

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**

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 cozido | Carne moída refogada com Batata doce e Chuchu (Acém moído, Colorau) Arroz cozido Feijão cozido | Baião de três (Arroz, Feijão, Peito de frango) Beterraba cozida Cenoura crua ralada Maçã | Carne moída refogada (Acém moído, Colorau) Arroz cozido Feijão cozido com Abóbora Abobrinha cozida Melão picado | Peito de Frango cozido com Cenoura (Extrato de tomate) Arroz 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 cozido | Farofa de Ovos (Farinha de mandioca) Arroz cozido Abóbora refogada | Macarrão sem glúten com Carne moída (Acém moído, Extrato de tomate) Pepino fatiado temperado com Limão Banana assada | Galinhada com Cenoura (Arroz, Peito de frango, Açafrão) | Ovos mexidos Baião de dois (Arroz, Feijão) Beterraba cozida |

Observação: Para o *Macarrão: *Macarrão sem glúten. Marcas sugeridas: Urbano, Renata, Barilla. OU Arroz branco ou Arroz parboilizado da Alimentação escolar.
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 – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

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 cozido Abóbora refogada | Peito de frango ao molho (Açafrão, Limão) Arroz cozido Tutu de Feijão (Farinha de mandioca) Abobrinha refogada | Carne moída refogada com Abóbora (Acém moído) Arroz cozido Feijão cozido Beterraba crua ralada Banana assada | Peito de frango cozido com Cenoura e Batata doce (Extrato de tomate) Baião de dois (Arroz, Feijão) Mamão picado | Peito de Frango assado com Batata inglesa Arroz 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 cozido com Cenoura Batata doce cozida | Omelete de forno (Ovo, Cenoura, Amido) Arroz cozido Banana | Ovos cozidos Macarrão sem glúten ao molho (Extrato de tomate) Batata doce assada | Galinhada (Arroz, Peito de frango, Açafrão) Abóbora refogada Pepino picado temperado com Limão | Ovos mexidos Arroz cozido Feijão cozido Purê de Abóbora |

Observação: Para o *Macarrão: *Macarrão sem glúten. Marcas sugeridas: Urbano, Renata, Barilla. OU Arroz branco ou Arroz parboilizado da Alimentação escolar. 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 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

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**

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 cozido Chuchu refogado | Baião de três (Arroz, Feijão, Paleta suína, Colorau) Abobrinha e Cenoura raladas refogadas | Peito de frango ^(R) ao molho com Chuchu (Amido, Açafrão) Arroz cozido Feijão cozido Batata inglesa assada Melancia fatiada | Paleta suína assada (Limão) Arroz cozido Feijão tropeiro (Farinha de mandioca, Couve) Beterraba cozida Melão fatiado ½ pc | Pernil suíno ao molho (Extrato de tomate) Arroz 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 cozido Batata inglesa corada Beterraba crua ralada | Galinhada (Arroz, Peito de frango ^(R) , Açafrão) Batata doce assada | Iscas de Paleta suína aceboladas Macarrão sem glúten ao molho (Extrato de tomate) Pepino fatiado temperado com Limão Banana assada | Peito de Frango ^(R) cozido com Cenoura (Colorau) Arroz cozido Feijão cozido Pirão (Farinha de mandioca) | Ovos mexidos Baião de dois (Arroz, Feijão) Beterraba refogada |

Observação: Para o *Macarrão: *Macarrão sem glúten. Marcas sugeridas: Urbano, Renata, Barilla. OU Arroz branco ou Arroz parboilizado da Alimentação escolar. 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 – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

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 cozido Cenoura crua ralada | Bife de Paleta suína (Limão) Arroz cozido com Cenoura Feijão cozido Beterraba cozida | Baião de três (Arroz, Feijão, Paleta suína) Purê de Batata inglesa Couve refogada Abacaxi picado | Almôndegas ao molho com Batata doce (Acém moído, Extrato de tomate) Arroz cozido Feijão cozido Farofa de Abobrinha (Farinha de mandioca) Melão fatiado ½ pc | Paleta suína cozida com Inhame Arroz 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 cozido Beterraba crua ralada | Omelete de forno (Ovo, Amido, Couve) Arroz cozido | Ovos cozidos Macarrão sem glúten ao molho (Extrato de tomate) Cenoura ralada refogada Maçã | Arroz com Paleta suína (Colorau) Pepino fatiado temperado com Limão | Ovos mexidos Arroz cozido Feijão cozido Abóbora refogada |

Observação: Para o *Macarrão: *Macarrão sem glúten. Marcas sugeridas: Urbano, Renata, Barilla. OU Arroz branco ou Arroz parboilizado da Alimentação escolar.
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 – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

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 cozido Purê de Abóbora | Paleta suína cozida (Colorau) Arroz cozido Feijão cozido Farofa de Couve (Farinha de mandioca) Pepino fatiado | Carne moída cozida com Inhame (Acém moído) Arroz cozido Feijão cozido Beterraba crua ralada Maçã | Pernil suíno cozido com Abóbora Baião de dois (Arroz, Feijão) Abobrinha refogada Abacaxi picado | Pernil suíno assado com Batata inglesa (Limão) Arroz 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 com Pernil suíno Batata doce assada Beterraba cozida | Galinhada com Cenoura (Arroz, Peito de frango em pouch) Arroz cozido Banana | Macarrão sem glúten ao molho com Paleta suína desfiada (Extrato de tomate) Cenoura cozida | Escondidinho de Carne moída com Batata inglesa (Acém moído) Arroz cozido Pepino picado com Limão | Baião de três (Arroz, Feijão, Paleta suína, Colorau) Purê de Abóbora |

Observação: Para o *Macarrão: *Macarrão sem glúten. Marcas sugeridas: Urbano, Renata, Barilla. OU Arroz branco ou Arroz parboilizado da Alimentação escolar.
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 – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

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 com cenoura | Paleta suína ao molho (Limão, Açafrão) Baião de dois (Arroz, Feijão) Salada de Cenoura crua ralada e Pepino fatiado | Carne moída refogada com Abóbora (Acém moído, Colorau) Arroz 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 cozido Batata doce cozida Beterraba crua ralada | Almôndegas ao molho (Acém moído, Extrato de tomate) Arroz cozido Purê de Abóbora Abacaxi picado | Pernil suíno desfiado Macarrão sem glúten com Açafrão Beterraba cozida | | |

Observação: Para o *Macarrão: *Macarrão sem glúten. Marcas sugeridas: Urbano, Renata, Barilla. OU Arroz branco ou Arroz parboilizado da Alimentação escolar.
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 – ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

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 com Atum em pouch (Açafrão) Inhame corado Beterraba crua ralada | Pernil suíno assado na panela de pressão (Pernil, Limão) Arroz cozido Feijão cozido Purê de Batata doce Pepino picado | Carne moída cozida com Inhame (Acém moído, Colorau) Arroz cozido Feijão cozido Abóbora cozida | Pernil suíno ao molho (Extrato de tomate, Amido) Arroz cozido Feijão tropeiro (Farinha de mandioca, Couve) Beterraba cozida Mamão picado | Carne moída cozida com Cenoura Baião de dois (Arroz, 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 cozido Farofa de Cenoura (Farinha de mandioca) Pepino fatiado | Macarrão sem glúten com Carne moída e Cenoura (Acém moído, Extrato de tomate) Abacaxi picado | Pernil suíno ao molho (Açafrão) Arroz cozido Repolho refogado | Carne moída refogada (Acém moído) Arroz cozido Pepino fatiado | Paleta suína assada (Limão) Arroz cozido Tutu de Feijão com Couve (Farinha de mandioca) |

Observação: Para o *Macarrão: *Macarrão sem glúten. Marcas sugeridas: Urbano, Renata, Barilla. OU Arroz branco ou Arroz parboilizado da Alimentação escolar.

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

Julienne 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 | | Proteína | | Lipídio | | Vit. A | Vit. C | Cálcio | Ferro |
|--|-----------------|--------------|----------------|--------------------|------|--------------------|------|--------------------|------|--------|--------|--------|-------|
| | | | | (55% a 65% do VET) | | (10% a 15% do VET) | | (15% a 30% do VET) | | | | | |
| | | | | g | % | g | % | g | % | | | | |
| Creche 02 | | 01 - 02 anos | 696,76 | 107,71 | 56% | 34,11 | 18% | 15,77 | 20% | 318,96 | 31,44 | 292,79 | 3,63 |
| | | 02 - 03 anos | 696,76 | 107,71 | 56% | 34,11 | 18% | 15,77 | 20% | 318,96 | 31,44 | 292,79 | 3,63 |
| 2ª Semana Composição nutricional (Média semanal) | Etapa de Ensino | Faixa Etária | Energia (Kcal) | Carboidrato | | Proteína | | Lipídio | | Vit. A | Vit. C | Cálcio | Ferro |
| | | | | (55% a 65% do VET) | | (10% a 15% do VET) | | (15% a 30% do VET) | | | | | |
| | | | | g | % | g | % | g | % | | | | |
| Creche 02 | | 01 - 02 anos | 685,54 | 106,41 | 56% | 33,09 | 17% | 15,40 | 20% | 480,60 | 58,01 | 266,24 | 3,77 |
| | | 02 - 03 anos | 685,54 | 106,41 | 56% | 33,09 | 17% | 15,40 | 20% | 480,60 | 58,01 | 266,24 | 3,77 |
| 3ª Semana Composição nutricional (Média semanal) | Etapa de Ensino | Faixa Etária | Energia (Kcal) | Carboidrato | | Proteína | | Lipídio | | Vit. A | Vit. C | Cálcio | Ferro |
| | | | | (55% a 65% do VET) | | (10% a 15% do VET) | | (15% a 30% do VET) | | | | | |
| | | | | g | % | g | % | g | % | | | | |
| Creche 02 | | 01 - 02 anos | 654,77 | 103,17 | 57% | 31,54 | 17% | 14,20 | 20% | 319,52 | 65,38 | 264,08 | 3,25 |
| | | 02 - 03 anos | 654,77 | 103,17 | 57% | 31,54 | 17% | 14,20 | 20% | 319,52 | 65,38 | 264,08 | 3,25 |
| 4ª Semana Composição nutricional (Média semanal) | Etapa de Ensino | Faixa Etária | Energia (Kcal) | Carboidrato | | Proteína | | Lipídio | | Vit. A | Vit. C | Cálcio | Ferro |
| | | | | (55% a 65% do VET) | | (10% a 15% do VET) | | (15% a 30% do VET) | | | | | |
| | | | | g | % | g | % | g | % | | | | |
| Creche 02 | | 01 - 02 anos | 698,91 | 109,90 | 57% | 31,80 | 16% | 16,40 | 21% | 391,86 | 81,40 | 278,27 | 3,77 |
| | | 02 - 03 anos | 698,91 | 109,90 | 57% | 31,80 | 16% | 16,40 | 21% | 391,86 | 81,40 | 278,27 | 3,77 |
| 5ª Semana Composição nutricional (Média semanal) | Etapa de Ensino | Faixa Etária | Energia (Kcal) | Carboidrato | | Proteína | | Lipídio | | Vit. A | Vit. C | Calcio | Ferro |
| | | | | (55% a 65% do VET) | | (10% a 15% do VET) | | (15% a 30% do VET) | | | | | |
| | | | | g | % | g | % | g | % | | | | |
| Creche 02 | | 01 - 02 anos | 596,71 | 100,40 | 61% | 26,43 | 16% | 11,99 | 18% | 239,70 | 85,22 | 248,49 | 2,68 |
| | | 02 - 03 anos | 596,71 | 100,40 | 61% | 26,43 | 16% | 11,99 | 18% | 239,70 | 85,22 | 248,49 | 2,68 |
| 6ª Semana Composição nutricional (Média semanal) | Etapa de Ensino | Faixa Etária | Energia (Kcal) | Carboidrato | | Proteína | | Lipídio | | Vit. A | Vit. C | Calcio | Ferro |
| | | | | (55% a 65% do VET) | | (10% a 15% do VET) | | (15% a 30% do VET) | | | | | |
| | | | | g | % | g | % | g | % | | | | |
| Creche 02 | | 01 - 02 anos | 595,72 | 101,09 | 61% | 25,52 | 15% | 12,14 | 18% | 317,37 | 68,69 | 237,96 | 2,71 |
| | | 02 - 03 anos | 357,43 | 60,65 | 61% | 15,31 | 15% | 7,28 | 18% | 190,42 | 41,21 | 142,78 | 1,63 |
| 7ª Semana Composição nutricional (Média semanal) | Etapa de Ensino | Faixa Etária | Energia (Kcal) | Carboidrato | | Proteína | | Lipídio | | Vit. A | Vit. C | Calcio | Ferro |
| | | | | (55% a 65% do VET) | | (10% a 15% do VET) | | (15% a 30% do VET) | | | | | |
| | | | | g | % | g | % | g | % | | | | |
| Creche 02 | | 01 - 02 anos | 648,07 | 107,66 | 60% | 27,43 | 15% | 14,11 | 20% | 244,29 | 66,70 | 322,98 | 2,64 |
| | | 02 - 03 anos | 648,07 | 107,66 | 0,60 | 27,43 | 0,15 | 14,11 | 0,20 | 244,29 | 66,70 | 322,98 | 2,64 |

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base na Resolução nº 20 de 02/12/2020 do 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
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).
- **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, 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, açafraão, 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