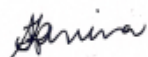




SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO DE SANTA CATARINA
DIRETORIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA E PROFISSIONAL
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE


Ana Paula F. da Silva - CRN10 1015 (QT)


Marina Bastos Paim - CRN10 10257 (RT)

CARDÁPIO – DESJEJUM CASAS FAMILIARES			CELÍACO	OUTUBRO/2026	
				Quinta – feira 01/10/2026	Sexta – feira 02/10/2026
Matutino Noturno Semana 1				D26.62C Pão massinha sem glúten com manteiga e uma fatia de queijo, leite com café, açúcar e uma banana	D26.07C Bolo de fubá mesclado com chocolate (com farinha sem glúten), leite com café, açúcar e uma laranja
Matutino Noturno Semana 2	Segunda – feira 05/10/2026	Terça – feira 06/10/2026	Quarta – feira 07/10/2026	Quinta – feira 08/10/2026	Sexta – feira 09/10/2026
	D25.22C Sanduíche de queijo (duas fatias de pão integral sem glúten, manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface), leite com café, açúcar e uma banana	D26.48C Pão massinha sem glúten com ovos mexidos, leite com café, açúcar e uma laranja	D26.76C Pão doce liso sem glúten com manteiga e uma fatia de queijo, leite com café, açúcar e uma fatia de melão	D25.63C Pão massinha sem glúten com manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface, leite com café e açúcar e uma fatia de mamão	D25.74C Bolo de cenoura (com farinha sem glúten), leite com café, açúcar e uma maçã
Matutino Noturno Semana 3	Segunda – feira 12/10/2026	Terça – feira 13/10/2026	Quarta – feira 14/10/2026	Quinta – feira 15/10/2026	Sexta – feira 16/10/2026
	FERIADO	D24.104C Pão integral sem glúten com manteiga e uma fatia de queijo, leite com café, açúcar e uma maçã	D26.281C Cuca de banana com aveia sem glúten e canela (com farinha sem glúten), leite com café, açúcar e uma laranja	D25.48C Pão massinha sem glúten com ovos mexidos, leite com café, açúcar e uma banana	D26.21C Pão massinha sem glúten com manteiga e uma fatia de queijo, leite com café, açúcar e uma fatia de mamão
Matutino Noturno Semana 4	Segunda – feira 19/10/2026	Terça – feira 20/10/2026	Quarta – feira 21/10/2026	Quinta – feira 22/10/2026	Sexta – feira 23/10/2026
	D26.48C Pão massinha sem glúten com ovos mexidos, leite com café, açúcar e uma laranja	D25.72C Bolo de chocolate (com farinha sem glúten), leite com café, açúcar e uma fatia de melão	D25.76C Pão doce liso sem glúten com manteiga e uma fatia de queijo, leite com café, açúcar e uma maçã	D26.48C Pão massinha sem glúten com ovos mexidos, leite com café, açúcar e uma laranja	D26.63C Pão doce liso sem glúten com manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface, leite com café e açúcar e uma banana
Matutino Noturno Semana 5	Segunda – feira 26/10/2026	Terça – feira 27/10/2026	Quarta – feira 28/10/2026	Quinta – feira 29/10/2026	Sexta – feira 30/10/2026
	D26.107C Pão integral sem glúten com manteiga e uma fatia de queijo, leite com café, açúcar e uma fatia de melão	D26.617C Cuca de banana com aveia sem glúten e canela (com farinha sem glúten, leite com chocolate, açúcar e uma fatia de mamão	D24.48C Pão massinha sem glúten com manteiga e uma fatia de queijo, leite com café, açúcar e uma maçã	D25.42C Bolo de cenoura (com farinha sem glúten), leite com café, açúcar e uma laranja	D25.48C Pão massinha sem glúten com ovos mexidos, leite com café, açúcar e uma banana



RECOMENDAÇÕES DIETÉTICAS PARA CELÍACOS:

- **Devem ser excluídos todos alimentos que contenham glúten ou que podem ter sido contaminados com o glúten durante a sua produção.** Os alimentos que possuem glúten são farinha de trigo, aveia, cevada, centeio, malte e sêmola.
- Para molhos ou preparações com recheio utilizar ingredientes que não contenham glúten.
- **Atentar-se ao rótulo dos alimentos para saber sua composição.** A origem dos alimentos industrializados deve ser confiável, possuir certificações e a embalagem deve apresentar a informação “não contém glúten” ou "gluten free".
- No preparo dos alimentos deve-se ter cuidado com a “contaminação cruzada”, que pode ocorrer quando alimentos isentos de glúten recebem partículas dessa proteína devido ao compartilhamento de utensílios como talheres, pratos, panelas e etc.
- Substituições sem glúten: arroz e farinha de arroz, milho (amido de milho, farinha, flocos, fubá, amido, canjica, pipoca), mandioca (farinha, fécula, polvilho azedo e doce, araruta, tapioca), oleaginosas (farinha de amêndoas ou castanhas), fécula de batata, amaranto, quinoa, trigo sarraceno, painço e aveia sem glúten.