



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 01 – IRECÊ



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO MÉDIO – MATUTINO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ COM BANANA DA TERRA E QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	CALDO DE AIPIM COM FRANGO	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, COENTRO, CEBOLA, TOMATE, ALHO) + SUCO DE POLPA DE UMBU	CACHORRO-QUENTE (PÃO, CARNE MOÍDA, MILHO, ERVILHA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	BATATA DOCE + OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
ALMOÇO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO (DE CALDO) + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA REPOLHO + MAMÃO FATIADO	REFOGADO DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA + MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE + SALADA DE CENOURA (COZIDA NO VAPOR) + MELANCIA FATIADA	ENSOPADO DE FRANGO + FAROFÁ DE FEIJÃO (FEIJÃO VERDE, CORDA OU ANDU E FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + SALADA DE BETERRABA RALADA + MANGA FATIADA	PEIXE EMPANADO + FEIJÃO FRADINHO (DE CALDO) + ARROZ BRANCO + QUIABADA + LARANJA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + REFOGADO DE LEGUMES (ABÓBORA, BATATA DOCE) + ARROZ PARBOILIZADO COM ERVILHA + SALADA DE PEPINO + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	583,95	79,45	125,20	391,73	104,36

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:

Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida
 Ida Oliveira de Almeida
 Nutricionista
 CRN-5: 17900

W^o Isabel Nogueira Cartaxo
 M^o Isabel Nogueira Cartaxo
 Analista Técnico
 Cad.: 11.162.114-5
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BOLO DE FUBÁ DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ TEMPERADO COM (TOMATE, OVO E COENTRO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO DESFIADO, TOMATE, ALFACE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	CALDO DE AIPIM COM FRANGO + MELANCIA FATIADA
ALMOÇO	FEIJOADA SIMPLES (FEIJÃO PRETO E CALABRESA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (ALFACE) + MELANCIA FATIADA	MACARRÃO DE FORNO (FRANGO DESFIADO, MACARRÃO PARAFUSO, QUEIJO MUÇARELA) + SALADA COZIDA (CENOURA E BETERRABA) + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE CARNE COM BATATA INGLESA + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADINHO DE MAXIXE E ABOBÓRA + LARANJA	REFOGADO DE SOJA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE + GOIABA	STROGONOFF DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, CREME DE LEITE, CENOURA SALADA, ERVILHA) + ARROZ BRANCO + BATATA PALHA + TANGERINA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LÍPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	650,61	78,32	174,15	413,59	1.173,68

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:

Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida
 Ida Oliveira de Almeida
 Nutricionista
 CRN-5: 17900

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
 M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
 Analista Técnico
 Cad.: 11.162.114-5
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ TEMPERADO (CEBOLA, TOMATE, CARNE MOÍDA, COENTRO, ALHO) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	BOLO DE LARANJA + SUCO DE POLPA DE MANGA	AIPIM COZIDO + FRANGO DESFIADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES (ABÓBORA E BATATA INGLESA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE PEPINO + MELANCIA	FRANGO ASSADO + MACARRÃO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE LEGUMES (BATATA E CENOURA) + MELÃO FATIADO	TORTA SALGADA COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E LEGUMES (CENOURA E BATATA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE RÚCULA E TOMATE + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE CARNE COM BATATA INGLESA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE GRÃO DE BICO + TANGERINA	ENSOPADO DE FRANGO COM CENOURA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO VERDE (DE CALDO) + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	650,30	83,06	130,98	447,53	1.148,29

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:

Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida
 Ida Oliveira de Almeida
 Nutricionista
 CRN-5: 17900

Mª Isabel Nogueira Cartaxo
 Mª Isabel Nogueira Cartaxo
 Analista Técnico
 Cad.: 11.162.114-5
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ TEMPERADO (CEBOLA, TOMATE, CHARQUE, COENTRO, ALHO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	PÃO COM OVOS MEXIDO + LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ 70% CACAU + MELÃO FATIADO	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, LEITE) + BROA DE MILHO	CALDO DE AIPIM COM FRANGO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE (LEITE DE COCO + CHOCOLATE EM PÓ 70% CACAU + AÇÚCAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + MAMÃO FATIADO	ENSOPADO DE CARNE BOVINA + FAROFA DE FEIJÃO VERDE + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA DE TOMATE, CEBOLA E COENTRO + MELANCIA FATIADA	ENSOPADO DE FRANGO COM MILHO VERDE E ERVILHA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE REPOLHO + BANANA DA PRATA	REFOGADO DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA + MACARRÃO + SALADA CRUA (BETERRABA E CENOURA RALADA) + LARANJA	FRANGO ASSADO + REFOGADO DE LEGUMES (ABÓBORA E BATATA INGLESA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE + MANGA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LÍPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	751,49	92,14	195,45	479,65	1.571,32

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:

Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida
 Ida Oliveira de Almeida
 Nutricionista
 CRN-5: 17900

W^g Isabel Nogueira Cartaxo
 M^a Isabel Nogueira Cartaxo
 Analista Técnico
 Cad.: 11.162.114-5
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO (DE CALDO) + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA REPOLHO + MAMÃO FATIADO	REFOGADO DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA + MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE + SALADA DE CENOURA (COZIDA NO VAPOR) + MELANCIA FATIADA	ENSOPADO DE FRANGO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO VERDE, CORDA OU ANDU E FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + SALADA DE BETERRABA RALADA + MANGA FATIADA	PEIXE EMPANADO + FEIJÃO FRADINHO (DE CALDO) + ARROZ BRANCO + QUIABADA + LARANJA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + REFOGADO DE LEGUMES (ABÓBORA, BATATA DOCE) + ARROZ PARBOILIZADO COM ERVILHA + SALADA DE PEPINO + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ COM BANANA DA TERRA E QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	CALDO DE AIPIM COM FRANGO	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, COENTRO, CEBOLA, TOMATE, ALHO) + SUCO DE POLPA DE UMBU	CACHORRO-QUENTE (PÃO, CARNE MOÍDA, MILHO, ERVILHA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	BATATA DOCE + OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	526,10	68,68	112,65	358,10	997,17

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:

Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida

Ida Oliveira de Almeida
Nutricionista
CRN-5: 17900

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
Analista Técnico
Cad.: 11.162.114-5
Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	FEIJOADA SIMPLES (FEIJÃO PRETO E CALABRESA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (ALFACE) + MELANCIA FATIADA	MACARRÃO DE FORNO (FRANGO DESFIADO, MACARRÃO PARAFUSO, QUEIJO MUÇARELA) + SALADA COZIDA (CENOURA E BETERRABA) + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE CARNE COM BATATA INGLESA + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + CORTADINHO DE MAXIXE E ABOBÓRA + LARANJA	REFOGADO DE SOJA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE + GOIABA	STROGONOFF DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, CREME DE LEITE, CENOURA RALADA, ERVILHA) + ARROZ BRANCO + BATATA PALHA + TANGERINA
LANCHE DA TARDE	BOLO DE FUBÁ DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ TEMPERADO COM (TOMATE, OVO E COENTRO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO DESFIADO, TOMATE, ALFACE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	CALDO DE AIPIM COM FRANGO + MELANCIA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	650,61	78,32	174,15	413,59	1.173,68

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;
 Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;
 Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:
 Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida
 Ida Oliveira de Almeida
 Nutricionista
 CRN-5: 17900

Mª Isabel Nogueira Cartaxo
 Mª Isabel Nogueira Cartaxo
 Analista Técnico
 Cad.: 11.162.114-5
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES (ABÓBORA E BATATA INGLESA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE PEPINO + MELANCIA	FRANGO ASSADO + MACARRÃO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE LEGUMES (BATATA E CENOURA) + MELÃO FATIADO	TORTA SALGADA COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E LEGUMES (CENOURA, BATATA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE RÚCULA E TOMATE + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE CARNE COM BATATA INGLESA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE GRÃO DE BICO + TANGERINA	ENSOPADO DE FRANGO COM CENOURA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO VERDE (DE CALDO) + LARANJA
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ TEMPERADO (CEBOLA, TOMATE, CARNE MOÍDA, COENTRO, ALHO) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	BOLO DE LARANJA + SUCO DE POLPA DE MANGA	AIPIM COZIDO + FRANGO DESFIADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LÍPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	650,30	83,06	130,98	447,53	1.148,29

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:

Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida

Ida Oliveira de Almeida
Nutricionista
CRN-5: 17900

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
Analista Técnico
Cad.: 11.162.114-5
Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + MAMÃO FATIADO	ENSOPADO DE CARNE BOVINA + FAROFA DE FEIJÃO VERDE + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA DE TOMATE, CEBOLA E COENTRO + MELANCIA FATIADA	ENSOPADO DE FRANGO COM MILHO VERDE E ERVILHA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE REPOLHO + BANANA DA PRATA	REFOGADO DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA + MACARRÃO + SALADA CRUA (BETERRABA E CENOURA RALADA) + LARANJA	FRANGO ASSADO + REFOGADO DE LEGUMES (ABÓBORA, BATATA INGLESA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE + MANGA FATIADA
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ TEMPERADO (CEBOLA, TOMATE, CHARQUE, COENTRO, ALHO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	PÃO COM OVOS MEXIDO + LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ 70% CACAU + MELÃO FATIADO	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, LEITE) + BROA DE MILHO	CALDO DE AIPIM COM FRANGO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE (LEITE DE COCO + CHOCOLATE EM PÓ 70% CACAU + AÇÚCAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LÍPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	751,49	92,14	195,45	479,65	1.571,32

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:

Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida

Ida Oliveira de Almeida
Nutricionista
CRN-5: 17900

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
Analista Técnico
Cad.: 11.162.114-5
Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ COM BANANA DA TERRA E QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	CALDO DE AIPIM COM FRANGO	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, COENTRO, CEBOLA, TOMATE, ALHO) + SUCO DE POLPA UMBU	CACHORRO-QUENTE (PÃO, CARNE MOÍDA, MILHO, ERVILHA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	BATATA DOCE + OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
ALMOÇO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO (DE CALDO) + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA REPOLHO + MAMÃO FATIADO	REFOGADO DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA + MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE + SALADA DE CENOURA (COZIDA NO VAPOR) + MELANCIA FATIADA	ENSOPADO DE FRANGO + FAROFÁ DE FEIJÃO (FEIJÃO VERDE, CORDA OU ANDU E FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + SALADA DE BETERRABA RALADA + MANGA FATIADA	PEIXE EMPANADO + FEIJÃO FRADINHO (DE CALDO) + ARROZ BRANCO + QUIABADA + LARANJA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + REFOGADO DE LEGUMES (ABÓBORA E BATATA DOCE) + ARROZ PARBOILIZADO COM ERVILHA + SALADA DE PEPINO + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE MANGA	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, COENTRO, CEBOLA, TOMATE, ALHO) + SUCO DE POLPA DE UMBU	BOLO DE TAPIOCA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	SALADA DE FRUTAS (MELÃO, MANGA, MAMÃO, LARANJA) + LEITE EM PÓ	CACHORRO-QUENTE (REFOGADO DE SOJA COM CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	665,72	84,94	132,27	463,14	1.049,08

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:

Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida

Ida Oliveira de Almeida
Nutricionista
CRN-5: 17900

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
Analista Técnico
Cad.: 11.162.114-5
Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BOLO DE FUBÁ DE MILHO + CAFÉ COM LEITE	CUSCUZ TEMPERADO COM (TOMATE, OVO E COENTRO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO DESFIADO, TOMATE, ALFACE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	CALDO DE AIPIM COM FRANGO + MELANCIA FATIADA
ALMOÇO	FEIJOADA SIMPLES (FEIJÃO PRETO E CALABRESA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (ALFACE) + MELANCIA FATIADA	MACARRÃO DE FORNO (FRANGO DESFIADO, MACARRÃO PARAFUSO, QUEIJO MUÇARELA) + SALADA COZIDA (CENOURA + BETERRABA) + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE CARNE COM BATATA INGLESA + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADINHO DE MAXIXE E ABOBÓRA + LARANJA	REFOGADO DE SOJA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE + GOIABA	STROGONOFF DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, CREME DE LEITE, CENOURA RALADA, ERVILHA) + ARROZ BRANCO + BATATA PALHA + TANGERINA
LANCHE DA TARDE	IOGURTE	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (MELÃO, MANGA, MAMÃO, LARANJA).	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, COENTRO, CEBOLA, TOMATE, ALHO) + SUCO DE POLPA DE UMBU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	526,10	68,68	112,65	358,10	997,17

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:

Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida

Ida Oliveira de Almeida
Nutricionista
CRN-5: 17900

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
Analista Técnico
Cad.: 11.162.114-5
Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ TEMPERADO (CEBOLA, TOMATE, CARNE MOÍDA, COENTRO, ALHO) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	BOLO DE LARANJA + SUCO DE POLPA DE MANGA	AIPIM COZIDO + FRANGO DESFIADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES (ABÓBORA E BATATA INGLESA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE PEPINO + MELANCIA	FRANGO ASSADO + MACARRÃO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE LEGUMES (BATATA E CENOURA) + MELÃO FATIADO	TORTA SALGADA COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E LEGUMES (CENOURA, BATATA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE RÚCULA E TOMATE + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE CARNE COM (BATATA INGLESA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE GRÃO DE BICO + TANGERINA	ENSOPADO DE FRANGO COM CENOURA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO VERDE (DE CALDO) + LARANJA
LANCHE DA TARDE	BOLO DE BANANA COM CANELA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	VITAMINA DE ABACATE (ABACATE, LEITE EM PÓ INTEGRAL, AÇÚCAR) + BROA DE MILHO	IOGURTE COM BANANA	PÃO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ TEMPERADO (CEBOLA, TOMATE, CARNE MOÍDA, COENTRO, ALHO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	736,30	92,91	139,36	426,27	1.153,25

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:

Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida

Ida Oliveira de Almeida
Nutricionista
CRN-5: 17900

Mª Isabel Nogueira Cartaxo

Mª Isabel Nogueira Cartaxo

Analista Técnico

Cad.: 11.162.114-5

Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ TEMPERADO (CEBOLA, TOMATE, CHARQUE, COENTRO, ALHO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	PÃO COM OVOS MEXIDO + LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ (70% CACAU) + MELÃO FATIADO	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, LEITE) + BROA DE MILHO	CALDO DE AIPIM COM FRANGO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE (LEITE DE COCO + CHOCOLATE EM PÓ 70% CACAU + AÇÚCAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + MAMÃO FATIADO	ENSOPADO DE CARNE BOVINA + FAROFA DE FEIJÃO VERDE + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA DE TOMATE, CEBOLA E COENTRO + MELANCIA FATIADA	ENSOPADO DE FRANGO COM MILHO VERDE E ERVILHA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE REPOLHO + BANANA DA PRATA	REFOGADO DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA + MACARRÃO + SALADA CRUA (BETERRABA E CENOURA RALADA) + LARANJA	FRANGO ASSADO + REFOGADO DE LEGUMES (ABÓBORA, BATATA INGLESA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE + MANGA FATIADA
LANCHE DA TARDE	CALDO DE AIPIM COM FRANGO	CUSCUZ TEMPERADO COM (ALHO, CEBOLA, TOMATE, OVO E COENTRO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE LARANJA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	SALADA DE FRUTAS (MELÃO, MANGA, MAMÃO, LARANJA) + GRANOLA	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LÍPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	805,22	93,56	195,85	532,79	1.571,37

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:

Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida

Ida Oliveira de Almeida
Nutricionista
CRN-5: 17900

U^{te} Isabel Nogueira Cartaxo

M^a Isabel Nogueira Cartaxo
Analista Técnico
Cad.: 11.162.114-5
Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA

ENSINO MÉDIO – NOTURNO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO (DE CALDO) + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA REPOLHO + MAMÃO FATIADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	REFOGADO DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA + MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE + SALADA DE CENOURA (COZIDA NO VAPOR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA FATIADA	ENSOPADO DE FRANGO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO VERDE, CORDA OU ANDU E FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + SALADA DE BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE UMBU + MANGA FATIADA	PEIXE EMPANADO + FEIJÃO FRADINHO (DE CALDO) + ARROZ BRANCO + QUIABADA + SUCO DE POLPA DE MANGA + LARANJA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + REFOGADO DE LEGUMES (ABÓBORA E BATATA DOCE) + ARROZ PARBOILIZADO COM ERVILHA + SALADA DE PEPINO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	526,10	68,68	112,65	358,10	997,17

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:

Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida

Ida Oliveira de Almeida
Nutricionista
CRN-5: 17900

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
Analista Técnico
Cad.: 11.162.114-5
Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	FEIJOADA SIMPLES (FEIJÃO PRETO E CALABRESA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (ALFACE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELANCIA FATIADA	MACARRÃO DE FORNO (FRANGO DESFIADO, MACARRÃO PARAFUSO, QUEIJO MUÇARELA) + SALADA COZIDA (CENOURA E BETERRABA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE CARNE COM BATATA INGLESA + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADINHO DE MAXIXE E ABÓBORA + SUCO DE POLPA DE UMBU + LARANJA	REFOGADO DE SOJA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + GOIABA	STROGONOFF DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, CREME DE LEITE, CENOURA RALADA, ERVILHA) + ARROZ BRANCO + BATATA PALHA + SUCO DE POLPA DE GOIABA + TANGERINA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	545,91	68,15	146,69	346,06	1.072,96

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:

Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida
 Ida Oliveira de Almeida
 Nutricionista
 CRN-5: 17900

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
 M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
 Analista Técnico
 Cad.: 11.162.114-5
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES (ABÓBORA E BATATA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE PEPINO + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELANCIA	FRANGO ASSADO + MACARRÃO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE LEGUMES (BATATA E CENOURA) + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + MELÃO FATIADO	TORTA SALGADA COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E LEGUMES (CENOURA E BATATA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE RÚCULA E TOMATE + SUCO DE POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE CARNE COM BATATA INGLESA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE GRÃO DE BICO + SUCO DE POLPA DE UMBU + TANGERINA	ENSOPADO DE FRANGO COM CENOURA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO VERDE (DE CALDO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	485,28	57,34	93,01	348,07	954,48

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;
 Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;
 Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:

Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida
 Ida Oliveira de Almeida
 Nutricionista
 CRN-5: 17900

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
 M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
 Analista Técnico
 Cad.: 11.162.114-5
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SEC
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 01 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + MAMÃO FATIADO + SUCO DE POLPA DE MANGA	ENSOPADO DE CARNE BOVINA + FAROFA DE FEIJÃO VERDE + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA DE TOMATE, CEBOLA E COENTRO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + MELANCIA FATIADA	ENSOPADO DE FRANGO COM MILHO VERDE E ERVILHA + FEIJÃO CARIOCA (DE CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE REPOLHO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	REFOGADO DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA + MACARRÃO + SALADA CRUA (BETERRABA E CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA + LARANJA	FRANGO ASSADO + REFOGADO DE LEGUMES (ABÓBORA E BATATA INGLESA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE + SUCO DE POLPA DE UMBU + MANGA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
Média Semanal	510,16	59,87	123,91	339,39	1.006,72

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:

Ida Oliveira de Almeida – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 17900.

Ida Oliveira de Almeida
 Ida Oliveira de Almeida
 Nutricionista
 CRN-5: 17900

M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
 M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
 Analista Técnico
 Cad.: 11.162.114-5
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC