

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

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024**

**Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga–Pré Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio**

1ª Semana	Segunda-feira 19/02	Terça-feira 20/02	Quarta-feira 21/02	Quinta-feira 22/02	Sexta-feira 23/02
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz + Leite, Açúcar	Biscoito Amanteigado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Frutas picadas (Banana ½ pc + Melão ½ pc)	Pão com Ovos mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Canjica com Leite caramelizado (Leite, Açúcar)	Pão com Ovos mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Biscoito amanteigado	Abacaxi picado	Melancia fatiada	Mamão fatiado	Frutas picadas (Banana ½ pc + Melão ½ pc)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Peito de frango ao molho (Amido) Arroz cozido	Ovos mexidos Arroz cozido Feijão cozido Chuchu refogado Batata doce assada	Peito de frango refogado Arroz cozido Feijão cozido com Abóbora Abobrinha cozida Maçã	Atum em pouch ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão cozido Beterraba cozida Cenoura crua ralada	Filé de Tilápia ( <b>EF/EM</b> ) ou Peito de Frango ( <b>Pré</b> ) cozido com Cenoura (Colorau) Arroz cozido Feijão cozido Pirão (Farinha de mandioca) Pepino picado
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	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	Pão 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

Observação: Reservar 1pc de Maçã refrigerada, 1 pc de Abóbora, 1 pc de Batata inglesa (Integral) e 1pc de Cenoura, 1 pc de Beterraba (Regular) para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de 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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024**

**Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga– Pré Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio**

2ª Semana	Segunda-feira 26/02	Terça-feira 27/02	Quarta-feira 28/02	Quinta-feira 29/02	Sexta-feira 01/03
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Biscoito Amanteigado Leite com Cacau em pó (Açúcar)	Cuscuz com Peito de frango ½ pc desfiado Suco de Goiaba (Fruta, Açúcar)	Pão com Ovos mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Banana ½ pc + Maçã ½ pc, Mamão + Melão)	Pão com Ovos mexidos Suco de Goiaba (Fruta, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Maçã <sup>(R)</sup>	Melão picado	Mamão fatiado	Abacaxi picado	Frutas picadas (Banana ½ pc + Maçã ½ pc)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Bobó de Peito de frango ½ pc com Abóbora Arroz cozido Batata inglesa corada (Colorau)	Filé de Tilápia ao molho com Batata doce (Extrato de tomate) <b>(EF/EM)</b> ou Ovos mexidos e Batata doce cozida <b>(Pré)</b> Arroz cozido Feijão cozido com Abóbora Abacaxi picado	Galinhada (Peito de frango ½ pc, Arroz, Açafraão) Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Salada de Pepino fatiado com Cenoura crua ralada	Omelete de forno com Cenoura e Abobrinha Baião de dois (Arroz, Feijão) Purê de Abóbora	Filé de Tilápia <b>(EF/EM)</b> ou Peito de Frango <b>(Pré)</b> assado Arroz cozido com Milho verde Feijão cozido Beterraba crua ralada
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	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 <b>(EF/EM)</b> ou Peito de Frango <b>(Pré)</b> ao molho com Cenoura (Amido, Extrato de tomate) Arroz cozido Batata doce cozida	Pão 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

**Observação: Reservar 1 pc de Maçã refrigerada, 1pc de Batata inglesa, 1pc de Chuchu (Integral), 1pc de Beterraba e 1 pc Abóbora (Regular) para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.**

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de 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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024**

**Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga– Pré Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio**

3ª Semana	Segunda-feira 04/03	Terça-feira 05/03	Quarta-feira 06/03	Quinta-feira 07/03	Sexta-feira 08/03
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz + Leite, Açúcar	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Banana + Maçã ½ pc + Mamão + Melão ½ pc)	Pão com Ovos mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Biscoito Amanteigado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Banana	Pão com Ovos mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Maçã <sup>(R)</sup>	Melancia fatiada	Maçã	Mamão fatiado	Frutas picadas (Maçã ½ pc + Melão ½ pc)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Escondidinho de Paleta suína ½ pc desfiada com Batata inglesa Arroz cozido Chuchu com casca refogado	Filé de Tilápia ½ pc ( <b>EF/EM</b> ) <b>ou</b> Paleta suína ½ pc ( <b>Pré</b> ) ao molho (Extrato de tomate) Baião de dois com Milho verde (Arroz, Feijão) Abobrinha e Cenoura raladas refogadas	Paleta suína ao molho (Amido, Açafrão) Arroz cozido Feijão cozido Batata inglesa assada Chuchu cozido	Filé de tilápia assado (Limão) ( <b>EF/EM</b> ) <b>ou</b> Ovos mexidos ( <b>Pré</b> ) Arroz cozido Tutu de feijão com Couve (Farinha de mandioca) Beterraba cozida	Bobó de Abóbora com Filé de Tilápia ½ pc ( <b>EF/EM</b> ) <b>ou</b> Carne moída ½ pc (Acém moído) ( <b>Pré</b> ) Arroz cozido Feijão cozido Pepino fatiado com Limão
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Ovos mexidos Baião de dois (Arroz, Feijão) Abóbora refogada Beterraba cozida	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	Pão com Paleta suína ½ pc desfiado 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

**Observação: Reservar 1 pc de Abacaxi, 1pc de Cenoura, 1pc de Inhame, 1 pc de Goiaba (Integral) e 1pc de Batata doce, 1pc de Beterraba (Regular) para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.**

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de 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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024**

**Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga– Pré Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio**

4ª Semana	Segunda-feira 11/03	Terça-feira 12/03	Quarta-feira 13/03	Quinta-feira 14/03	Sexta-feira 15/03
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Biscoito Amanteigado Suco de Goiaba (Fruta <sup>(R)</sup> , Açúcar)	Canjica (Açúcar e Leite) + Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc)	Pão com Ovos mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com Pernil suíno ½ pc desfiado Suco de Goiaba (Fruta, Açúcar)	Pão com Ovos mexidos Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Abacaxi picado <sup>(R)</sup>	Abacaxi picado	Mamão fatiado	Maçã	Frutas picadas (Mamão ½ pc + Maçã ½ pc)
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Pernil suíno assado com Inhame (Colorau) Arroz cozido Cenoura crua ralada	Bife de Paleta suína (Limão) Arroz cozido Feijão cozido Purê de Batata inglesa Couve refogada	Baião de três (Arroz, Feijão, Paleta suína ½ pc, Açafrão) Beterraba cozida Cenoura crua ralada Banana assada	Paleta suína ½ pc cozida com Inhame (Colorau) Arroz cozido com Milho verde Feijão cozido Pepino picado Melão fatiado	Filé de Tilápia <b>(EF/EM)</b> ou Carne moída (Acém moído) <b>(Pré)</b> ao molho com Batata doce (Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão cozido Farofa de Abobrinha (Farinha de mandioca)
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Carne moída ½ pc cozida com Batata doce (Acém moído, Colorau) Arroz cozido Beterraba cozida	Biscoito Amanteigado Suco de Goiaba (Fruta, Açúcar) + Frutas picadas (Banana ½ pc + Melão ½ pc)	Filé de Tilápia <b>(EF/EM)</b> ou Carne moída (Acém moído) <b>(Pré)</b> ao molho (Amido, Extrato de tomate) Arroz cozido <b>ou</b> Macarrão cozido <b>(EE)</b> Batata doce cozida Couve refogada	Pão 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

**Observação: Reservar 1 pc de Melão, 1pc de Abóbora, 1pc de Chuchu (Integral) e 1 pc de Cenoura, 1 pc de Beterraba (Regular) para a próxima segunda-feira.**

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

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de 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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024**

**Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga–Pré Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio**

5ª Semana	Segunda-feira 18/03	Terça-feira 19/03	Quarta-feira 20/03	Quinta-feira 21/03	Sexta-feira 22/03
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz Leite com Cacau em pó (Açúcar)	Biscoito Amanteigado Suco de Goiaba (Fruta, Açúcar) + Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc)	Pão com Pernil suíno ½ pc desfiado ao molho (Extrato de tomate, Amido) Suco verde (Abacaxi ½ pc, Hortelã, Açúcar)	Canjica (Açúcar e Leite) + Melão fatiado	Pão com Carne moída ½ pc refogada (Acém moído) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Melão fatiado <sup>(R)</sup>	Abacaxi picado	Frutas picadas (Mamão ½ pc+ Maçã ½ pc)	Melancia	Banana
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Carne moída refogada com Chuchu (Acém moído) Arroz branco Purê de Abóbora	Paleta suína ½ pc assada com Batata inglesa (Limão) Arroz cozido Feijão cozido Couve refogada	Pernil suíno cozido com Inhame (Açafrão) Arroz cozido Feijão cozido Beterraba crua ralada	Pernil suíno ½ pc cozido com Abóbora Baião de dois (Arroz, Feijão) Abobrinha refogada	Pernil suíno cozido com Milho verde (Colorau) Arroz cozido Feijão cozido Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Pepino fatiado
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	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 desfiado com Cenoura (Farinha de mandioca) Arroz cozido Pepino picado	Pão 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

**Observação:** Reservar 1 pc de Melão, 1pc de Goiaba, 1pc de Chuchu, 1pc de Cenoura, 2 pc de Limão (Integral) e 1pc de Abóbora, 1pc de Batata doce, 1pc de Limão (Regular), além de temperos como alho, cebola e ervas (refrigerados) para a próxima semana. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de 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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024**

**Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga–Pré Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio**

6ª Semana	Segunda-feira 25/03	Terça-feira 26/03	Quarta-feira 27/03	Quinta-feira 28/03	Sexta-feira 29/03
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Cuscuz com Carne moída ½ pc ao molho (Acém moído) Suco de Goiaba (Fruta <sup>(R)</sup> , Açúcar)	Canjica (Açúcar, Leite)	Biscoito Amanteigado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Melão picado	<b>DIA LETIVO MÓVEL</b>	<b>FERIADO (SEXTA-FEIRA SANTA)</b>
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Melão fatiado <sup>(R)</sup>	Maçã	Mamão picado		
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Paleta suína ½ pc cozida com Chuchu (Limão, Açafraão) Arroz com cenoura	Paleta suína ½ pc ao molho (Extrato de tomate) Baião de dois Salada de Cenoura crua ralada Pepino fatiado	Carne moída refogada com Abóbora (Acém moído, Colorau) Arroz cozido Feijão cozido Couve refogada		
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Atum em pouch ao molho (Extrato de tomate) Arroz cozido Abóbora refogada Batata doce cozida	Biscoito Amanteigado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Melão picado	Pernil suíno ao molho (Amido, Colorau) Arroz cozido Salada de Beterraba cozida e Pepino picado		

**Observação: Reservar 1 pc de Abacaxi, 1pc de Beterraba, 1pc de Inhame (Integral) e 1 pc de Cenoura, 1 pc de Abóbora (Regular) para a próxima segunda-feira.**

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de 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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024**

**Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga–Pré Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio**

7ª Semana	Segunda-feira 25/03	Terça-feira 26/03	Quarta-feira 27/03	Quinta-feira 28/03	Sexta-feira 29/03
<b>DESJEJUM</b> Horário: 7:15h e 7:45h. (= 2 REEIÇÕES)	Biscoito Amanteigado Leite com Cacau em pó (Açúcar)	Cuscuz com Carne moída ½ pc refogada (Acém moído) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar) + Maçã	Pão com Pernil suíno ½ pc desfiado Suco de Abacaxi com Limão (Fruta ½ pc, Açúcar)	Cuscuz com Carne moída ½ pc refogada (Acém moído) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Pão com Carne moída ½ pc refogada (Acém moído) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)
<b>COLAÇÃO</b> Horário: 9h e 9:30h	Abacaxi picado <sup>(R)</sup>	Melão fatiado	Maçã	Mamão fatiado	Melão fatiado
<b>ALMOÇO</b> Horário: 11:45 e 12:30. (= 2 REFEIÇÕES)	Atum em pouch cozido (Açafrão) Arroz cozido Inhame corado Beterraba crua ralada	Pernil suíno refogado na panela de pressão (Pernil, Limão) Arroz cozido Feijão cozido Purê de Batata inglesa Pepino fatiado	Paleta suína ½ pc cozida com Inhame (Colorau) Arroz cozido Feijão cozido Beterraba cozida Mamão picado	Pernil suíno ½ pc ao molho (Extrato de tomate, Amido) Arroz cozido Feijão cozido Salada de Cenoura crua ralada e Repolho cru picado Banana	Isclas de Pernil suíno aceboladas (Limão) Arroz cozido Feijão tropeiro (Farinha de mandioca, Couve) Abóbora cozida
<b>LANCHE</b> Horário: 15:30 e 16:30. (= 1 REFEIÇÃO)	Bife de Paleta suína ½ pc Arroz cozido Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Abóbora refogada	Cuscuz com carne moída ½ pc 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	Pão com Carne moída ½ pc refogada (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

**Observação: Reservar 1pc de Batata doce, 1pc de Chuchu (Integral) e 1 pc de Abóbora, 1 pc de Beterraba (Regular) para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.**

**Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de 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

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CANDANGA**

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	809,96	141,19	63%	31,86
EF 01	6- 10 anos	895,77	154,42	62%	37,00	15%	15,15	15%	
EF 2, EM	11-18 anos	973,60	167,62	62%	40,47	15%	16,24	15%	
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	762,73	142,27	67%	32,71
EF 01	6- 10 anos	870,08	154,91	64%	37,83	16%	11,88	12%	
EF 2, EM	11-18 anos	934,30	166,35	64%	40,94	16%	12,38	12%	
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	751,90	135,57	65%	29,73
EF 01	6- 10 anos	836,06	148,26	64%	34,90	15%	12,36	13%	
EF 2, EM	11-18 anos	903,41	159,70	64%	38,02	15%	13,24	13%	
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	817,08	150,95	67%	31,12
EF 01	6- 10 anos	910,66	164,58	65%	37,07	15%	12,32	12%	
EF 2, EM	11-18 anos	986,13	177,05	65%	40,73	15%	13,39	12%	
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	771,99	139,68	65%	32,04
EF 01	6- 10 anos	873,18	152,91	63%	39,49	16%	12,62	13%	
EF 2, EM	11-18 anos	852,88	151,79	64%	37,52	16%	11,44	12%	
6ª Semana Composição nutricional	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)	

**Responsável Técnico**

Juliene J. M. Santos CRN1: 3913



Gerência de Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar

(Média semanal)				g		%		g		%		
				PE	4- 5 anos	711,17	123,76	63%	26,51	13%	12,41	16%
				EF 01	6- 10 anos	811,40	137,47	61%	32,56	14%	14,58	16%
				EF 2, EM	11-18 anos	906,13	153,01	61%	36,48	14%	16,29	16%
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	762,53	137,46	65%	31,17	15%	10,83	13%			
	EF 01	6- 10 anos	861,82	150,54	63%	38,09	16%	12,83	13%			
	EF 2, EM	11-18 anos	950,11	164,21	62%	42,80	16%	14,35	14%			

**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**

**Educação Integral: 04 Refeições – Escola Candanga– Pré Escolar, Ensino Fundamental e Ensino Médio**

**OBSERVAÇÕES GERAIS**

- 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 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).
- **Amido:** Amido de milho.
- **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, manjerição, 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**

Juliene J. M. Santos CRNI: 3913