47	13%	

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

**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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

7ª Semana		Segunda-feira 30/10	Terça-feira 31/10	Quarta-feira 01/11	Quinta-feira 02/11	Sexta-feira 03/11
<b>L A N C H E</b>	Horários	Ovos mexidos com Colorau Arroz cozido Batata doce refogada Tomate picado	Canjica com Leite Caramelizado (Leite, Açúcar) + Melão	Escondidinho de Peito de Frango ao molho com Extrato de tomate e Batata doce Arroz cozido Couve refogada	<b>FERIADO NACIONAL (FINADOS)</b>	<b>DIA LETIVO MÓVEL</b>
	<b>Matutino:</b> 9h e 9:30.					
	<b>Vespertino:</b> 15:30 e 16h.					
	<b>Noturno:</b> 19h e 19:30.					

Observação: As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio.

Reservar 1 pc de Abóbora, 1 pc de Repolho verde (Regular) para a próxima segunda-feira.

Adaptar preparações conforme itens da AGRICULTURA FAMILIAR previstos/recebidos para cada Regional de Ensino.

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% a 65% do VET)		Proteína (10% a 15% do VET)		Lipídio (15% a 30% do VET)	
				g	%	g	%	g	%
				PE	4-5 anos	207,79	33,26	58%	8,35
EF 01	6- 10 anos	223,36	36,04	58%	9,15	15%	5,10	21%	
EF 02	11-15 anos	206,62	37,11	65%	5,71	10%	4,34	19%	
EM	16-18 anos	206,62	37,11	65%	5,71	10%	4,34	19%	
EJA 01	19-30 anos	206,62	37,11	65%	5,71	10%	4,34	19%	
EJA 02	31-60 anos	206,62	37,11	65%	5,71	10%	4,34	19%	

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

**CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 18/09/2023 a 03/11/2023. PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 04/12/2023

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

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.
- **Substitutos de Gêneros que contém glúten:**
- Para o \*Pão: \*Pão sem glúten. Marcas sugeridas: Wickbold, Aminna, Schar, Beladri, Jasmine (podem ser “de forma”, tipo brioche ou francês); O \*Pão sem glúten também poderá ser substituído por Cuscuz (Farinha de milho flocada) ou Tapioca (polvilho doce ou polvilho azedo – fécula de mandioca).
- Para o \*Macarrão: \*Macarrão sem glúten. Marcas sugeridas: Urbano, Renata, Barilla. OU Arroz branco ou Arroz parboilizado da Alimentação escolar.
- 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).
- \*Filé de Tilápia: Substituir o gênero por Peito de Frango para a modalidade PRÉ-ESCOLAR e ENSINO ESPECIAL.
- Amido: Amido de milho
- Leite: Per capita para molhos é de um terço (1/3).
- 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.
- Temperos: açafrão, colorau e ervas (salsa, coentro e cebolinha) podem estar descritos no cardápio ou utilizados conforme a realidade de cada escola.
- Os gêneros (percíveis e não percíveis) que eventualmente tiveram reposição ou substituição na distribuição devem ser inseridos ao cardápio, conforme realidade de cada escola.
- Armazenar as reservas de Carnes conforme planejamento do cardápio e de entregas.
- **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.**
- 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.
- 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