

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

1ª Semana	Segunda-feira 18/09	Terça-feira 19/09	Quarta-feira 20/09	Quinta-feira 21/09	Sexta-feira 22/09
DESJEJUM Horário: 8h e 8:30h.	Cuscuz com Manteiga ^R + Leite* + Maçã ^R	Mingau de Banana nanica (Fruta 1 pc, Amido, Leite pc)	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Mamão + Maçã)	Cuscuz com Queijo muçarela ^R ralado + Leite* + Banana nanica	Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta) + Abacaxi picado
ALMOÇO Horário: 11h e 11:30.	Galinhada (*Arroz integral, Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão)	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas *Arroz integral cozido Tutu de Feijão com Colorau (Farinha de mandioca)	Carne moída refogada (Acém moído) *Macarrão integral ao molho (Extrato de tomate) Feijão cozido	Baião de três (*Arroz integral, Ovos e Acém moído ½ pc) Feijão cozido Batata inglesa corada com Colorau	Peito de Frango desfiado cozido com Batata e Colorau *Arroz integral cozido Feijão cozido
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Banana prata ^R	Melão picado	Melancia fatiada	Mamão picado	Melão em fatias
JANTAR Horário: 16h e 17h.	Carne moída ao molho (Acém moído, Extrato de tomate) *Arroz integral cozido	Ovos mexidos com Colorau e Cebola *Arroz integral cozido	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Batata e Açafrão *Arroz integral cozido	Farofa de Peito de Frango com Colorau (Farinha de mandioca) *Arroz integral cozido	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Amido) *Arroz integral cozido Feijão cozido

Observação: **As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio.** 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. **Ofertar Farelo de Aveia em dias que não for ofertado hortifrutis nas preparações. Reservar 1 pc de Batata inglesa, 1 pc de Maçã e 1 pc de Banana nanica 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.

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 – DIABETES MELLITUS

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

2ª Semana	Segunda-feira 25/09	Terça-feira 26/09	Quarta-feira 27/09	Quinta-feira 28/09	Sexta-feira 29/09
DESJEJUM Horário: 8h e 8:30h.	Mingau de Banana nanica ^R (Fruta, Amido, Leite)	Cuscuz com Manteiga ^R + Leite* + Melão em fatias	Creme de Fruta (Banana nanica congelada, Leite)	Cuscuz com Queijo muçarela ^R ralado + Leite* + Melão picado	Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta) + Maçã
ALMOÇO Horário: 11h e 11:30.	*Arroz integral com Ovos e Carne moída (Ovo, Acém moído ½ pc, Cebola, Açafrão) *Arroz integral cozido Batata inglesa refogada	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas com Colorau *Arroz integral cozido Feijão cozido	Carne moída refogada com Colorau (Acém moído) *Arroz integral cozido Feijão cozido	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate) *Arroz integral cozido Feijão cozido	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas *Arroz integral cozido Feijão cozido com Colorau
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Maçã ^R	Mamão picado	Melão picado	Maçã	Mamão em fatias
JANTAR Horário: 16h e 17h.	Peito de Frango ao molho (Extrato de tomate) *Arroz integral cozido	Farofa de Ovos mexidos com Colorau (Farinha de mandioca) *Arroz integral cozido	Galinhada (*Arroz integral, Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão)	Peito de Frango ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) *Arroz integral cozido	Carne moída refogada com Cebola *Arroz integral cozido Feijão cozido

Observação: **As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio.** 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. **Ofertar Farelo de Aveia em dias que não for ofertado hortifrutis nas preparações. Congelar 1 pc de Banana nanica para utilizar no dia 27/09. Reservar 1 pc de Banana nanica (congelada) e 1 pc de Mamão 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.

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 – DIABETES MELLITUS

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

3ª Semana	Segunda-feira 02/10	Terça-feira 03/10	Quarta-feira 04/10	Quinta-feira 05/10	Sexta-feira 06/10
DESJEJUM Horário: 8h e 8:30h.	Cuscuz com Manteiga ^R + Leite* + Mamão ^R	Mingau de Maçã (Fruta, Leite, Amido) + Melão picado	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Mamão + Banana nanica)	Cuscuz com Queijo muçarela ^R ralado + Leite* + Abacaxi em fatias	Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta) + Mamão picado
ALMOÇO Horário: 11h e 11:30.	* Macarrão integral ao molho com Carne moída e Ovos cozidos (Acém moída ½ pc, Ovo, Extrato de tomate)	Galinhada (* Arroz integral , Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão) Feijão cozido	Baião de Três (Acém moído ^R , * Arroz integral , Feijão, Colorau) Melão em fatias	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho branco com Colorau e Cebola (Amido, Leite ½ pc) * Arroz integral cozido Feijão cozido	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas * Arroz integral cozido Feijão cozido com Colorau
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Sorbet de Banana nanica ^R	Banana nanica	Maçã	Mamão em fatias	Melão
JANTAR Horário: 16h e 17h.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Colorau * Arroz integral cozido	Ovos mexidos * Arroz integral cozido Tutu de Feijão com Colorau (Farinha de mandioca)	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate) * Arroz integral cozido	Galinhada (* Arroz integral , Coxa e sobrecoxa de Frango, Açafrão)	Peito de Frango ^R ao molho (Amido) * Arroz integral cozido

Observação: **As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio.** 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. **Ofertar Farelo de Aveia em dias que não for ofertado hortifrutis nas preparações. Reservar 1 pc de Banana nanica e 1 pc de Maçã 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.

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 – DIABETES MELLITUS

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

4ª Semana	Segunda-feira 09/10	Terça-feira 10/10	Quarta-feira 11/10	Quinta-feira 12/10	Sexta-feira 13/10
DESJEJUM Horário: 8h e 8:30h.	Mingau de Banana nanica ^R (Fruta, Amido, Leite*)	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Maçã + Banana nanica)	Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta) + Abacaxi picado	FERIADO NACIONAL (DIA DE NOSSA SENHORA APARECIDA)	DIA LETIVO MÓVEL
ALMOÇO Horário: 11h e 11:30.	Omelete de forno com Carne (Ovo, Acém moído ½ pc, Amido, Colorau) *Arroz integral cozido	Galinhada (Coxa e sobrecoxa de Frango, *Arroz integral, Açafrão) Feijão cozido Salada de Beterraba e Repolho verde ralados	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate) *Arroz integral cozido Feijão cozido com Abóbora Couve refogada		
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Maçã ^R	Melão em fatias	Banana nanica		
JANTAR Horário: 16h e 17h.	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Extrato de tomate) *Arroz integral cozido	Peito de Frango assado com Batata doce e Ervas *Arroz integral cozido	Ovos mexidos *Arroz integral cozido Repolho roxo picado Melão picado		

Observação: As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio. 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. Ofertar Farelo de Aveia em dias que não for ofertado hortifrutis nas preparações. Reservar 1 pc de Melão, 1 pc de Banana nanica, 1pc de Batata doce, 1pc de Cenoura, 1 pc de Abóbora e 1pc de Couve (Congelada) 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.

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 – DIABETES MELLITUS

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

5ª Semana	Segunda-feira 16/10	Terça-feira 17/10	Quarta-feira 18/10	Quinta-feira 19/10	Sexta-feira 20/10
DESJEJUM Horário: 8h e 8:30h.	Cuscuz com Manteiga ^R + Leite* + Melão em fatias ^R	Creme de Fruta (Batata doce cozida, Banana prata 1pc congelada, Leite)	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Banana nanica 1pc, Mamão 1 pc)	Cuscuz com Queijo muçarela ^R ralado + Leite* + Goiaba, 2pc	Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta) + Maçã
ALMOÇO Horário: 11h e 11:30.	Peito de Frango cozido com Cenoura (Amido) *Arroz integral cozido Batata doce com casca corada	Coxa e sobrecoxa de Frango ^R refogadas *Macarrão integral ao molho com Manjeriçao (Extrato de tomate) Feijão cozido Salada de Repolho verde com Cenoura ralada	Carne moída refogada com Açafrão *Arroz integral cozido Feijão Tropeiro (Feijão, Couve, Farinha de mandioca) Beterraba crua ralada	Peito de Frango assado com Batata doce, Pimentão e Tomate *Arroz integral cozido Feijão cozido Melão picado	Galinhada (Coxa e sobrecoxa de Frango, *Arroz integral, Açafrão) Feijão cozido Abóbora refogada Chuchu cozido
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Banana nanica ^R	Melão em fatias	Maçã	Banana prata	Melancia
JANTAR Horário: 16h e 17h.	Coxa e sobrecoxa de Frango ^R cozidas com Abóbora *Arroz integral cozido com Couve refogada	Baião de três com Ervas (Peito de Frango ^R , *Arroz integral, Feijão) Couve refogada	Galinhada cremosa (Coxa e sobrecoxa de Frango, *Arroz integral, Colorau, Leite ½ pc, Amido) Pepino picado Abóbora refogada	Peito de Frango cozido ao molho (Extrato de tomate) *Arroz integral cozido Feijão cozido Repolho roxo ralado	Carne moída refogada com Ervas *Arroz integral cozido Purê de Batata doce Tomate picado

Observação: As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio. 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. Ofertar Farelo de Aveia em dias que não for ofertado hortifrutis nas preparações. Reservar 1pc de Banana prata, 1 pc de Melancia, 1 pc de Batata doce, 1pc de Pepino, 1 pc de Cenoura 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 Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

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 – DIABETES MELLITUS

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

6ª Semana	Segunda-feira 23/10	Terça-feira 24/10	Quarta-feira 25/10	Quinta-feira 26/10	Sexta-feira 27/10
DESJEJUM Horário: 8h e 8:30h.	Cuscuz com Manteiga ^R + Leite* + Banana prata ^R	Mingau de Maçã (Fruta, Amido, Leite*)	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Banana nanica 1pc, Mamão 1 pc)	Cuscuz com Queijo muçarela ^R ralado + Leite* + Goiaba	Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta ½ pc) + Melão picado
ALMOÇO Horário: 11h e 11:30.	Peito de Frango cozido com Batata doce com Açafrão *Arroz integral cozido Pepino picado	Carne moída refogada com Açafrão (Acém moído) Baião de dois (*Arroz integral, Feijão) Salada de Couve picada e Beterraba cozida	Farofa de Ovos (Farinha de mandioca) *Arroz integral cozido com Cenoura e Carne (Acém moído ½ pc, Colorau) Feijão cozido Repolho roxo picado	Carne moída ao molho (Extrato de tomate) *Arroz integral cozido Feijão cozido Batata doce com casca cozida Pepino picado	Peito de Frango ao molho branco com Ervas (Amido, Leite ½ pc) *Arroz integral cozido Feijão cozido com Abóbora Tomate picado
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Melancia picada ^R	Melão em fatias	Melancia	Mamão em fatias	Maçã
JANTAR Horário: 16h e 17h.	*Arroz integral com Ovos mexidos e Cenoura	Galinhada (*Arroz integral, Peito de Frango, Açafrão) Feijão cozido Tomate picado	Bobó de Peito de Frango com Batata doce *Arroz integral cozido Couve refogada Goiaba picada	Peito de Frango cozido com Abóbora *Arroz integral cozido Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Repolho verde refogado	Carne moída ao molho (Extrato de tomate) *Arroz integral cozido com Cenoura Pepino picado

Observação: **As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio.** 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. **Ofertar Farelo de Aveia em dias que não for ofertado hortifrutis nas preparações. Reservar 2pc de Goiaba, 1 pc de Banana nanica, 1 pc de Mamão, 1pc de Cenoura, 1 pc de Chuchu e 1pc de Batata doce 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.

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 – DIABETES MELLITUS

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

7ª Semana	Segunda-feira 30/10	Terça-feira 31/10	Quarta-feira 01/11	Quinta-feira 02/11	Sexta-feira 03/11
DESJEJUM Horário: 8h e 8:30h.	Mingau de Banana nanica ^R (Fruta, Amido, Leite*) + Goiaba, 2pc ^R	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Goiaba, 2pc + Banana nanica)	Vitamina de Banana nanica (Leite, Fruta ½ pc) + Melão picado	FERIADO NACIONAL (FINADOS)	DIA LETIVO MÓVEL
ALMOÇO Horário: 11h e 11:30.	Ovos mexidos *Arroz integral cozido com Carne e Colorau (Acém moído ½ pc) Salada de Cenoura e Chuchu cozidos	Iscas de Peito de Frango refogadas com Cebola (Extrato de tomate) *Arroz integral cozido Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Batata doce com casca corada Repolho verde em tiras	Baião de Três (*Arroz integral, Ovos, Acém moída ½ pc, Açafrão) Feijão cozido Couve refogada Abóbora cozida		
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Mamão picado ^R	Abacaxi em fatias	Goiaba, 2pc		
JANTAR Horário: 16h e 17h.	Bobó de Peito de Frango com Batata doce *Arroz integral cozido	Omelete de forno (Ovo, Couve, Amido, Leite ½ pc, Colorau) *Arroz integral cozido Melão em fatias	Peito de Frango ao molho (Extrato de tomate) *Arroz integral cozido Abóbora cozida Repolho verde ralado		

Observação: **As sugestões de gêneros alimentícios e marcas de substitutos estão descritas nas observações gerais ao final do cardápio.** 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. **Ofertar Farelo de Aveia em dias que não for ofertado hortifrutis nas preparações. Reservar 1pc de Banana nanica, 1 pc de Melão, 1 pc de Abóbora, 1 pc de Pepino e 1 pc de Batata doce 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.

Responsável Técnico

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - Creche 02 (01 a 03 anos)

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)		Vit. A mcg	Vit. C mg	Cálcio mg	Ferro mg	Fibras (14g/1000kcal) g
				g	%	g	%	g	%					
Creche 02	01 - 02 anos		722,08	87,79	44%	29,19	15%	28,36	35%	160,25	36,82	226,06	3,35	5,75
	02 - 03 anos		722,08	87,79	44%	29,19	15%	28,36	35%	160,25	36,82	226,06	3,35	5,75
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)		Vit. A mcg	Vit. C mg	Cálcio mg	Ferro mg	Fibras (14g/1000kcal) g
				g	%	g	%	g	%					
Creche 02	01 - 02 anos		886,17	84,99	35%	30,10	12%	47,65	48%	168,28	27,34	251,87	3,18	5,34
	02 - 03 anos		886,17	84,99	35%	30,10	12%	47,65	48%	168,28	27,34	251,87	3,18	5,34
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)		Vit. A mcg	Vit. C mg	Cálcio mg	Ferro mg	Fibras (14g/1000kcal) g
				g	%	g	%	g	%					
Creche 02	01 - 02 anos		752,80	91,21	44%	29,94	14%	29,65	35%	175,26	48,48	244,08	3,33	6,21
	02 - 03 anos		752,80	91,21	44%	29,94	14%	29,65	35%	175,26	48,48	244,08	3,33	6,21
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)		Vit. A mcg	Vit. C mg	Cálcio mg	Ferro mg	Fibras (14g/1000kcal) g
				g	%	g	%	g	%					
Creche 02	01 - 02 anos		1247,58	77,68	22%	29,47	9%	92,01	66%	281,57	27,45	219,30	3,16	5,87
	02 - 03 anos		1247,58	77,68	22%	29,47	9%	92,01	66%	281,57	27,45	219,30	3,16	5,87
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)		Vit. A mcg	Vit. C mg	Cálcio mg	Ferro mg	Fibras (14g/1000kcal) g
				g	%	g	%	g	%					
Creche 02	01 - 02 anos		1069,33	95,04	32%	29,03	10%	64,91	55%	399,21	58,40	252,70	3,30	9,02

Responsável Técnico

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

Gerência de Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar

		02 - 03 anos	1069,33	95,04	32%	29,03	10%	64,91	55%	399,21	58,40	252,70	3,30	9,02
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)		Vit. A	Vit. C	Calcio	Ferro	Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	mcg	mg	mg	mg	g
	Creche 02	01 - 02 anos	784,73	99,14	45%	32,90	15%	29,93	34%	466,16	69,78	265,62	3,67	9,27
		02 - 03 anos	784,73	99,14	45%	32,90	15%	29,93	34%	466,16	69,78	265,62	3,67	9,27
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)		Vit. A	Vit. C	Calcio	Ferro	Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	mcg	mg	mg	mg	g
	Creche 02	01 - 02 anos	822,94	97,29	43%	36,85	16%	33,57	37%	575,87	140,31	270,63	3,82	13,55
		02 - 03 anos	822,94	97,29	43%	36,85	16%	33,57	37%	575,87	140,31	270,63	3,82	13,55

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 – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2023

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

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

OBSERVAÇÕES GERAIS CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS

***PARA MENORES DE 2 ANOS, a oferta do leite de vaca deverá ser preferencialmente em preparações, de forma gradual e acompanhada, conforme prescrição médica ou nutricional. Não ofertar leite de vaca como bebida pura para crianças de 1 até menores de 2 anos.**

- Conferir no PDGP (Plano de Distribuição de Gêneros Alimentícios Percíveis) as quantidades e as datas de entrega dos alimentos, tendo em vista o cumprimento do cardápio.
- **Substitutos de gêneros arroz, macarrão:**
 - Para o Arroz branco/parboilizado: Arroz integral. Tipo 1. Marcas sugeridas: Camil; Tio João; Qualidade; Tio Urbano.
 - Macarrão tradicional: Macarrão integral. Marcas sugeridas: Renata; Fusilli; Adria; Urbano; Barilla; De Massa Caseira.
 - Farelo de Aveia: Nestle, Jasmine, Quacker, Native.
 - **Observar a adição de óleo ou azeite nas preparações: preparações com molho branco, ovo, coxa e sobrecoxa de frango e paleta suína adicionar 3 ml; nas preparações com peito de frango adicionar 5ml e nas preparações como cuscuz/pão e ovo ou cuscuz/pão e frango adicionar 2 ml.**
 - 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).
 - **Amido:** Amido de milho e **Leite:** Per capita para molhos é de um terço (⅓).
 - **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 (percebíveis e não percebíveis) 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