



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 04 – SERRINHA



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 04 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUICHE COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E SOJA, ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE CAJU	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (BANANA, LEITE E AVEIA) + BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)
ALMOÇO	FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES (CENOURA E CHUCHU) + ARROZ BRANCO + SUCO DA POLPA DE MANGA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + ABACAXI	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, CREME DE LEITE, MILHO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA INGLESA, ABÓBORA E QUIABO + ARROZ BRANCO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO VERDE, LINGUIÇA CALABRESA E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOLIZADO + COUVE REFOGADA + SUCO DA POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	827,53	30	118,82	15%	26	237,56	29%	121	483,71	58%	748,70

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:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


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 04 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO (OVO, CEBOLA E TOMATE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SEQUIINHOS (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DA POLPA DE CAJU + GOIABA	BANANA DA TERRA COZIDA COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	UMBUZADA + BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)
ALMOÇO	ENSOPADO DE FRANGO COM QUIABO E ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO, ARROZ E CARNE MOÍDA COM CENOURA) + SUCO DA POLPA DE CAJU	ENSOPADO DE PEIXE COM BATATA E CENOURA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA	ARROZ CARRETEIRO (CARNE SECA, TOMATE, CEBOLA, TEMPEROS VERDES) + SUCO DA POLPA DE MANGA	PICADINHO DE CARNE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	766,76	27	106,60	14%	25	227,24	30%	112	449,38	59%	618,07

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:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


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 04 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BATATA DOCE COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	IOGURTE (AGRICULTURA FAMILIAR) + BEIJU DE COCO (AGRICULTURA FAMILIAR)	PÃO COM QUEIJO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (LEITE, BANANA, AVEIA) + BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)
ALMOÇO	ENSOPADO DE MÚSCULO COM BATATA E QUIABO + ARROZ BRANCO	ISCA DE FRANGO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA COZIDA (CHUCHU E ABÓBORA) + SUCO DA POLPA DE CAJU	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + MANGA FATIADA	ENSOPADO DE CARNE COM ABÓBORA E QUIABO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO	COMIDA BAIANA (FRANGO COZIDO, VATAPÁ, QUIABADA, ARROZ BRANCO) + SUCO DA POLPA DE CAJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	829,38	32	128,14	15%	30	270,71	31%	112	446,01	55%	682,63

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:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


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 04 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	SEQUILHOS (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELÃO, BANANA, MANGA) + LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO SIMPLES (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE MANGA + GOIABA
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO (ARROZ, FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, TEMPERO VERDE) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM CARNE DE SOL DESFIADA + ARROZ COM CENOURA RALADA + MELANCIA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + SALADA DE REPOLHO E ALFACE + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	FEIJOADA SIMPLES (FEIJÃO PRETO E CALABRESA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE E CEBOLA + SUCO DA POLPA DE CAJU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	892,58	28	113,19	13%	32	291,28	32%	126	502,54	57%	556,61

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

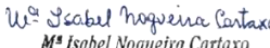
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


 Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


 Mª 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 04 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES (CENOURA E CHUCHU) + ARROZ BRANCO + SUCO DA POLPA DE MANGA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + ABACAXI	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, CREME DE LEITE, MILHO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA INGLESA, ABÓBORA E QUIABO + ARROZ BRANCO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO VERDE, LINGUIÇA CALABRESA E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOLIZADO + COUVE REFOGADA + SUCO DA POLPA DE ACEROLA
LANCHE DA TARDE	CALDO DE AIPIM COM FRANGO + TORRADAS	BOLO DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE CAJU	PÃO COM QUEIJO + SUCO DA POLPA DE ACEROLA	SEQUILHOS (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DA POLPA DE ACEROLA + GOIABA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	578,22	29	114,77	13%	30	274,14	32%	120	478,62	56%	796,87

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:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


 Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


 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 04 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ENSOPADO DE FRANGO COM QUIABO E ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO, ARROZ E CARNE MOÍDA COM CENOURA) + SUCO DA POLPA DE CAJU	ENSOPADO DE PEIXE COM BATATA E CENOURA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA	ARROZ CARRETEIRO (CARNE SECA, TOMATE, CEBOLA, TEMPEROS VERDES) + SUCO DA POLPA DE MANGA	PICADINHO DE CARNE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO
LANCHE DA TARDE	UMBUZADA + BEIJU (AGRICULTURA FAMILIAR)	BANANA DA TERRA COM MANTEIGA + SUCO DA POLPA DE CAJÁ	SANDUICHE DE CARNE MOÍDA E SOJA + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELANCIA FATIADA	CUSCUZ TEMPERADO COM OVO, TOMATE E COENTRO + SUCO DA POLPA DE ACEROLA	AIPIM COM OVOS MEXIDOS + SUCO DA POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	728,06	29	115,68	15%	21	188,43	26%	110	439,95	61%	779,42

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

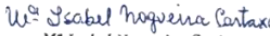
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


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 04 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ENSOPADO DE MÚSCULO COM BATATA E QUIABO + ARROZ BRANCO	ISCA DE FRANGO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA COZIDA (CHUCHU E ABÓBORA) + SUCO DA POLPA DE CAJU	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + MANGA FATIADA	ENSOPADO DE CARNE COM ABÓBORA E QUIABO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO	COMIDA BAIANA (FRANGO COZIDO, VATAPÁ, QUIABADA, ARROZ BRANCO) + SUCO DA POLPA DE CAJÁ
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DA POLPA DE ACEROLA + GOIABA	SANDUICHE DE FRANGO (FRANGO, CENOURA, CEBOLA E COENTRO) + SUCO DA POLPA DE GOIABA	BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DA POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + SUCO DA POLPA DE ACEROLA	CALDO DE AIPIM COM FRANGO + TORRADAS

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LÍPIDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	866,53	34	136,66	16%	32	290,78	32%	114	454,64	55%	783,08

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

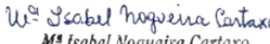
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


 Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


 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 04 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO (ARROZ, FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, TEMPERO VERDE) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM CARNE DE SOL DESFIADA + ARROZ COM CENOURA RALADA + MELANCIA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + SALADA DE REPOLHO E ALFACE + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	FEIJOADA SIMPLES (FEIJÃO PRETO E CALABRESA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE E CEBOLA + SUCO DA POLPA DE CAJU
LANCHE DA TARDE	AIPIM COM OVOS MEXIDOS + SUCO DA POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (LEITE, BANANA E AVEIA) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS	IOGURTE (AGRICULTURA FAMILIAR) + BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	SANDUICHE COM CARNE MOÍDA E SOJA + SUCO DA POLPA DE MANGA	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, TOMATE, CEBOLA, TEMPEROS VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + ABACAXI FATIADO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	857,03	28	111,26	13%	27	111,26	29%	128	511,41	59%	668,28

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

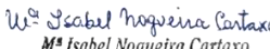
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


 Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


 Mª 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 04 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUICHE COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E SOJA, ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE CAJU	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (BANANA, LEITE E AVEIA) + BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)
ALMOÇO	FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES (CENOURA E CHUCHU) + ARROZ BRANCO + SUCO DA POLPA DE MANGA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + ABACAXI	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, CREME DE LEITE, MILHO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA INGLESA, ABÓBORA E QUIABO + ARROZ BRANCO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO VERDE, LINGUIÇA CALABRESA E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOLIZADO + COUVE REFOGADA + SUCO DA POLPA DE ACEROLA
LANCHE DA TARDE	CALDO DE AIPIM COM FRANGO + TORRADAS	BOLO DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM QUEIJO + SUCO DA POLPA DE ACEROLA	SEQUILHOS (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DA POLPA DE ACEROLA + GOIABA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.235,88	40	158,15	13%	43	389,44	31%	177	708,57	57%	1.005,61

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

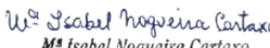
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


 Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


 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 04 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO (OVO, CEBOLA E TOMATE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SEQUIINHOS (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DA POLPA DE CAJU + GOIABA	BANANA DA TERRA COZIDA COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	UMBUZADA + BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)
ALMOÇO	ENSOPADO DE FRANGO COM QUIABO E ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO, ARROZ E CARNE MOÍDA COM CENOURA) + SUCO DA POLPA DE CAJU	ENSOPADO DE PEIXE COM BATATA E CENOURA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA	ARROZ CARRETEIRO (CARNE SECA, TOMATE, CEBOLA, TEMPEROS VERDES) + SUCO DA POLPA DE MANGA	PICADINHO DE CARNE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO
LANCHE DA TARDE	UMBUZADA + BEIJU (AGRICULTURA FAMILIAR)	BANANA DA TERRA COM MANTEIGA + SUCO DA POLPA DE CAJA	SANDUICHE DE CARNE MOÍDA E SOJA + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELANCIA FATIADA	CUSCUZ TEMPERADO COM OVO, TOMATE E COENTRO + SUCO DA POLPA DE ACEROLA	AIPIM COM OVOS MEXIDOS + SUCO DA POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.118,94	35	139,21	12%	36	321,53	29%	171	685,80	62%	898,89

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

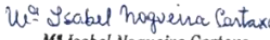
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


 Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


 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 04 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BATATA DOCE COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	IOGURTE (AGRICULTURA FAMILIAR) + BEIJU DE COCO (AGRICULTURA FAMILIAR)	PÃO COM QUEIJO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (LEITE, BANANA, AVEIA) + BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)
ALMOÇO	ENSOPADO DE MÚSCULO COM BATATA E QUIABO + ARROZ BRANCO	ISCA DE FRANGO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA COZIDA (CHUCHU E ABÓBORA) + SUCO DA POLPA DE CAJU	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + MANGA FATIADA	ENSOPADO DE CARNE COM ABÓBORA E QUIABO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO	COMIDA BAIANA (FRANGO COZIDO, VATAPÁ, QUIABADA, ARROZ BRANCO) + SUCO DA POLPA DE CAJÁ
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DA POLPA DE ACEROLA + GOIABA	SANDUICHE DE FRANGO (FRANGO, CENOURA, CEBOLA E COENTRO) + SUCO DA POLPA DE GOIABA	BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DA POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + SUCO DA POLPA DE ACEROLA	CALDO DE AIPIM COM FRANGO + TORRADAS

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.191,89	42	166,76	14%	40	362,21	29%	171	684,11	58%	1.097,48

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

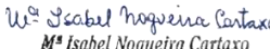
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


 Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


 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 04 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	SEQUILHOS (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELÃO, BANANA, MANGA) + LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE CENOURA (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE MANGA + GOIABA
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO (ARROZ, FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, TEMPERO VERDE) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM CARNE DE SOL DESFIADA + ARROZ COM CENOURA RALADA + MELANCIA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + SALADA DE REPOLHO E ALFACE + SUCO DE POLPA DE CAJA	ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	FEIJOADA SIMPLES (FEIJÃO PRETO E CALABRESA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE E CEBOLA + SUCO DA POLPA DE CAJU
LANCHE DA TARDE	AIPIM COM OVOS MEXIDOS + SUCO DA POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (LEITE, BANANA E AVEIA) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS	IOGURTE (AGRICULTURA FAMILIAR) + BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	SANDUICHE COM CARNE MOÍDA E SOJA + SUCO DA POLPA DE MANGA	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, TOMATE, CEBOLA, TEMPEROS VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + ABACAXI FATIADO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.267,35	37	148,61	12%	45	405,03	31%	184	735,38	59%	861,08

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

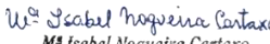
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


Mª 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 04 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	CALDO DE AIPIM COM FRANGO + TORRADAS	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + ABACAXI	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELANCIA	RISOTO DE FRANGO (ARROZ, FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, TEMPERO VERDE) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA CALABRESA E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOLIZADO + COUVE REFOGADA + SUCO DE POLPA DE CAJU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	441,86	15	59,54	14%	14	123,21	28%	66	263,54	60%	573,03

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

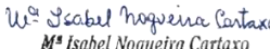
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


 Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


 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 04 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ENSOPADO DE FRANGO COM QUIABO E ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + BANANA DA PRATA	BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO, ARROZ E CARNE MOÍDA COM CENOURA) + LARANJA	PÃO COM PATÊ DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE MANGA	CUSCUZ TEMPERADO COM OVO, TOMATE E COENTRO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	REFOGADO DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES EM CUBOS (CENOURA E CHUCHU) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	430,45	18	73,15	17%	15	139,42	32%	56	225,20	52%	320,28

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

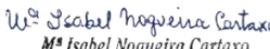
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


 Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


 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 04 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	SOPA DE LEGUMES COM CARNE E MACARRÃO (BATATA, CENOURA E CHUCHU) + TORRADAS	SANDUICHE DE FRANGO (PÃO, FRANGO DESFIADO, ALFACE E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	EMPANADA DE CARNE MOÍDA COM TEMPEROS VERDE + ARROZ COM ACAFRÃO + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADA + MELANCIA FATIADA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ENSOPADO DE FRANGO + QUIABADA + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ BRANCO + TANGERINA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	477,79	19	77,15	16%	19	167,31	34%	60	238,57	51%	537,35

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

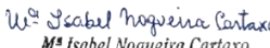
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


 Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


 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 04 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	AIPIM COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, CREME DE LEITE, MILHO VERDE) + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E TOMATE	ESPAGUETE A BOLONHESA (MACARRÃO, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE E TEMPEROS VERDE) + SALADA DE REPOLHO E ALFACE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SANDUICHE COM CARNE MOÍDA E SOJA + SUCO DE POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA	CUSCUZ TEMPERADO (CALABRESA, TOMATE, CEBOLA, TEMPEROS VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + ABACAXI FATIADO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
Média Semanal	430,58	16	62,63	15%	15	135,93	32%	59	237,35	55%	332,33

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

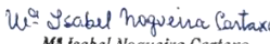
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Nayra da Cunha Oliveira – Nutricionista PNAE QT – CRN5 11328.


 Nayra da Cunha Oliveira
 Nutricionista CRN5 11328
 Matrícula 92052820 NTE04


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