



**INSTITUTO DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO - IEMA**

**NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECIAIS - CARDÁPIO III  
CENTRO EDUCA MAIS INTEGRAL COM PARCIAL – ENSINO MÉDIO (16 A 18 ANOS)  
AGOSTO A DEZEMBRO DE 2024  
DIABETES**

**Elaborado pelas Nutricionistas:**

Moisane de Jesus A. Pinheiro (RT)  
CRN11:4557

Diana Messala P. S. Monteiro (QT)  
CRN11:3555

M<sup>a</sup> do Socorro M. Jansen (QT)  
CRN11: 8034

Suzana Borba F. da Silva (QT)  
CRN11:4418

Renata Rodrigues N. Rabin(QT)  
CRN11: 2164

### ATENÇÃO

A diabetes é uma doença provocada pela deficiência na produção e/ou na ação da insulina, (hormônio responsável por levar a glicose para dentro das células do corpo). Assim acumula-se muita glicose no sangue, o que desencadeia sérias complicações. É classificada em DM tipo 1 (ocorre a ausência total da produção de insulina pelo pâncreas) e DM tipo 2 (produção insuficiente de insulina ou resistência dos tecidos à ação da insulina).

A glicose no sangue é chamada de glicemia. Quando temos muita glicose no sangue chamamos de hiperglicemia. Já o baixo nível é chamado de hipoglicemia.

O cuidado com a **alimentação é essencial** para o **controle do diabetes**, pois contribui para a normalização da glicemia.

#### **Recomendações:**

- ✓ Coma pelo menos de 3 em 3 horas. Comer em intervalos pequenos e em quantidades menores leva a menor carga de glicose ao nosso organismo, o que permite um melhor controle da glicemia, evitando-se a falta ou o excesso de açúcar no sangue;
- ✓ Evite alimentos com elevado teor de gordura. Prefira leite e derivados desnatados,
- ✓ Carnes brancas de peixe e frango (retirar a pele das aves e a gordura visível das carnes),
- ✓ carnes grelhadas, assadas ou cozidas sem adição de óleo;
- ✓ Fique de olho nos rótulos: há alimentos com muito açúcar, e o açúcar já é a própria glicose. Em geral o açúcar aparece nos rótulos com o nome de carboidratos;
- ✓ Coma frutas, verduras e alimentos integrais. Esses alimentos contêm fibras, que fazem que a glicose vá para o sangue mais lentamente, o que ajuda no controle da glicemia. Além disso, contribuem para a saciedade e ajudam no bom funcionamento intestinal;
- ✓ Diet x Light: os alimentos light são aqueles que possuem redução em algum nutriente. Dessa forma, ainda sim eles podem conter açúcar. Já os alimentos diet são aqueles que possuem substituição de algum nutriente, a exemplo do adoçante substituindo o açúcar. Por isso, são os mais recomendados para diabéticos;
- ✓ Preferir consumir a fruta inteira a suco de frutas. Pois no suco contém poucas fibras o que ajuda a glicose chegar rápido no sangue;
- ✓ Adoçantes: substituir o açúcar do café, do suco e do chá por um adoçante de sua preferência, mas sem exageros. Prefira os não-calóricos, à base de sacarina, sucralose, ou stévia;
- ✓ Controle o consumo de massas, pães e cereais, evitando 02 tipos desses na mesma refeição, como: arroz e macarrão, arroz e batata, macarrão e pão e dê preferência aos integrais;
- ✓ Controle o seu peso: a obesidade contribui para as complicações da doença;

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO - PNAE					
CARDÁPIO III – ETAPA DE ENSINO: CENTRO EDUCA MAIS – ENSINO MÉDIO MODALIDADE DE ENSINO: Necessidades Nutricionais Especiais – Diabetes ZONA: Urbana/ Rural FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 anos PERÍODO: Integral com Parcial					
AGOSTO A DEZEMBRO 2024					
1ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>LANCHE DA MANHÃ: 9h30</b>	logurte de fruta desnatado com biscoito integral	Farofa completa (cuscuz de milho, frango desfiado, couve e fava) + <b>suco de acerola com adoçante</b>	<b>Suco de cajá com adoçante</b> com pão cheio (pão integral, carne bovina moída, cenoura ralada e alface)	Sopa de frango com feijão e legumes (batata inglesa, quiabo, vinagreira e beterraba) + <b>melão</b>	Arroz delícia (arroz integral, cubos de frango, abóbora, João Gomes) + <b>mamão</b>
<b>ALMOÇO: 12h</b>	Arroz integral, picadinho de carne suína com legumes (maxixe e quiabo), salada crua (pepino, tomate, cebolinha) + <b>laranja</b>	Arroz azedinho (arroz integral, vinagreira), frango cozido com batata inglesa, feijão, salada cozida (chuchu, beterraba, acelga picadinha)	Arroz integral, peixe assado com molho de tomate, feijão com João Gomes, salada crua (alface, pepino, tomate)	Arroz integral, torta de frango, feijão, macarrão, salada crua (acelga, tomate, cheiro-verde, cebolinha) + <b>melão</b>	Arroz integral, feijoada carioca (feijão, carne bovina, batata inglesa, abóbora, abobrinha, cheiro-verde, couve)
<b>LANCHE DA TARDE: 15h30</b>	Mingau de milho com coco ralado (milho branco, leite desnatado, coco ralado, adoçante)	Caldo de frango desfiado e macaxeira + <b>tangerina</b> <b>OBS: Não usar farinha branca no caldo</b>	<b>Vitamina de abacate</b> (abacate, leite desnatado, adoçante) com torrada integral	<b>Suco de goiaba com adoçante</b> com cuscuz de milho	Mix de frutas com aveia ( <b>mamão, laranja, banana, aveia</b> )
<b>Composição Nutricional (Média Semanal)</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>
		<b>1.913,82</b>	<b>269g</b>	<b>76g</b>	<b>49g</b>
		<b>101%</b>	<b>62%</b>	<b>15%</b>	<b>24%</b>

**Elaborado pelas Nutricionistas:**

Moisane de Jesus A. Pinheiro (RT)  
CRN11:4557

Diana Messala P. S. Monteiro (QT)  
CRN11:3555

Mª do Socorro M. Jansen (QT)  
CRN11: 8034

Suzana Borba F. da Silva (QT)  
CRN11:4418

Renata Rodrigues N. Rabin(QT)  
CRN11: 2164

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO - PNAE					
CARDÁPIO III – ETAPA DE ENSINO: CENTRO EDUCA MAIS – ENSINO MÉDIO					
MODALIDADE DE ENSINO: Necessidades Nutricionais Especiais – Diabetes					
ZONA: Urbana/ Rural					
FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 anos					
PERÍODO: Integral com Parcial					
AGOSTO A DEZEMBRO 2024					
2ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>LANCHE DA MANHÃ: 9h30</b>	Farofa de ovos e cebolinha (flocão de milho, ovos, cebolinha) + <b>melancia</b>	Macarrão integral com frango desfiado e salsa + <b>suco de goiaba com adoçante</b>	Arroz do sertão (arroz integral, *carne suína em cubos, feijão verde, maxixe e quiabo) <b>*Poderá ser substituído por carne bovina, frango ou ovo)</b>	<b>Suco de caju com adoçante</b> com Misto Saudável (pão integral, ovo, tomate e alface)	Arroz integral com vinagreira, frango cozido com chuchu e batata, feijão com abóbora e salada crua (alface e pepino) + <b>maçã</b>
<b>ALMOÇO: 12h</b>	Arroz integral, frango cozido, macarrão integral, salada crua (repolho, pepino, tomate)	Arroz integral com cenoura ralada, torta de carne bovina moída, feijão verde maxixe e quiabo, salada crua (acelga, tomate)	Arroz integral, peixe cozido com ovo e batata inglesa + <b>laranja</b>	Arroz integral, carne suína assada, feijão preto simples, macarrão integral e salada crua (alface, cebolinha, beterraba ralada)	Arroz integral com feijão verde, bisteca de carne bovina assada com cebola, purê de batata doce (usar leite desnatado), salada crua (rúcula, cenoura ralada)
<b>LANCHE DA TARDE: 15h30</b>	Caldo de feijão com couve	Mingau de fubá de milho com coco (fubá de milho, leite desnatado, coco seco, adoçante) + <b>banana</b>	Batata doce cozida com <b>suco de maracujá com adoçante</b>	Farofa de ovos mexidos (cuscuz de milho e ovos mexidos) + <b>suco de abacaxi com adoçante</b>	<b>Suco de manga com adoçante</b> com pão integral
<b>Composição Nutricional (Média Semanal)</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>
		<b>1.921,30</b>	<b>301g</b>	<b>83g</b>	<b>48g</b>
		<b>102%</b>	<b>63%</b>	<b>15%</b>	<b>24%</b>

**Elaborado pelas Nutricionistas:**

Moisane de Jesus A. Pinheiro (RT)  
CRN11:4557

Diana Messala P. S. Monteiro (QT)  
CRN11:3555

Mª do Socorro M. Jansen (QT)  
CRN11: 8034

Suzana Borba F. da Silva (QT)  
CRN11:4418

Renata Rodrigues N. Rabin(QT)  
CRN11: 2164

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO - PNAE					
CARDÁPIO III – ETAPA DE ENSINO: CENTRO EDUCA MAIS – ENSINO MÉDIO MODALIDADE DE ENSINO: Necessidades Nutricionais Especiais – Diabetes ZONA: Urbana/ Rural FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 anos PERÍODO: Integral com Parcial					
AGOSTO A DEZEMBRO 2024					
3ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>LANCHE DA MANHÃ: 9h30</b>	Suco de caju com adoçante e cuscuz de milho + melão	Macarrão ao molho de tomate (macarrão integral, tomate, carne bovina moída e coentro)	Salada de frutas (mamão, laranja, banana, aveia)	Sopa de macarrão integral com frango, feijão e legumes (abobrinha, abóbora e vinagreira)	Baião de dois (arroz integral, feijão), isca de carne bovina com repolho, e salada refogada (cenoura e vagem) + suco de cajá com adoçante
<b>ALMOÇO: 12h</b>	Arroz integral, carne bovina cozida com batata inglesa, abóbora, quiabo e maxixe, salada crua (tomate, beterraba)	Arroz integral com macarrão, frango com quiabo, feijão com couve, salada crua (alface, rúcula, tomate) + tangerina	Arroz integral, peixe assado, purê de abóbora (usar leite desnatado), salada refogada (repolho, beterraba) + suco de acerola com adoçante	Arroz Maria Isabel (arroz integral, carne bovina em cubos), feijão com espinafre e abóbora, tirinhas de peito de frango assado, salada crua (alface, tomate, cheiro-verde) + abacaxi	Arroz integral, torta de carne bovina moída com batata inglesa, feijão com maxixe e quiabo, salada crua (alface, pepino, beterraba) + laranja
<b>LANCHE DA TARDE: 15h30</b>	Mix de frutas (banana, maçã, melão, aveia)	Suco de maracujá com adoçante com batata doce	Caldo de frango desfiado com macaxeira OBS: Não usar farinha branca no caldo	Suco de manga com adoçante com sanduiche (pão integral e ovos mexidos)	Vitamina de banana, mamão e aveia (banana, mamão leite desnatado, aveia)
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		1.909,21	282g	87g	48g
		100%	59%	15%	26%

**Elaborado pelas Nutricionistas:**

Moisane de Jesus A. Pinheiro (RT)  
CRN11:4557

Diana Messala P. S. Monteiro (QT)  
CRN11:3555

Mª do Socorro M. Jansen (QT)  
CRN11: 8034

Suzana Borba F. da Silva (QT)  
CRN11:4418

Renata Rodrigues N. Rabin(QT)  
CRN11: 2164

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO - PNAE					
CARDÁPIO III – ETAPA DE ENSINO: CENTRO EDUCA MAIS – ENSINO MÉDIO MODALIDADE DE ENSINO: Necessidades Nutricionais Especiais – Diabetes ZONA: Urbana/ Rural FAIXA ETÁRIA: 16 a 18 anos PERÍODO: Integral com Parcial					
AGOSTO A DEZEMBRO 2024					
4ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>LANCHE DA MANHÃ: 9h30</b>	Caldo de ovos com cebolinha (SEM FARINHA BRANCA) + pão integral + <b>mamão</b>	<b>Vitamina de abacate</b> (abacate, leite desnatado, adoçante) com biscoito integral	Farofa mistão (cuscuz de milho, frango em cubos, ovos, cebola, tomate e João Gomes) + <b>suco de murici com adoçante</b>	Galinhada (arroz integral, frango), salada crua (acelga e rúcula) + <b>melancia</b>	Baião de três (arroz integral, feijão e carne bovina em cubos), salada crua (tomate, pepino e coentro)
<b>ALMOÇO: 12h</b>	Arroz integral, cozidinho de carne bovina, feijão com João Gomes, salada refogada (chuchu, cebolinha) + <b>suco de maracujá com adoçante</b>	Galinhada especial (arroz integral, frango, couve, manjericão), purê misto (leite desnatado, abóbora, batata inglesa), salada crua (beterraba, alface, vagem refogada) + <b>laranja</b>	Arroz integral, peixe cozido com batata inglesa, salada cozida (beterraba, maxixe, quiabo, cheiro-verde) + <b>melão</b>	Arroz baião de dois (arroz integral, feijão), carne desfiada com cebolinha, salada crua (acelga, pepino, tomate, cenoura, limão)	Arroz integral, carne suína trinchada assada, feijão cozido com abóbora, creme de milho (usar leite desnatado), salada refogada (maxixe, quiabo, tomate) + <b>suco de goiaba com adoçante</b>
<b>LANCHE DA TARDE: 15h30</b>	Mingau de milho com coco ralado (milho branco, leite desnatado, coco seco, adoçante)	Caldo de feijão, carne bovina desfiada, cheiro-verde, couve	<b>Suco de abacaxi com adoçante</b> e pão integral com ovos mexidos	<b>Vitamina de banana e aveia</b> (banana, aveia, leite desnatado, adoçante) com torrada integral	Farofa de sardinha com cebolinha (cuscuz de milho, sardinha, cebolinha)
<b>Composição Nutricional (Média Semanal)</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>
		<b>1.908,67</b>	<b>262g</b>	<b>83g</b>	<b>64g</b>
		<b>102%</b>	<b>60%</b>	<b>15%</b>	<b>27%</b>

**Elaborado pelas Nutricionistas:**

Moisane de Jesus A. Pinheiro (RT)  
CRN11:4557

Diana Messala P. S. Monteiro (QT)  
CRN11:3555

Mª do Socorro M. Jansen (QT)  
CRN11: 8034

Suzana Borba F. da Silva (QT)  
CRN11:4418

Renata Rodrigues N. Rabin(QT)  
CRN11: 2164