



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

# **PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

## **CARDÁPIOS 2024**

### **NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 07 – TEIXEIRA DE FREITAS**



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

# ENSINO MÉDIO – MATUTINO E 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 07 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ (MATUTINO)</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM OVO + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	PÃO AO MOLHO DE CARNE MOÍDA COM MILHO VERDE + SUCO DE POLPA DE MANGA	VITAMINA DE BANANA COM MAÇÃ E AVEIA + BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE GOIABA + BANANA DA PRATA
<b>ALMOÇO (MATUTINO/ VESPERTINO)</b>	ENSOPADO DE MÚSCULO COM CHUCHU E CENOURA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + TANGERINA	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE MOÍDA, ERVILHA, MUÇARELA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + SALADA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	ISCAS DE FÍGADO BOVINO ACEBOLADAS + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ COM CENOURA + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, CREME DE LEITE, MILHO VERDE) + ARROZ COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO, CARNE, LINGUIÇA) + ARROZ BRANCO + SALADA TROPICAL (COUVE COM LARANJA)
<b>LANCHE DA TARDE (VESPERTINO)</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM OVO + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	PÃO AO MOLHO DE CARNE MOÍDA COM MILHO VERDE + SUCO DE POLPA DE MANGA	VITAMINA DE BANANA COM MAÇÃ E AVEIA + BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE GOIABA + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	862,53	29	126	15%	24	260	30%	117	454	63%	50

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:

Lorena Pires da Silva Sousa – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 6805.

*Lorena Pires*  
 Lorena Pires da Silva Sousa  
 Nutricionista  
 CRN5: 6805

*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 07 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ (MATUTINO)</b>	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CANELA + CHIMANGO (AGRICULTURA FAMILIAR)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS POLVILHADO COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA PRATA, MANGA, MAMÃO, ABACAXI E LARANJA)	CUSCUZ DE TAPIOCA (TAPIOCA, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL E COCO RALADO (IN NATURA – AGRICULTURA FAMILIAR)) + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELANCIA
<b>ALMOÇO (MATUTINO/ VESPERTINO)</b>	CARNE MOÍDA COZIDA COM LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU) + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO E BETERRABA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, OVOS, BANANA DA TERRA, FARINHA, CHEIRO VERDE E TOMATE), + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE + ABACAXI	FRICASSÉ DE FRANGO (FRANGO DESFIADO COM CREME DE MILHO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA COM BETERRABA RALADA	FILÉ DE PEIXE COZIDO COM BATATA + PIRÃO + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	BAIÃO DE 3 (ARROZ, FEIJÃO E CARNE MOÍDA) + SALADA DE ALFACE COM TOMATE
<b>LANCHE DA TARDE (VESPERTINO)</b>	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CANELA + CHIMANGO (AGRICULTURA FAMILIAR)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS POLVILHADO COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA PRATA, MANGA, MAMÃO, ABACAXI E LARANJA)	CUSCUZ DE TAPIOCA (TAPIOCA, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL E COCO RALADO (IN NATURA – AGRICULTURA FAMILIAR)) + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELANCIA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	819,30	30	118	15%	28	249	29%	117	450	65%	513

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:

Lorena Pires da Silva Sousa – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 6805.

*Lorena Pires*  
 Lorena Pires da Silva Sousa  
 Nutricionista  
 CRN5: 6805

*Mª Isabel Nogueira Cartaxo*  
 Mª Isabel Nogueira Cartaxo  
 Analista Técnico  
 Cad.: 11.152.114-5  
 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 07 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ (MATUTINO)</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM OVO + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	PÃO AO MOLHO DE CARNE MOÍDA COM MILHO VERDE + SUCO DE POLPA DE MANGA	VITAMINA DE BANANA COM MAÇÃ E AVEIA + BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE GOIABA + BANANA DA PRATA
<b>ALMOÇO (MATUTINO/ VESPERTINO)</b>	ENSOPADO DE MÚSCULO COM CHUCHU E CENOURA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + TANGERINA	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE MOÍDA, ERVILHA, MUÇARELA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + SALADA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	ISCAS DE FÍGADO BOVINO ACEBOLADAS + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ COM CENOURA + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, CREME DE LEITE, MILHO VERDE) + ARROZ COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO, CARNE, LINGUIÇA) + ARROZ BRANCO + SALADA TROPICAL (COUVE COM LARANJA)
<b>LANCHE DA TARDE (VESPERTINO)</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM OVO + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	PÃO AO MOLHO DE CARNE MOÍDA COM MILHO VERDE + SUCO DE POLPA DE MANGA	VITAMINA DE BANANA COM MAÇÃ E AVEIA + BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE GOIABA + BANANA DA PRATA

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)
	862,53	29	126	15%	24	260	30%	117	454	63%	50

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:

Lorena Pires da Silva Sousa – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 6805.

*Lorena Pires*  
 Lorena Pires da Silva Sousa  
 Nutricionista  
 CRN5: 6805

*W. Isabel Nogueira Cartaxo*  
 M<sup>a</sup> 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 07 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ (MATUTINO)</b>	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CANELA + CHIMANGO (AGRICULTURA FAMILIAR)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS POLVILHADO COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA PRATA, MANGA, MAMÃO, ABACAXI E LARANJA)	CUSCUZ DE TAPIOCA (TAPIOCA, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL E COCO RALADO (IN NATURA – AGRICULTURA FAMILIAR)) + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELANCIA
<b>ALMOÇO (MATUTINO/ VESPERTINO)</b>	CARNE MOÍDA COZIDA COM LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU) + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO E BETERRABA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, OVOS, BANANA DA TERRA, FARINHA, CHEIRO VERDE E TOMATE), + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE + ABACAXI	FRICASSÉ DE FRANGO (FRANGO DESFIADO COM CREME DE MILHO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA COM BETERRABA RALADA	FILÉ DE PEIXE COZIDO COM BATATA + PIRÃO + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	BAIÃO DE 3 (ARROZ, FEIJÃO E CARNE MOÍDA) + SALADA DE ALFACE COM TOMATE
<b>LANCHE DA TARDE (VESPERTINO)</b>	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CANELA + CHIMANGO (AGRICULTURA FAMILIAR)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS POLVILHADO COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA PRATA, MANGA, MAMÃO, ABACAXI E LARANJA)	CUSCUZ DE TAPIOCA (TAPIOCA, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL E COCO RALADO (IN NATURA – AGRICULTURA FAMILIAR)) + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELANCIA

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)
	819,30	30	118	15%	28	249	29%	117	450	65%	513

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:

Lorena Pires da Silva Sousa – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 6805.

*Lorena Pires*  
**Lorena Pires da Silva Sousa**  
 Nutricionista  
 CRN5: 6805

*Mª Isabel Nogueira Cartaxo*  
**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 07 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM COCO RALADO (IN NATURA - AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	ARROZ DOCE COM CRAVO E CANELA + CHIMANGO (AGRICULTURA FAMILIAR)	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	FAROFA COM OVOS E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	VITAMINA DE BANANA COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL E AVEIA + BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)
<b>ALMOÇO</b>	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, CREME DE LEITE, MILHO VERDE) + ARROZ COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, MILHO VERDE, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + SALADA DE ALFACE	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ASSADAS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE PEPINO COM TOMATE	ISCAS DE FÍGADO BOVINO ACEBOLADAS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM CENOURA + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO, CARNE, LINGUIÇA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE + LARANJA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	CANJICA + MAÇÃ	TORTA DE FRANGO (FRANGO, ERVILHA, MILHO, CENOURA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	SALADA DE FRUTAS POLVILHADA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA, MANGA, MAMÃO, ABACAXI E LARANJA)	CUSCUZ DE TAPIOCA (TAPIOCA, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL E COCO RALADO (IN NATURA - AGRICULTURA FAMILIAR)) + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	SOPA DE LEGUMES (BATATA E CENOURA) COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA

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)
	1.549,02	47,30	190,30	13%	48	433	27%	279,10	117	71%	1.113,20

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:  
 Lorena Pires da Silva Sousa – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 6805.

*Lorena Pires*  
 Lorena Pires da Silva Sousa  
 Nutricionista  
 CRN5: 6805

*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 07 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CANELA + MAÇÃ	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + IOGURTE	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE MÚSCULO COM CHUCHU E CENOURA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + LARANJA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, OVOS, BANANA DA TERRA, FARINHA, CHEIRO VERDE E TOMATE) + ARROZ BRANCO + VINAGRETE	FRICASSÉ DE FRANGO (FRANGO DESFIADO COM CREME DE MILHO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO COM BETERRABA RALADA	FILÉ DE PEIXE COZIDO COM BATATA + PIRÃO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	BAIÃO DE 3 (ARROZ, FEIJÃO E CARNE MOÍDA) + SALADA DE COUVE
<b>LANCHE DA TARDE</b>	FAROFA DE CUSCUZ (LINGUIÇA E CHEIRO VERDE) + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	CALDO DE PINTO (CALDO DE BATATA COM FRANGO DESFIADO)	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	SOPA DE LEGUMES (CENOURA E CHUCHU) COM FRANGO DESFIADO + TANGERINA	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE MANGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.400,70	54	216	14%	59,20	532,80	36%	260	140	74%	1.045,47

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:  
 Lorena Pires da Silva Sousa – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 6805.

*Lorena Pires*  
**Lorena Pires da Silva Sousa**  
 Nutricionista  
 CRN5: 6805

*W. 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 07 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM COCO RALADO (IN NATURA - AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	ARROZ DOCE COM CRAVO E CANELA + CHIMANGO (AGRICULTURA FAMILIAR)	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	FAROFA COM OVOS E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	VITAMINA DE BANANA COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL E AVEIA + BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)
<b>ALMOÇO</b>	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, CREME DE LEITE, MILHO VERDE) + ARROZ COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, MILHO VERDE, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + SALADA DE ALFACE	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ASSADAS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE PEPINO COM TOMATE	ISCAS DE FÍGADO BOVINO ACEBOLADAS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM CENOURA + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO, CARNE, LINGUIÇA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE + LARANJA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	CANJICA + MAÇÃ	TORTA DE FRANGO (FRANGO, ERVILHA, MILHO, CENOURA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	SALADA DE FRUTAS POLVILHADA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA, MANGA, MAMÃO, ABACAXI E LARANJA)	CUSCUZ DE TAPIOCA (TAPIOCA, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL E COCO RALADO (IN NATURA - AGRICULTURA FAMILIAR)) + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	SOPA DE LEGUMES (BATATA E CENOURA) COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA

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)
	1.549,02	47,30	190,30	13%	48	433	27%	279,10	117	71%	1.113,20

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:  
 Lorena Pires da Silva Sousa – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 6805.

*Lorena Pires*  
 Lorena Pires da Silva Sousa  
 Nutricionista  
 CRN5: 6805

*W. Isabel Nogueira Cartaxo*  
 M<sup>a</sup> 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 07 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	MINGAU DE AMIDO DE MILHO COM CANELA + MAÇÃ	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + IOGURTE	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE MÚSCULO COM CHUCHU E CENOURA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + LARANJA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, OVOS, BANANA DA TERRA, FARINHA, CHEIRO VERDE E TOMATE) + ARROZ BRANCO + VINAGRETE	FRICASSÉ DE FRANGO (FRANGO DESFIADO COM CREME DE MILHO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO COM BETERRABA RALADA	FILÉ DE PEIXE COZIDO COM BATATA + PIRÃO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	BAIÃO DE 3 (ARROZ, FEIJÃO E CARNE MOÍDA) + SALADA DE COUVE
<b>LANCHE DA TARDE</b>	FAROFA DE CUSCUZ (LINGUIÇA E CHEIRO VERDE) + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	CALDO DE PINTO (CALDO DE BATATA COM FRANGO DESFIADO)	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	SOPA DE LEGUMES (CENOURA E CHUCHU) COM FRANGO DESFIADO + TANGERINA	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE MANGA

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)
	1.400,70	54	216	14%	59,20	532,80	36%	260	140	74%	1.045,47

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:  
 Lorena Pires da Silva Sousa – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 6805.

*Lorena Pires*  
 Lorena Pires da Silva Sousa  
 Nutricionista  
 CRN5: 6805

*Mª Isabel Nogueira Cartaxo*  
 Mª Isabel Nogueira Cartaxo  
 Analista Técnico  
 Cad.: 11.152.114-5  
 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 07 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, CHUCHU E REPOLHO) COM FRANGO DESFIADO + TORRADAS + MAÇÃ	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL + MELANCIA	MINGAU DE AMIDO DE MILHO + CHIMANGO (AGRICULTURA FAMILIAR) + BANANA DA PRATA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA, FARINHA, CHEIRO VERDE E TOMATE) + ARROZ BRANCO + VINAGRETE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	464,60	15	67	15%	16	128,0	30%	75	269,30	60%	392

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:  
 Lorena Pires da Silva Sousa – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 6805.

*Lorena Pires*  
 Lorena Pires da Silva Sousa  
 Nutricionista  
 CRN5: 6805

*W. Isabel Nogueira Cartaxo*  
 M<sup>a</sup> 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 07 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	CALDO DE PINTO (CALDO DE BATATA INGLESA E FRANGO DESFIADO) + BISCOITO POLVILHO + MAMÃO	BAIÃO DE 3 (ARROZ, FEIJÃO E CARNE MOÍDA) + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS E CHARQUE + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + LARANJA	FILÉ DE PEIXE COZIDO COM CHUCHU + PIRÃO + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO + MELANCIA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
<b>Média Semanal</b>	521,20	19	75,90	14%	18	157,40	30%	74	296,40	57%	307,50

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:  
 Lorena Pires da Silva Sousa – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 6805.

*Lorena Pires*  
 Lorena Pires da Silva Sousa  
 Nutricionista  
 CRN5: 6805

*W. Isabel Nogueira Cartaxo*  
 M<sup>a</sup> 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 07 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, CHUCHU E REPOLHO) COM FRANGO DESFIAADO + TORRADAS + MAÇÃ	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL + MELANCIA	MINGAU DE AMIDO DE MILHO + CHIMANGO (AGRICULTURA FAMILIAR) + BANANA DA PRATA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA, FARINHA, CHEIRO VERDE E TOMATE) + ARROZ BRANCO + VINAGRETE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

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)
	464,60	15	67	15%	16	128	30%	75	269,30	60%	392

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:

Lorena Pires da Silva Sousa – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 6805.

*Lorena Pires*  
 Lorena Pires da Silva Sousa  
 Nutricionista  
 CRN5: 6805

*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 07 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	CALDO DE PINTO (CALDO DE BATATA INGLESA E FRANGO DESFIADO) + BISCOITO POLVILHO + MAMÃO	BAIÃO DE 3 (ARROZ, FEIJÃO E CARNE MOÍDA) + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS E CHARQUE + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + LARANJA	FILÉ DE PEIXE COZIDO COM CHUCHU + PIRÃO + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO + MELANCIA

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)
	521,20	19	75,90	14%	18	157,40	30%	74	296,40	57%	307,50

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:

Lorena Pires da Silva Sousa – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 6805.

*Lorena Pires*  
 Lorena Pires da Silva Sousa  
 Nutricionista  
 CRN5: 6805

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