

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

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

**02 Refeições: Escola Classe – Pré-escolar, Ensino Fundamental**

1ª Semana		Segunda-feira 19/02	Terça-feira 20/02	Quarta-feira 21/02	Quinta-feira 22/02	Sexta-feira 23/02
L A N C H E	Horários <b>Matutino:</b> 8h e 8:30. <b>Vespertino:</b> 16h e 16:30.	Carne moída ao molho (Acém moído, Extrato de tomate) Arroz cozido	Cuscuz com Peito de frango ½ pc desfiado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Melão fatiado	Farofa de Ovos com Cenoura ralada (Farinha de mandioca) Arroz cozido Pepino fatiado com Limão	<b>Pão sem glúten</b> com Peito de frango ½ pc desfiado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Frutas picadas (Banana ½ pc + Maçã ½ pc)	Atum em pouch ao molho (Extrato de tomate) Baião de dois (Arroz, Feijão) Purê de abóbora Batata doce cozida
	Horários: <b>Matutino:</b> 11h e 11:30. <b>Vespertino:</b> 13h e 13:30.	<b>Biscoito sem glúten</b>	Banana	Maçã	Mamão fatiado	Melão picado

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

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

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino.** Não será entregue: **Taguatinga:** cenoura. **Gama:** pepino. **Sobradinho:** limão, pepino.

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	%
				<b>PE</b>	4-5 anos	244,16	43,25	64%	9,81
<b>EF 01</b>	6- 10 anos	270,59	47,33	63%	11,26	15%	4,30	14%	

**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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

**02 Refeições: Escola Classe – Pré-escolar, Ensino Fundamental**

2ª Semana		Segunda-feira 26/02	Terça-feira 27/02	Quarta-feira 28/02	Quinta-feira 29/02	Sexta-feira 01/03
L A N C H E	Horários <b>Matutino:</b> 8h e 8:30. <b>Vespertino:</b> 16h e 16:30.	Ovos mexidos (Colorau) Baião de dois (Arroz, Feijão) Beterraba cozida Cenoura crua ralada	Cuscuz com Peito de frango ½ pc desfiado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Frutas picadas (Banana ½ pc + Maçã ½ pc)	Filé de Tilápia (EF) ou Peito de Frango (Pré/EE) ao molho com Cenoura (Amido, Extrato de tomate) Arroz cozido ou <b>Macarrão sem glúten</b> com açafrão (EE) Batata doce cozida	<b>Pão sem glúten</b> com Peito de frango ½ pc desfiado Suco de Goiaba (Fruta, Açúcar) + Frutas picadas (Melão ½ pc + Mamão ½ pc)	Ovos mexidos Arroz cozido Abóbora refogada Pepino fatiado com Limão
	A L M O Ç O	Horários: <b>Matutino:</b> 11h e 11:30. <b>Vespertino:</b> 13h e 13:30.	Abacaxi picado	Goiaba 2 pc	Maçã	Abacaxi fatiado

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

Reservar 1 pc de Melão, 1pc de Beterraba e 1 pc Abóbora para a próxima segunda-feira.

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não será entregue: Taguatinga: cenoura. Gama: pepino. Sobradinho: limão, pepino.**

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	%
				PE	4-5 anos	235,08	44,18	68%	9,40
EF 01	6- 10 anos	256,38	47,92	67%	10,60	15%	2,79	10%	

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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- **CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

02 Refeições: Escola Classe – Pré-escolar, Ensino Fundamental

3ª Semana		Segunda-feira 04/03	Terça-feira 05/03	Quarta-feira 06/03	Quinta-feira 07/03	Sexta-feira 08/03
L A N C H E	Horários <b>Matutino:</b> 8h e 8:30. <b>Vespertino:</b> 16h e 16:30.	Ovos mexidos Baião de dois (Arroz, Feijão) Salada de Abóbora e Beterraba cozidas	Cuscuz com Paleta suína ½ pc desfiada Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Frutas picadas (Banana ½ pc + Maçã ½ pc)	Farofa de Ovos (Farinha de mandioca) Arroz cozido Purê de Abóbora Pepino fatiado com Limão	<b>Pão sem glúten</b> Paleta suína ½ pc desfiada Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Frutas picadas (Mamão ½ pc + Melão ½ pc)	Pernil suíno refogado (Colorau) Arroz cozido Cenoura cozida Beterraba crua ralada
	A L M O Ç O	Horários: <b>Matutino:</b> 11h e 11:30. <b>Vespertino:</b> 13h e 13:30.	Melão fatiado	Goiaba 2 pc	Maçã	Banana

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

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

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino.** Não será entregue: **Taguatinga:** cenoura. **Gama:** pepino. **Sobradinho:** pepino.

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	236,20	44,41	68%	8,64
EF 01	6- 10 anos	260,39	48,83	68%	9,67	13%	3,26	11%	

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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- **CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

02 Refeições: Escola Classe – Pré-escolar, Ensino Fundamental

4ª Semana		Segunda-feira 11/03	Terça-feira 12/03	Quarta-feira 13/03	Quinta-feira 14/03	Sexta-feira 15/03
L A N C H E	Horários <b>Matutino:</b> 8h e 8:30. <b>Vespertino:</b> 16h e 16:30.	Carne moída ½ pc cozida com Batata doce (Acém moído, Colorau) Arroz cozido Beterraba cozida	<b>Biscoito sem glúten</b> Suco de Goiaba (Fruta, Açúcar) + Frutas picadas (Banana ½ pc + Melão ½ pc)	Filé de Tilápia (EF) ou Carne moída (Acém moído) (Pré/EE) ao molho (Amido, Extrato de tomate) Arroz cozido ou <b>Macarrão sem glúten cozido (EE)</b> Batata doce cozida Couve refogada	<b>Pão sem glúten</b> com Ovos mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Frutas picadas (Mamão ½ pc + Maçã ½ pc)	Carne moída ½ pc refogada (Acém moído, Açafrão) Baião de dois (Arroz, Feijão) Abóbora refogada Pepino fatiado
	A L M O Ç O	Horários: <b>Matutino:</b> 11h e 11:30. <b>Vespertino:</b> 13h e 13:30.	Abacaxi picado	Mamão fatiado	Abacaxi fatiado	Goiaba 2 pc

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

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

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino.** Não será entregue: **Taguatinga:** cenoura. **Gama:** Couve, pepino. **Recanto Sobradinho:** pepino, couve.

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 (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	237,52	44,04	67%	9,16
<b>EF 01</b>	6- 10 anos	261,92	47,73	66%	10,60	15%	3,41	12%	

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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- **CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

02 Refeições: Escola Classe – Pré-escolar, Ensino Fundamental

5ª Semana		Segunda-feira 18/03	Terça-feira 19/03	Quarta-feira 20/03	Quinta-feira 21/03	Sexta-feira 22/03
L A N C H E	Horários <b>Matutino:</b> 8h e 8:30. <b>Vespertino:</b> 16h e 16:30.	Isclas de PERNIL SUÍNO ½ pc Arroz com Cenoura Beterraba cozida	Cuscuz com Carne moída ½ pc ao molho (Acém moído, Extrato de tomate) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Frutas picadas (Mamão ½ pc + Melão ½ pc)	Farofa de PERNIL SUÍNO ½ pc com Cenoura (Farinha de mandioca) Arroz cozido Pepino picado	<b>Pão sem glúten</b> com Carne moída ½ pc Refogada (Acém moído) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Banana	Baião de três (Arroz, Feijão, Paleta suína ½ pc, Cenoura, Colorau) Beterraba cozida
	A L M O Ç O	Horários: <b>Matutino:</b> 11h e 11:30. <b>Vespertino:</b> 13h e 13:30.	Melão fatiado	Banana	Melão picado	Mamão fatiado

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

Reservar 1 pc de Abacaxi, 1pc de Abóbora, 1pc de Batata doce, 1pc de Limão, além de temperos como alho, cebola e ervas (refrigerados) para a próxima semana.

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino.** Não será entregue: **Taguatinga:** cenoura. **Gama:** pepino. **Sobradinho:** pepino.

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	216,29	40,83	68%	9,07
EF 01	6- 10 anos	245,24	44,91	66%	11,02	16%	2,71	10%	

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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- **CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

02 Refeições: Escola Classe – Pré-escolar, Ensino Fundamental

6ª Semana		Segunda-feira 25/03	Terça-feira 26/03	Quarta-feira 27/03	Quinta-feira 28/03	Sexta-feira 29/03
L A N C H E	Horários <b>Matutino:</b> 8h e 8:30. <b>Vespertino:</b> 16h e 16:30.	Atum em pouch ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Abóbora refogada Batata doce cozida	<b>Biscoito sem glúten</b> Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Melão picado	Pernil suíno ao molho (Amido, Colorau) Arroz cozido Salada de Beterraba cozida e Pepino picado	<b>DIA LETIVO MÓVEL</b>	<b>FERIADO</b> (SEXTA-FEIRA SANTA)
	A L M O Ç O	Horários: <b>Matutino:</b> 11h e 11:30. <b>Vespertino:</b> 13h e 13:30.	Abacaxi picado	Maçã		

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

Reservar 1 pc de Abacaxi, 1 pc de Cenoura, 1 pc de Abóbora para a próxima segunda-feira.

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino.** Não será entregue: **Taguatinga:** cenoura. **Gama:** pepino. **Sobradinho:** pepino.

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	%
	<b>PE</b>	4-5 anos	222,86	35,53	57%	7,71	12%	5,41	22%
	<b>EF 01</b>	6- 10 anos	251,54	39,32	56%	8,94	13%	6,27	22%

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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- **CARDÁPIO ESPECIAL – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

02 Refeições: Escola Classe – Pré-escolar, Ensino Fundamental

7ª Semana		Segunda-feira 01/04	Terça-feira 02/04	Quarta-feira 03/04	Quinta-feira 04/04	Sexta-feira 05/04
L A N C H E	Horários <b>Matutino:</b> 8h e 8:30. <b>Vespertino:</b> 16h e 16:30.	Bife de Paleta suína ½ pc Arroz cozido Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Abóbora refogada	Cuscuz com carne moída ½ pc <sup>(R)</sup> - lotes 1, 3 ao molho (Acém moído, Extrato de tomate) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Banana	Arroz com Pernil suíno ½ pc em cubos e Cenoura (Colorau) Couve refogada	<b>Pão sem glúten</b> com Carne moída ½ pc refogada <sup>(R)</sup> - lotes 1, 3 e 4 (Acém moído) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Melão picado	Baião de três (Arroz, Feijão, Pernil suíno ½ pc) Salada de Repolho cru picado e Pepino fatiado
	A L M O Ç O	Horários: <b>Matutino:</b> 11h e 11:30. <b>Vespertino:</b> 13h e 13:30.	Abacaxi fatiado	Maçã	Banana	Mamão fatiado

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

Reservar 1 pc de Melão, 1 pc Abóbora e 1 pc de Beterraba para a próxima segunda-feira.

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino.** Não será entregue: **Ceilândia:** repolho verde. **Taguatinga:** cenoura. **Gama:** Couve, pepino, repolho verde. **Sobradinho:** pepino, couve.

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	219,12	40,88	67%	9,62
EF 01	6- 10 anos	247,05	44,97	66%	11,46	17%	2,73	10%	

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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 19/02/2024 a 05/04/2024

PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 06/05/2024

02 Refeições: Escola Classe – Pré-Escolar, Ensino Fundamental

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.
- 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/ovoin natura como acompanhamento para o cuscuz utilizar ½ pc de sal e 1 pc de óleo(1ml).
- **Amido:** Amido de milho.
- **Leite:** Per capita para molhos reduzido de meio (½) para um terço (⅓).
- **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.**
- **R: Reserva de Hortifrutis, Carnes ou Ovo de entregas mais distantes.** Utilizar 1 pc por refeição. Armazenar as reservas refrigeradas ou congeladas.
- **Utilizar os gêneros em estoque remanescentes da distribuição anterior que não estejam previstos no cardápio (leite, biscoitos, canjica, entre outros), de forma a impedir o seu vencimento na escola.**
- **Utilizar semanalmente os temperos naturais entregues conforme PDGP, mesmo que não especificados no cardápio (salsa, coentro, cebolinha, hortelã, manjericão, colorau, açafrão, alho, cebola, limão, pimentão, etc.)**
- **Utilizar o óleo conforme disponibilidade. Seguir as orientações encaminhadas em folder específico.**
- 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.**
- **Os percentuais de lipídios podem sofrer alterações considerando as entregas extras do gênero óleo, bem como o saldo disponível nas unidades escolares.**
- **Caso haja indisponibilidade de arroz em estoque, realizar as substituições no cardápio pelo gênero “Macarrão” ou solicitar transferências/extras.**
- 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



**Responsável Técnico**

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913