



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 09 – AMARAGOSA



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO FUNDAMENTAL – 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 09 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO E VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO DOCE COM CALDA DE COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM REQUEIJÃO CREMOSO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BOLO SIMPLES + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, CALABRESA E BACON) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + MELANCIA	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE) + SALADA COZIDA DE BATATA, CHUCHU E CENOURA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE BATATA COZIDA (TEMPERADA COM AZEITE DE OLIVA, COENTRO, CEBOLINHA, CEBOLA) + SUCO DE POLPA DE UMBU	FEIJOADA (LINGÜIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA (COUVE CORTADA EM TIRAS COM RODELAS DE LARANJA)
LANCHE DA TARDE	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO (PÃO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO, ALFACE, CENOURA RALADA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE GOIADA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA (CHARQUE, CALABRESA, BACON, COENTRO, CEBOLA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE MANGA	LELÊ DE XERÉM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SEQUILHO DOCE (DA AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	CALDO VERDE DE AIPIM (CHARQUE, CEBOLA, COENTRO)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.130,60	82,50	80,96	138,73	100,08	6,06	76,88	109,78	216,80

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;

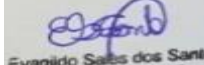
Cardápio sujeito a alterações;

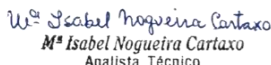
Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09


Iana S. de Sena
 Nutricionista
 PNAE CRN 5 10205
 NTE 09 - AMARJOSA
 MATRÍCULA: 92060265


Evanildo Sales dos Santos
 Nutricionista / PNAE
 Mat.: 9201637 / CRN 5 10369
 NTE - 09 / Amarjosa - BA


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 09 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO E VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE MANGA	BISCOITO SALGADO (DA AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + IOGURTE (DA AGRICULTURA FAMILIAR)
ALMOÇO	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ, CHARQUE, LINGUIÇA E CENOURA RALADA) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MELANCIA	BOBÓ DE FRANGO (COM BATATA DOCE) + ARROZ PARBOILIZADO + VINAGRETE (TOMATE E PEPINO)	MACARRÃO À BOLONHESA (COM CARNE MOÍDA) + SALADA DE COUVE, E CENOURA	ENSOPADO DE CARNE (MÚSCULO OU PATINHO) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA COM BANANA DA TERRA	LASANHA DE FRANGO + SALADA DE LEGUMES (BATATINHA, CHUCHU, CENOURA) + LARANJA
LANCHE DA TARDE	BEIJU DE TAPIOCA RECHADO COM QUEIJO E ORÉGANO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	EMPANADA DE SARDINHA (TORTA SALGADA COM RECHEIO DE SARDINHA) + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	PÃO PIZZA + SUCO DE POLPA DE MANGA	PÃO COM PATÊ (PATÊ NATURAL DE SARDINHA COM CENOURA RALADA, CREME DE LEITE, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	CACHORRO QUENTE COM CENOURA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.133,60	89,52	82,99	139,72	100,10	5,06	72,92	111,70	215,90

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

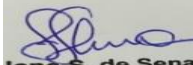
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

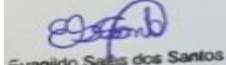
Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09


Iana S. de Sena
 Nutricionista
 PNAE CRN 5 10205
 NTE 09 AMARCOJA
 MATRÍCULA: 92060265


 Evanildo Sales dos Santos
 Nutricionista / PNAE
 Mat.: 92060277/CRN 5 10369
 NTE - 09 / Amarcoja - BA

W^{ca} Isabel Nogueira Cartaxo
M^a 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 09 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO E VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO DOCE COM CALDA DE COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM REQUEIJÃO CREMOSO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BOLO SIMPLES + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, CALABRESA E BACON) + ARROZ PARBOILIZADO SALADA DE ALFACE E TOMATE + MELANCIA	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE) + SALADA COZIDA DE BATATA, CHUCHU E CENOURA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE BATATA COZIDA (TEMPERADA COM AZEITE DE OLIVA, COENTRO, CEBOLINHA, CEBOLA) + SUCO DE POLPA DE UMBU	FEIJOADA (LINGÜIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA (COUVE CORTADA EM TIRAS COM RODELAS DE LARANJA)
LANCHE DA TARDE	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO (PÃO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO, ALFACE, CENOURA RALADA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE GOIADA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA (CHARQUE, CALABRESA, BACON, COENTRO, CEBOLA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE MANGA	LELÊ DE XERÉM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SEQUILHO DOCE (DA AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	CALDO VERDE DE AIPIM (CHARQUE, CEBOLA, COENTRO)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.130,60	82,50	80,96	138,73	100,08	6,06	76,88	109,78	216,80

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;

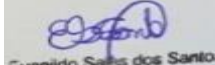
Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09


Iana S. de Sena
 Nutricionista
 PNAE CRN 5 10205
 NTE 09 - AMARROSA
 MATRÍCULA: 92060265


Evanildo Sales dos Santos
 Nutricionista / PNAE
 Mat.: 92060377 / CRN 5 10369
 NTE - 09 / Amarroosa - BA

W^{ca} Isabel Nogueira Cartaxo
M^a 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 09 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO E VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE MANGA	BISCOITO SALGADO (DA AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + IOGURTE (DA AGRICULTURA FAMILIAR)
ALMOÇO	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ, CHARQUE, LINGUIÇA E CENOURA RALADA) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MELANCIA	BOBÓ DE FRANGO (COM BATATA DOCE) + ARROZ PARBOILIZADO + VINAGRETE (TOMATE E PEPINO)	MACARRÃO À BOLONHESA (COM CARNE MOÍDA) + SALADA DE COUVE E CENOURA	ENSOPADO DE CARNE (MÚSCULO OU PATINHO) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA COM BANANA DA TERRA	LASANHA DE FRANGO + SALADA DE LEGUMES (BATATINHA, CHUCHU, CENOURA) + LARANJA
LANCHE DA TARDE	BEIJU DE TAPIOCA RECHADO COM QUEIJO E ORÉGANO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	EMPANADA DE SARDINHA (TORTA SALGADA COM RECHEIO DE SARDINHA) + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	PÃO PIZZA + SUCO DE POLPA DE MANGA	PÃO COM PATÊ (PATÊ NATURAL DE SARDINHA COM CENOURA RALADA, CREME DE LEITE, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	CACHORRO QUENTE COM CENOURA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.133,60	89,52	82,99	139,72	100,10	5,06	72,92	111,70	215,90

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

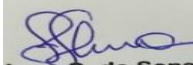
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

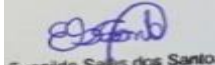
Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09


Iana S. de Sena
 Nutricionista
 PNAE CRN 5 10205
 NTE 09 - AMARROSA
 MATRÍCULA: 92060265


Evanildo Sales dos Santos
 Nutricionista / PNAE
 Mat.: 92016377/CRN 5 10369
 NTE - 09 / Amarroosa - BA

W^{ca} 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 – 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 09 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO DOCE COM CALDA DE COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM REQUEIJÃO CREMOSO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BOLO SIMPLES + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, CALABRESA E BACON) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + MELANCIA	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE) + SALADA COZIDA DE BATATA, CHUCHU E CENOURA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE BATATA COZIDA (TEMPERADA COM AZEITE DE OLIVA, COENTRO, CEBOLINHA, CEBOLA) + SUCO DE POLPA DE UMBU	FEIJOADA (LINGÜIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA (COUVE CORTADA EM TIRAS COM RODELAS DE LARANJA)
LANCHE DA TARDE	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO (PÃO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO, ALFACE, CENOURA RALADA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE GOIADA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA (CHARQUE, CALABRESA, BACON, COENTRO, CEBOLA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE MANGA	LELÊ DE XERÉM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SEQUILHO DOCE (DA AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	CALDO VERDE DE AIPIM (CHARQUE, CEBOLA, COENTRO)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.130,60	82,50	80,96	138,73	100,08	6,06	76,88	109,78	216,80

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

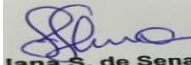
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

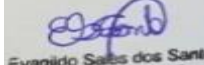
Cardápio sujeito a alterações;

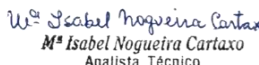
Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09


Iana S. de Sena
 Nutricionista
 PNAE CRN 5 10205
 NTE 09 - AMARJÓSA
 MATRÍCULA: 92060266


Evanildo Sales dos Santos
 Nutricionista / PNAE
 Mat.: 9201637 / CRN 5 10369
 NTE - 09 / Amarjósia - BA


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 09 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE MANGA	BISCOITO SALGADO (DA AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + IOGURTE (DA AGRICULTURA FAMILIAR)
ALMOÇO	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ, CHARQUE, LINGUIÇA E CENOURA RALADA) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MELANCIA	BOBÓ DE FRANGO (COM BATATA DOCE) + ARROZ PARBOILIZADO + VINAGRETE (TOMATE E PEPINO)	MACARRÃO À BOLONHESA (COM CARNE MOÍDA) + SALADA DE COUVE, E CENOURA	ENSOPADO DE CARNE (MÚSCULO OU PATINHO) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA COM BANANA DA TERRA	LASANHA DE FRANGO + SALADA DE LEGUMES (BATATINHA, CHUCHU, CENOURA) + LARANJA
LANCHE DA TARDE	BEIJU DE TAPIOCA RECHADO COM QUEIJO E ORÉGANO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	EMPANADA DE SARDINHA (TORTA SALGADA COM RECHEIO DE SARDINHA) + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	PÃO PIZZA + SUCO DE POLPA DE MANGA	PÃO COM PATÊ (PATÊ NATURAL DE SARDINHA COM CENOURA RALADA, CREME DE LEITE, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	CACHORRO QUENTE COM CENOURA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.133,60	89,52	82,99	139,72	100,10	5,06	72,92	111,70	215,90

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

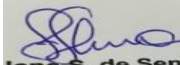
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

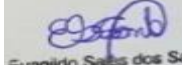
Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09


Iana S. de Sena
 Nutricionista
 PNAE CRN 5 10205
 NTE 09 - AMARCOÇA
 MATRÍCULA: 92060265


 Evanildo Sales dos Santos
 Nutricionista / PNAE
 Mat.: 92060270/CRN 5 10369
 NTE - 09 / Amarcoça - BA

W^{ca} Isabel Nogueira Cartaxo
M^a 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 09 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO DOCE COM CALDA DE COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM REQUEIJÃO CREMOSO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BOLO SIMPLES + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, CALABRESA E BACON) + ARROZ PARBOILIZADO SALADA DE ALFACE E TOMATE + MELANCIA	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE) + SALADA COZIDA DE BATATA, CHUCHU E CENOURA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE BATATA COZIDA (TEMPERADA COM AZEITE DE OLIVA, COENTRO, CEBOLINHA, CEBOLA) + SUCO DE POLPA DE UMBU	FEIJOADA (LINGÜIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA (COUVE CORTADA EM TIRAS COM RODELAS DE LARANJA)
LANCHE DA TARDE	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO (PÃO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO, ALFACE, CENOURA RALADA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE GOIADA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA (CHARQUE, CALABRESA, BACON, COENTRO, CEBOLA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE MANGA	LELÊ DE XERÉM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SEQUILHO DOCE (DA AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	CALDO VERDE DE AIPIM (CHARQUE, CEBOLA, COENTRO)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.130,60	82,50	80,96	138,73	100,08	6,06	76,88	109,78	216,80

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

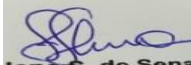
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

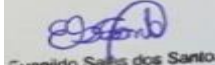
Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09


Iana S. de Sena
 Nutricionista
 PNAE CRN 5 10205
 NTE 09 - AMARROSA
 MATRÍCULA: 92060265


Evanildo Sales dos Santos
 Nutricionista / PNAE
 Mat.: 92060377 / CRN 5 10369
 NTE - 09 / Amarrosa - BA

W^{ca} Isabel Nogueira Cartaxo
M^a 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 09 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE MANGA	BOLO DE TAPIOCA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + IOGURTE (DA AGRICULTURA FAMILIAR)
ALMOÇO	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ, CHARQUE, LINGUIÇA E CENOURA RALADA) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MELANCIA	BOBÓ DE FRANGO (COM BATATA DOCE) + ARROZ PARBOILIZADO + VINAGRETE (TOMATE E PEPINO)	MACARRÃO À BOLONHESA (COM CARNE MOÍDA) + SALADA DE COUVE E CENOURA	ENSOPADO DE CARNE (MÚSCULO OU PATINHO) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA COM BANANA DA TERRA	LASANHA DE FRANGO + SALADA DE LEGUMES (BATATINHA, CHUCHU, CENOURA) + LARANJA
LANCHE DA TARDE	BEIJU DE TAPIOCA RECHADO COM QUEIJO E ORÉGANO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	EMPANADA DE SARDINHA (TORTA SALGADA COM RECHEIO DE SARDINHA) + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	PÃO PIZZA + SUCO DE POLPA DE MANGA	PÃO COM PATÊ (PATÊ NATURAL DE SARDINHA COM CENOURA RALADA, CREME DE LEITE, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	SALADA DE FRUTAS COM GRANOLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.133,60	89,52	82,99	139,72	100,10	5,06	72,92	111,70	215,90

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

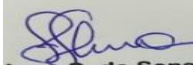
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

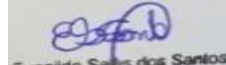
Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09


Iana S. de Sena
 Nutricionista
 PNAE CRN 5 10205
 NTE 09 - AMARJÓSA
 MATRÍCULA: 92060265


 Evanildo Sales dos Santos
 Nutricionista / PNAE
 Mat.: 92016377/CRN 5 10369
 NTE - 09 / Amarjósia - BA

W. 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 REGULAR – 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 09 – ENSINO REGULAR – INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO DOCE COM CALDA DE COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM REQUEIJÃO CREMOSO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BOLO SIMPLES + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, CALABRESA E BACON) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + MELANCIA	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE) + SALADA COZIDA DE BATATA, CHUCHU E CENOURA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE BATATA COZIDA (TEMPERADA COM AZEITE DE OLIVA, COENTRO, CEBOLINHA, CEBOLA) + SUCO DE POLPA DE UMBU	FEIJOADA (LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA (COUVE CORTADA EM TIRAS COM RODELAS DE LARANJA)
LANCHE DA TARDE	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO (PÃO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO, ALFACE, CENOURA RALADA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE GOIADA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA (CHARQUE, CALABRESA, BACON, COENTRO, CEBOLA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE MANGA	LELÊ DE XERÉM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SEQUILHO DOCE (DA AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	CALDO VERDE DE AIPIM (CHARQUE, CEBOLA E COENTRO)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.130,60	82,50	80,96	138,73	100,08	6,06	76,88	109,78	216,80

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

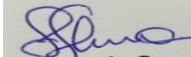
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

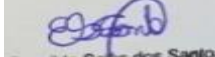
Cardápio sujeito a alterações;

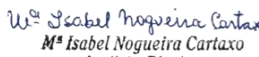
Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09


Iana S. de Sena
 Nutricionista
 PNAE CRN 5 10205
 NTE 09 - AMARJOSA
 MATRÍCULA: 92060266


Evanildo Sales dos Santos
 Nutricionista / PNAE
 Mat.: 92060370 / CRN 5 10369
 NTE - 09 / Amarjosa - BA


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 09 – ENSINO REGULAR – INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE MANGA	BISCOITO SALGADO (DA AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + IOGURTE (DA AGRICULTURA FAMILIAR)
ALMOÇO	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ, CHARQUE, LINGUIÇA E CENOURA RALADA) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MELANCIA	BOBÓ DE FRANGO (COM BATATA DOCE) + ARROZ PARBOILIZADO + VINAGRETE (TOMATE E PEPINO)	MACARRÃO À BOLONHESA (COM CARNE MOÍDA) + SALADA DE COUVE, E CENOURA	ENSOPADO DE CARNE (MÚSCULO OU PATINHO) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA COM BANANA DA TERRA	LASANHA DE FRANGO + SALADA DE LEGUMES (BATATINHA, CHUCHU, CENOURA) + LARANJA
LANCHE DA TARDE	BEIJU DE TAPIOCA RECHADO COM QUEIJO E ORÉGANO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	EMPANADA DE SARDINHA (TORTA SALGADA COM RECHEIO DE SARDINHA) + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	PÃO PIZZA + SUCO DE POLPA DE MANGA	PÃO COM PATÊ (PATÊ NATURAL DE SARDINHA COM CENOURA RALADA, CREME DE LEITE, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	CACHORRO QUENTE COM CENOURA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.133,60	89,52	82,99	139,72	100,10	5,06	72,92	111,70	215,90

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

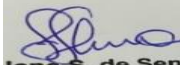
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

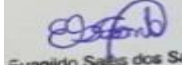
Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09


Iana S. de Sena
 Nutricionista
 PNAE CRN 5 10205
 NTE 09 - AMARCOJA
 MATRÍCULA: 92060265


 Evanildo Sales dos Santos
 Nutricionista / PNAE
 Mat.: 92016377/CRN 5 10260
 NTE - 09 / Amarcoja - BA

W^{ca} Isabel Nogueira Cartaxo
M^a 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 09 – ENSINO REGULAR – INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO DOCE COM CALDA DE COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM REQUEIJÃO CREMOSO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BOLO SIMPLES + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, CALABRESA E BACON) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + MELANCIA	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE) + SALADA COZIDA DE BATATA, CHUCHU E CENOURA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE BATATA COZIDA (TEMPERADA COM AZEITE DE OLIVA, COENTRO, CEBOLINHA, CEBOLA) + SUCO DE POLPA DE UMBU	FEIJOADA (LINGÜIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA (COUVE CORTADA EM TIRAS COM RODELAS DE LARANJA)
LANCHE DA TARDE	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO (PÃO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO, ALFACE, CENOURA RALADA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE GOIADA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA (CHARQUE, CALABRESA, BACON, COENTRO, CEBOLA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE MANGA	LELÊ DE XERÉM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SEQUILHO DOCE (DA AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	CALDO VERDE DE AIPIM (CHARQUE, CEBOLA E COENTRO)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.130,60	82,50	80,96	138,73	100,08	6,06	76,88	109,78	216,80

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;

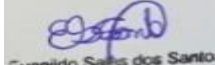
Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09


Iana S. de Sena
 Nutricionista
 PNAE CRN 5 10205
 NTE 09 - AMARROSA
 MATRÍCULA: 92060265


Evanildo Sales dos Santos
 Nutricionista / PNAE
 Mat.: 92060277 / CRN 5 10369
 NTE - 09 / Amarrosa - BA

W^{ca} Isabel Nogueira Cartaxo
M^a 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 09 – ENSINO REGULAR – INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE MANGA	BISCOITO SALGADO (DA AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + IOGURTE (DA AGRICULTURA FAMILIAR)
ALMOÇO	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ, CHARQUE, LINGUIÇA E CENOURA RALADA) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MELANCIA	BOBÓ DE FRANGO (COM BATATA DOCE) + ARROZ PARBOILIZADO + VINAGRETE (TOMATE E PEPINO)	MACARRÃO À BOLONHESA (COM CARNE MOÍDA) + SALADA DE COUVE, E CENOURA	ENSOPADO DE CARNE (MÚSCULO OU PATINHO) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA COM BANANA DA TERRA	LASANHA DE FRANGO + SALADA DE LEGUMES (BATATINHA, CHUCHU, CENOURA) + LARANJA
LANCHE DA TARDE	BEIJU DE TAPIOCA RECHADO COM QUEIJO E ORÉGANO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	EMPANADA DE SARDINHA (TORTA SALGADA COM RECHEIO DE SARDINHA) + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	PÃO PIZZA + SUCO DE POLPA DE MANGA	PÃO COM PATÊ (PATÊ NATURAL DE SARDINHA COM CENOURA RALADA, CREME DE LEITE, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	CACHORRO QUENTE COM CENOURA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
		1.133,60	89,52	82,99	139,72	100,10	5,06	72,92	111,70

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

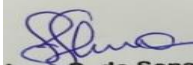
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

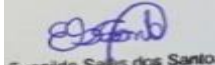
Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09


Iana S. de Sena
 Nutricionista
 PNAE CRN 5 10205
 NTE 09 - AMARROSA
 MATRÍCULA: 92060265


Evanildo Sales dos Santos
 Nutricionista / PNAE
 Mat.: 92016377/CRN 5 10369
 NTE - 09 / Amarroosa - BA

W. 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

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 09 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ, CHARQUE, LINGUIÇA, BACON E CENOURA RALADA) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MACARRÃO AO MOLHO DE CARNE MOÍDA COM ERVILHA, MILHO VERDE E CENOURA RALADA + BANANA DA PRATA	CUSCUZ TEMPERADO COM FRANGO DESFIADO (CEBOLA, TOMATE, COENTRO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA E CHARQUE) + SALADA DE COUVE + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE UMBU	MOQUECA DE PEIXE (FILÉ DE MERLUZA OU TILÁPIA) + PIRÃO DE PEIXE + SALADA VINAGRETE + ARROZ BRANCO TEMPERADO COM CENOURA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	858,33	60,12	44,65	200,62	95,32	5,05	25,85	86,96	240,8

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

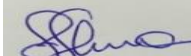
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

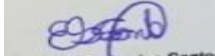
Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09


Iana S. de Sena
 Nutricionista
 PNAE CRN 5 10205
 NTE 09 AMARGOSA
 MATRICULA: 92060255


Evanildo Sales dos Santos
 Nutricionista / PNAE
 Mat.: 92046377/CRN 5 10369
 NTE - 09 / Amargosa - BA

W^{ca} Isabel Nogueira Cartaxo
M^a 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 09 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	SOPA DE FEIJÃO COM MASSA E LEGUMES EM CUBOS (CENOURA, BATATA E CHUCHU) + PÃO QUENTE COM QUEIJO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI EM RODELAS	SANDUÍCHE COM CARNE MOÍDA TEMPERADA, CENOURA RALADA, TOMATE E ALFACE + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ENSOPADO DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA OU PEITO) + MACARRÃO PARAFUSO + SALADA DE LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + SUCO DE POLPA DE MANGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	856,40	55,13	42,66	190,72	96,39	4,05	26,88	89,97	235,8

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

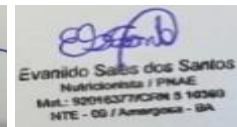
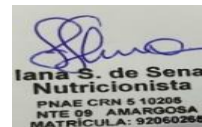
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09



W^{ca} Isabel Nogueira Cartaxo
M^a 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 09 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ, CHARQUE, LINGUIÇA, BACON E CENOURA RALADA) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MACARRÃO AO MOLHO DE CARNE MOÍDA COM ERVILHA, MILHO VERDE E CENOURA RALADA + BANANA DA PRATA	CUSCUZ TEMPERADO COM FRANGO DESFIADO (CEBOLA, TOMATE, COENTRO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA E CHARQUE) + SALADA DE COUVE + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE UMBU	MOQUECA DE PEIXE (FILÉ DE MERLUZA OU TILÁPIA) + PIRÃO DE PEIXE + SALADA VINAGRETE + ARROZ BRANCO TEMPERADO COM CENOURA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	858,33	60,12	44,65	200,62	95,32	5,05	25,85	86,96	240,8

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

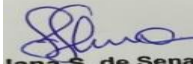
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

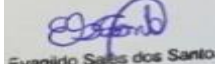
Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09



Iana S. de Sena
Nutricionista
PNAE CRN 5 10205
NTE 09 AMARJÓSA
MATRÍCULA: 92060255



Evanildo Sales dos Santos
Nutricionista / PNAE
Mat.: 92016377/CRN 5 10369
NTE - 09 / Amarjósia - BA

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 09 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	SOPA DE FEIJÃO COM MASSA E LEGUMES EM CUBOS (CENOURA, BATATA E CHUCHU) + PÃO QUENTE COM QUEIJO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI EM RODELAS	SANDUÍCHE COM CARNE MOÍDA TEMPERADA, CENOURA RALADA, TOMATE E ALFACE + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ENSOPADO DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA OU PEITO) + MACARRÃO PARAFUSO + SALADA DE LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + SUCO DE POLPA DE MANGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	856,40	55,13	42,66	190,72	96,39	4,05	26,88	89,97	235,8

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

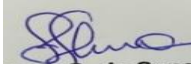
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

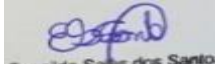
Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Iana S. de Sena CRN 5 10205 – QT PNAE/ NTE 09

Evanildo Sales – CRN 5 10369 – QT PNAE/ NTE 09


Iana S. de Sena
 Nutricionista
 PNAE CRN 5 10205
 NTE 09 / AMARGOSA
 MATRICULA: 92060255


 Evanildo Sales dos Santos
 Nutricionista / PNAE
 Mat.: 92016377/CRN 5 10369
 NTE - 09 / Amargosa - BA

W^{ca} Isabel Nogueira Cartaxo
 M^a Isabel Nogueira Cartaxo
 Analista Técnico
 Gad.: 11.162.114-5
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC