

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

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024

CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

1ª Semana	Segunda-feira 19/02	Terça-feira 20/02	Quarta-feira 21/02	Quinta-feira 22/02	Sexta-feira 23/02
DESJEJUM Horário: 8h e 8:30h.	Cuscuz + Leite	Vitamina de Banana (Fruta, Leite) + Batata inglesa cozida	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Banana + Mamão)	Cuscuz + Leite + Banana	Vitamina de Banana (Fruta, Leite) + Melão picado
ALMOÇO Horário: 11h e 11:30.	Peito de frango ao molho (Amido) Arroz integral cozido	Carne moída refogada com Batata doce e Chuchu (Acém moído, Colorau) Arroz integral cozido Feijão cozido	Baião de três (Arroz integral , Feijão, Peito de frango) Beterraba cozida Cenoura crua ralada Maçã	Carne moída refogada (Acém moído, Colorau) Arroz integral cozido Feijão cozido com Abóbora Abobrinha cozida Melão picado	Peito de Frango cozido com Cenoura (Extrato de tomate) Arroz integral cozido Feijão cozido Pirão (Farinha de mandioca) Pepino picado temperado com Limão
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Cuscuz + Leite	Maçã	Melão fatiado	Melancia fatiada	Banana
JANTAR Horário: 16h e 17h.	Carne moída refogada Arroz integral cozido	Farofa de Ovos (Farinha de mandioca) Arroz integral cozido Abóbora refogada	Macarrão integral com Carne moída (Acém moído, Extrato de tomate) Pepino fatiado temperado com Limão Banana assada	Galinhada com Cenoura (Arroz integral , Peito de frango, Açafrão)	Ovos mexidos Baião de dois (Arroz integral , Feijão) Beterraba cozida

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 Melancia, 1 pc de Banana, 1 pc de Abóbora, 1 pc de Batata inglesa, 1 Pc de Batata doce, 1 pc de Cenoura para a próxima segunda-feira.

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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024

CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

2ª Semana	Segunda-feira 26/02	Terça-feira 27/02	Quarta-feira 28/02	Quinta-feira 29/02	Sexta-feira 01/03
DESJEJUM Horário: 8h e 8:30h.	Cuscuz + Leite + Banana ^(R)	Vitamina de Banana (Fruta, Leite) + Batata inglesa assada	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Banana + Maçã)	Cuscuz + Leite + Banana	Vitamina de Goiaba (Fruta, Leite) + Melão fatiado
ALMOÇO Horário: 11h e 11:30.	Escondidinho de Carne moída com Batata inglesa (Acém moído, Colorau) Arroz integral cozido Abóbora refogada	Peito de frango ao molho (Açafrão, Limão) Arroz integral cozido Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Abobrinha refogada	Carne moída refogada com Abóbora (Acém moído) Arroz integral cozido Feijão cozido Beterraba crua ralada Banana assada	Peito de frango cozido com Cenoura e Batata doce (Extrato de tomate) Baião de dois (Arroz integral , Feijão) Mamão picado	Peito de Frango assado com Batata inglesa Arroz integral cozido Feijão cozido Salada de Pepino fatiado com Cenoura crua ralada
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Melancia fatiada ^(R)	Goiaba	Mamão fatiado	Abacaxi picado	Banana
JANTAR Horário: 16h e 17h.	Iscas de Peito de frango refogadas (Colorau) Arroz integral cozido com Cenoura Batata doce cozida	Omelete de forno (Ovo, Cenoura, Amido) Arroz integral cozido Banana	Ovos cozidos Macarrão integral ao molho (Extrato de tomate) Batata doce assada	Galinhada (Arroz integral , Peito de frango, Açafrão) Abóbora refogada Pepino picado temperado com Limão	Ovos mexidos Arroz integral cozido Feijão cozido Purê de Abóbora

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.

Reservar 1 pc de Banana, 1 pc de Melão, 1 pc de Abóbora, 1 pc de Chuchu, 1 pc de Batata inglesa, 1 pc de Beterrabapara a próxima segunda-feira.

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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024

CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

3ª Semana	Segunda-feira 04/03	Terça-feira 05/03	Quarta-feira 06/03	Quinta-feira 07/03	Sexta-feira 08/03
DESJEJUM Horário: 8h e 8:30h.	Mingau de Banana ^(R) (Leite, amido)	Vitamina de Goiaba (Fruta, Leite) + Batata inglesa cozida	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Banana + Mamão)	Cuscuz + Leite + Mamão fatiado	Vitamina de Banana (Fruta, Leite) + Maçã
ALMOÇO Horário: 11h e 11:30.	Bobó de Peito de frango ^(R) com Abóbora Arroz integral cozido Chuchu refogado	Baião de três (Arroz integral , Feijão, Paleta suína, Colorau) Abobrinha e Cenoura raladas refogadas	Peito de frango ^(R) ao molho com Chuchu (Amido, Açafraão) Arroz integral cozido Feijão cozido Batata inglesa assada Melancia fatiada	Paleta suína assada (Limão) Arroz integral cozido Feijão tropeiro (Farinha de mandioca, Couve) Beterraba cozida Melão fatiado ½ pc	Pernil suíno ao molho (Extrato de tomate) Arroz integral cozido Feijão cozido com Abóbora Pepino fatiado com Limão
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Melão fatiado ^(R)	Banana	Melão fatiado	Banana	Mamão fatiado
JANTAR Horário: 16h e 17h.	Ovos mexidos Arroz integral cozido Batata inglesa corada Beterraba crua ralada	Galinhada (Arroz integral , Peito de frango ^(R) , Açafraão) Batata doce assada	Isclas de Paleta suína aceboladas Macarrão integral ao molho (Extrato de tomate) Pepino fatiado temperado com Limão Banana assada	Peito de Frango ^(R) cozido com Cenoura (Colorau) Arroz integral cozido Feijão cozido Pirão (Farinha de mandioca)	Ovos mexidos Baião de dois (Arroz integral , Feijão) Beterraba refogada

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.

Reservar 1 pc de Banana, 1 pc de Melancia, 1 pc de Inhame, 1 pc de Cenoura, 1 pc de Beterraba, 1 pc de Abóbora para a próxima segunda-feira.

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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024

CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

4ª Semana	Segunda-feira 11/03	Terça-feira 12/03	Quarta-feira 13/03	Quinta-feira 14/03	Sexta-feira 15/03
DESJEJUM Horário: 8h e 8:30h.	Cuscuz + Leite + Banana ^(R)	Vitamina de Goiaba (Fruta, Leite) + Batata inglesa assada	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Mamão + Maçã)	Cuscuz + Leite + Mamão fatiado	Vitamina de Banana com Maçã (Fruta ½ pc, Leite) + Melão fatiado
ALMOÇO Horário: 11h e 11:30.	Pernil suíno assado com Inhame (Colorau) Arroz integral cozido Cenoura crua ralada	Bife de Paleta suína (Limão) Arroz integral cozido com Cenoura Feijão cozido Beterraba cozida	Baião de três (Arroz integral , Feijão, Paleta suína) Purê de Batata inglesa Couve refogada Abacaxi picado	Almôndegas ao molho com Batata doce (Acém moído, Extrato de tomate) Arroz integral cozido Feijão cozido Farofa de Abobrinha (Farinha de mandioca) Melão fatiado ½ pc	Paleta suína cozida com Inhame Arroz integral cozido Feijão cozido Pepino picado
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Melancia fatiada ^(R)	Mamão picado	Melão picado	Frutas picadas (Maçã ½ pc + Banana ½ pc)	Mamão fatiado
JANTAR Horário: 16h e 17h.	Carne moída refogada com Abóbora Arroz integral cozido Beterraba crua ralada	Omelete de forno (Ovo, Amido, Couve) Arroz integral cozido	Ovos cozidos Macarrão integral ao molho (Extrato de tomate) Cenoura ralada refogada Maçã	Arroz integral com Paleta suína (Colorau) Pepino fatiado temperado com Limão	Ovos mexidos Arroz integral cozido Feijão cozido Abóbora refogada

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.

Reservar 1 pc de Maçã refrigerada, 1 pc de Melão, 1 pc de Chuchu, 1 pc de Abóbora, 1 pc de Batata doce e 1 pc de Beterraba para a próxima segunda-feira.

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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024

CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

5ª Semana	Segunda-feira 18/03	Terça-feira 19/03	Quarta-feira 20/03	Quinta-feira 21/03	Sexta-feira 22/03
DESJEJUM Horário: 8h e 8:30h.	Mingau de Maçã ^(R) (Leite, amido)	Vitamina de Goiaba (Fruta, Leite) + Batata inglesa cozida	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Mamão + Banana)	Cuscuz + Leite + Mamão fatiado	Vitamina de Goiaba (Fruta, Leite) + Maçã
ALMOÇO Horário: 11h e 11:30.	Carne moída refogada com Chuchu (Acém moído) Arroz integral cozido Purê de Abóbora	Paleta suína cozida (Colorau) Arroz integral cozido Feijão cozido Farofa de Couve (Farinha de mandioca) Pepino fatiado	Carne moída cozida com Inhame (Acém moído) Arroz integral cozido Feijão cozido Beterraba crua ralada Maçã	Pernil suíno cozido com Abóbora Baião de dois (Arroz integral , Feijão) Abobrinha refogada Abacaxi picado	Pernil suíno assado com Batata inglesa (Limão) Arroz integral cozido Feijão cozido Cenoura ralada refogada
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Melão fatiado ^(R)	Mamão fatiado	Melancia	Maçã	Mamão picado
JANTAR Horário: 16h e 17h.	Arroz integral cozido com Pernil suíno Batata doce assada Beterraba cozida	Galinhada com Cenoura (Arroz integral , Peito de frango em pouch) Arroz integral cozido Banana	Macarrão integral ao molho com Paleta suína desfiada (Extrato de tomate) Cenoura cozida	Escondidinho de Carne moída com Batata inglesa (Acém moído) Arroz integral cozido Pepino picado com Limão	Baião de três (Arroz integral , Feijão, Paleta suína, Colorau) Purê de Abóbora

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.

Reservar 1 pc de Maçã refrigerada, 1pc de Melão, 1pc de Chuchu, 1pc de Cenoura, 3 pc de Limão, 1pc de Beterraba, 1pc de Batata doce, além de temperos como alho, cebola e ervas refrigerados para a próxima semana.

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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024

CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

6ª Semana	Segunda-feira 25/03	Terça-feira 26/03	Quarta-feira 27/03	Quinta-feira 28/03	Sexta-feira 29/03
DESJEJUM Horário: 8h e 8:30h.	Cuscuz + Leite + Maçã ^(R)	Papinha de Inhame cozido com Maçã cozida e Leite em pó	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Mamão + Melão)	DIA LETIVO MÓVEL	FERIADO (SEXTA-FEIRA SANTA)
ALMOÇO Horário: 11h e 11:30.	Paleta suína cozida com Chuchu (Extrato de tomate) Arroz integral cozido com cenoura	Paleta suína ao molho (Limão, Açafrão) Baião de dois (Arroz integral , Feijão) Salada de Cenoura crua ralada e Pepino fatiado	Carne moída refogada com Abóbora (Acém moído, Colorau) Arroz integral cozido Feijão cozido Couve refogada		
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Melão fatiado ^(R)	Mamão fatiado	Maçã		
JANTAR Horário: 16h e 17h.	Peito de frango em pouch ao molho (Amido, Colorau) Arroz integral cozido Batata doce cozida Beterraba crua ralada	Almôndegas ao molho (Acém moído, Extrato de tomate) Arroz integral cozido Purê de Abóbora Abacaxi picado	Pernil suíno desfiado Macarrão integral com Açafrão Beterraba cozida		

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.

Reservar 1pc de Maçã refrigerada, 1pc de Melão, 1 pc de Inhame, 1pc de Beterraba, 1pc de Cenoura, 1pc de Pepino refrigerado para a próxima segunda-feira.

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 – 1ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024

CARDÁPIO ESPECIAL – DIABETES MELLITUS

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

7ª Semana	Segunda-feira 01/04	Terça-feira 02/04	Quarta-feira 03/04	Quinta-feira 04/04	Sexta-feira 05/04
DESJEJUM Horário: 8h e 8:30h.	Mingau de Maçã (R) (Leite, amido)	Vitamina de Banana, Maçã e Mamão (Fruta ½ pc, Leite) + Batata inglesa assada	Frutas picadas com Leite em pó (½ pc) (Mamão + Maçã)	Cuscuz + Leite + Melão fatiado	Vitamina de Banana, Maçã e Mamão (Fruta ½ pc, Leite) + Melão picado
ALMOÇO Horário: 11h e 11:30.	Arroz integral cozido com Atum em pouch (Açafrão) Inhame corado Beterraba crua ralada	Pernil suíno assado na panela de pressão (Pernil, Limão) Arroz integral cozido Feijão cozido Purê de Batata doce Pepino picado	Carne moída cozida com Inhame (Acém moído, Colorau) Arroz integral cozido Feijão cozido Abóbora cozida	Pernil suíno ao molho (Extrato de tomate, Amido) Arroz integral cozido Feijão tropeiro (Farinha de mandioca, Couve) Beterraba cozida Mamão picado	Carne moída cozida com Cenoura Baião de dois (Arroz integral , Feijão) Repolho cru picado
LANCHE 1 Horário: 14h e 14:30.	Melão fatiado ^(R)	Maçã	Melão fatiado	Maçã	Mamão fatiado
JANTAR Horário: 16h e 17h.	Paleta suína refogada (Colorau) Arroz integral cozido Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Pepino fatiado	Macarrão integral com Carne moída e Cenoura (Acém moído, Extrato de tomate) Abacaxi picado	Pernil suíno ao molho (Açafrão) Arroz integral cozido Repolho refogado	Carne moída refogada (Acém moído) Arroz integral cozido Pepino fatiado	Paleta suína assada (Limão) Arroz integral cozido Tutu de Feijão com Couve (Farinha de mandioca)

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.

Reservar 1pc Maçã refrigerada, 1pc de Batata doce, 1 pc de Chuchu, 1 pc de Abóbora, 1pc de Beterraba para a próxima segunda-feira.

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	804,70	104,71	47%	33,96	15%	29,32	33%	379,90	29,87	268,15	3,71	7,36
			02 - 03 anos	804,70	104,71	47%	33,96	15%	29,32	33%	379,90	29,87	268,15	3,71
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	778,20	101,90	47%	33,57	16%	27,80	32%	590,89	55,42	251,52	3,87	9,33
			02 - 03 anos	778,20	101,90	47%	33,57	16%	27,80	32%	590,89	55,42	251,52	3,87
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	743,46	99,61	48%	31,21	15%	26,10	32%	387,90	64,17	250,18	3,36	8,53
			02 - 03 anos	743,46	99,61	48%	31,21	15%	26,10	32%	387,90	64,17	250,18	3,36
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	742,52	101,08	49%	29,89	14%	26,32	32%	487,20	80,12	264,37	3,82	8,92
			02 - 03 anos	742,52	101,08	49%	29,89	14%	26,32	32%	487,20	80,12	264,37	3,82
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	639,40	93,58	53%	23,15	13%	21,34	30%	320,21	82,76	231,26	2,79	8,99
			02 - 03 anos	639,40	93,58	53%	23,15	13%	21,34	30%	320,21	82,76	231,26	2,79
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 mcg	Vit. C mg	Cálcio mg	Ferro mg	Fibras (14g/1000kcal) g
				g	%	g	%	g	%					
Creche 02		01 - 02 anos	655,15	95,33	52%	24,42	13%	22,00	30%	418,30	68,94	239,32	2,85	8,39
			02 - 03 anos	393,09	57,20	52%	14,65	13%	13,20	30%	250,98	41,36	143,59	1,71
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 mcg	Vit. C mg	Cálcio mg	Ferro mg	Fibras (14g/1000kcal) g
				g	%	g	%	g	%					
Creche 02		01 - 02 anos	677,98	101,49	54%	23,20	12%	22,24	30%	291,57	75,42	289,19	2,75	8,24
			02 - 03 anos	677,98	101,49	54%	23,20	12%	22,24	30%	291,57	75,42	289,19	2,75

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 – 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**

04 Refeições: Creche 2 (1 a 3 anos)

OBSERVAÇÕES GERAIS

***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 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).
- **Substitutos de gêneros *Arroz integral, Macarrão integral e açúcar:**
- Para o açúcar: Preferencialmente somente retirar o açúcar. Caso seja necessário uso de adoçante, por motivo de aceitação do aluno, preferir os à base de estévia, sucralose ou eritritol, ou seguir a recomendação médica ou nutricional individualizada. Marcas sugeridas: Stevita, Linea, Finn.
- Para o Arroz integral branco/parboilizado: Arroz integral integral. Tipo 1. Marcas sugeridas: Camil; Tio João; Qualidade; Tio Urbano.
- Macarrão integral tradicional: Macarrão integral integral. Marcas sugeridas: Renata; Fusilli; Adria; Urbano; Barilla; De Massa Caseira.
- Farelo de Aveia: Nestle, Jasmine, Quacker, Native.
- 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, 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.
- 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