



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

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

## **CARDÁPIOS 2024**

### **NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 16 – JACOBINA**



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 16 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA E OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA + BANANA DA PRATA	CUSCUZ NORDESTINO (MILHO EM FLOCOS, TOMATE, CEBOLA, LINGUIÇA CALABRESA, CEBOLINHA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	IOGURTE INTEGRAL DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR) + BOLO SIMPLES + MAÇÃ
<b>ALMOÇO</b>	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO CARIOCA, ARROZ COZIDO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA) + SALADA CRUA DE ALFACE E TOMATE + MELANCIA	FÍGADO ACEBOLADO + FEIJÃO PRETO EM CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA DE REPOLHO RALADO	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (COXA/SOBRECOXA DE FRANGO, BATATA INGLESA, CENOURA) + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA E PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SALADA CRUA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE UMBU	FEIJOADA SIMPLES + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE CENOURA (FARINHA DE MANDIOCA, CEBOLA, CENOURA RALADA) + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	820	30	27	130	795

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;

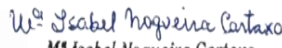
Elaborado por:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 13578  
 Mat 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 9624  
 Mat 92018353 NTE 16 JACOBINA

  
**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 16 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	ARROZ DOCE (ARROZ COZIDO, LEITE DE COCO, COCO SECO RALADO, LEITE EM PÓ, CANELA EM PÓ, CRAVO)	CUSCUZ NORDESTINO (MILHO EM FLOCOS, TOMATE, CEBOLA, LINGUIÇA CALABRESA, CEBOLINHA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	PÃO COM CARNE MOÍDA (CARNE BOVINA MOÍDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	BATATA DOCE COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	PICADINHO DE QUIABO E ABÓBORA COM CARNE MOÍDA + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	RISOTO DE FRANGO (ARROZ COZIDO, FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, CHUCHU, TOMATE EM CUBOS) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA, FARINHA DE MANDIOCA, CEBOLINHA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA COZIDA DE BETERRABA + SUCO DE POLPA DE MANGA	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ENSOPADO DE PEIXE (FILÉ DE MERLUZA) + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO COM CENOURA + FAROFA SIMPLES (FARINHA DE MANDIOCA, CEBOLA, MANTEIGA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)

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:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 13578  
 Mat. 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 9624  
 MAT. 92018353 NTE 16 JACOBINA

*U<sup>te</sup> 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 16 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ NORDESTINO (MILHO EM FLOCOS, TOMATE, CEBOLA, LINGUIÇA CALABRESA, CEBOLINHA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA E OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA
<b>ALMOÇO</b>	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA E PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SALADA CRUA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	STROGONOFF DE FRANGO COM BATATAS + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO + LARANJA	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO PRETO EM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + SALADA CRUA REPOLHO E TOMATE	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ASSADAS + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA COZIDA DE BETERRABA E CENOURA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FRIGIDEIRA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CARNE MOÍDA, REPOLHO, CENOURA, TOMATE, CEBOLA, FARINHA DE TRIGO, OVOS) + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + MELANCIA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	830	31	29	137	897

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;

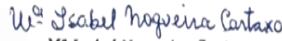
Elaborado por:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 13578  
 Mat 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 9624  
 Mat 92018333 NTE 16 JACOBINA

  
**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 16 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	PÃO COM OVOS MEXIDOS E QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	IOGURTE INTEGRAL DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR) + BOLO SIMPLES FORMIGUEIRO	BATATA DOCE COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA E OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO
<b>ALMOÇO</b>	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO + PICADINHO DE QUIABO E ABÓBORA + SUCO DE POLPA DE UMBU	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA E PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SALADA CRUA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE CAJU	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA, FARINHA DE MANDIOCA, CEBOLINHA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA COZIDA DE BETERRABA + SUCO DE POLPA DE MANGA	RISOTO DE FRANGO (ARROZ COZIDO, FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, CHUCHU, TOMATE EM CUBOS) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	COZIDO DE CARNE (CARNE BOVINA, BATATA INGLESA, QUIABO, REPOLHO, BANANA DA TERRA, ABÓBORA) + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	934	31	29	158	809,8

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;

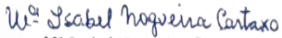
Elaborado por:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA - CRN 5 13578  
 Mat. 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA - CRN 5 9624  
 MAT. 92018353, NTE 16 JACOBINA

  
**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 16 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO CARIOCA, ARROZ COZIDO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA) + SALADA CRUA DE ALFACE E TOMATE + MELANCIA	FÍGADO ACEBOLADO + FEIJÃO PRETO EM CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA DE REPOLHO RALADO	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (COXA/SOBRECOXA DE FRANGO, BATATA INGLESA, CENOURA) + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA E PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SALADA CRUA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE UMBU	FEIJOADA SIMPLES + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE CENOURA (FARINHA DE MANDIOCA, CEBOLA, CENOURA RALADA) + LARANJA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	SALADA DE FRUTAS POLVILHADO COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA PRATA, MAÇÃ, LARANJA, MAMÃO)	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO, ALFACE, TOMATE, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	TORTA SALGADA DE CARNE (CARNE MOÍDA, TOMATE EM CUBOS, CEBOLA, FARINHA DE TRIGO, LEITE INTEGRAL, OVOS) + SUCO DE POLPA DE CAJU	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA EM FLOCOS E LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA PRATA, MAMÃO, MAÇÃ) + BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	810	30	29	130	800

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;

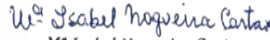
Elaborado por:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 13578  
 Mat 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 9624  
 Mat 92018353 NTE 16 JACOBINA

  
**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 16 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	PICADINHO DE QUIABO E ABÓBORA COM CARNE MOÍDA + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	RISOTO DE FRANGO (ARROZ COZIDO, FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, CHUCHU, TOMATE EM CUBOS) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA, FARINHA DE MANDIOCA, CEBOLINHA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA COZIDA DE BETERRABA + SUCO DE POLPA DE MANGA	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ENSOPADO DE PEIXE (FILÉ DE MERLUZA) + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO COM CENOURA + FAROFA SIMPLES (FARINHA DE MANDIOCA, CEBOLA, MANTEIGA)
<b>LANCHE DA TARDE</b>	BOLO DE FUBÁ DE MILHO CASEIRO + SUCO DE POLPA DE UMBU	IOGURTE INTEGRAL DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR) + MAÇÃ	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA EM FLOCOS (BANANA PRATA, MAMÃO, MAÇÃ) + PÃO DOCE	CALDO DE AIPIM COM FRANGO (AIPIM COZIDO, PEITO DE FRANGO DESFIADO, CEBOLA, CEBOLINHA)	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	869,70	31	26	115	640,90

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:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 13578  
 Mat. 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 9624  
 Mat. 92018353 NTE 16 JACOBINA

*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 16 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA E PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SALADA CRUA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	STROGONOFF DE FRANGO COM BATATAS + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO + LARANJA	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO PRETO EM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + SALADA CRUA REPOLHO E TOMATE	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ASSADAS + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA COZ BETERRABA E CENOURA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FRIGIDEIRA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CARNE MOÍDA, REPOLHO, CENOURA, TOMATE, CEBOLA, FARINHA DE TRIGO, OVOS) + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + MELANCIA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO, ALFACE, TOMATE, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	EMPANADA DE SARDINHA E LEGUMES (SARDINHA ENTALADA, TOMATE, CENOURA, MILHO E ERVILHA EM CONSERVA, FARINHA DE TRIGO, LEITE INTEGRAL, OVOS) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA EM FLOCOS (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA PRATA, MAMÃO, MAÇÃ) + PÃO COM QUEIJO MUSSARELA	IOGURTE INTEGRAL DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR) + BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	SALADA DE FRUTAS POLVILHADO COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA PRATA, MAÇÃ, LARANJA, MAMÃO)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	872	31	23	137	703,60

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;

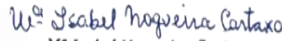
Elaborado por:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 13578  
 Mat 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 9624  
 Mat 92018353 NTE 16 JACOBINA

  
**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 16 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO + PICADINHO DE QUIABO E ABÓBORA + SUCO DE POLPA DE UMBU	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA E PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SALADA CRUA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE CAJU	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA, FARINHA DE MANDIOCA, CEBOLINHA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA COZIDA DE BETERRABA + SUCO DE POLPA DE MANGA	RISOTO DE FRANGO (ARROZ COZIDO, FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, CHUCHU, TOMATE EM CUBOS) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	COZIDO DE CARNE (CARNE BOVINA, BATATA INGLESA, QUIABO, REPOLHO, BANANA DA TERRA, ABÓBORA) + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO
<b>LANCHE DA TARDE</b>	CUSCUZ DE MILHO MANTEIGA E OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO, ALFACE, TOMATE, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SALADA DE FRUTAS POLVILHADO COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA PRATA, MAÇÃ, LARANJA, MAMÃO)	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA EM FLOCOS (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA PRATA, MAMÃO, MAÇÃ) + BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	TORTA SALGADA DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, TOMATE EM CUBOS, CEBOLA, FARINHA DE TRIGO, LEITE INTEGRAL, OVOS) + SUCO DE POLPA DE CAJU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	850,14	24	22	147	620,10

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:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 13578  
 Mat. 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 9624  
 Mat. 92018353 NTE 16 JACOBINA

  
**M<sup>te</sup> Isabel Nogueira Cartaxo**  
 Analista Técnico  
 Cad.: 11.162.114-5  
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

# ENSINO MÉDIO – 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 16 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA E OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA + BANANA DA PRATA	CUSCUZ NORDESTINO (MILHO EM FLOCOS, TOMATE, CEBOLA, LINGUIÇA CALABRESA, CEBOLINHA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	IOGURTE INTEGRAL DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR) + BOLO SIMPLES + MAÇÃ
<b>ALMOÇO</b>	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO CARIOCA, ARROZ COZIDO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA) + SALADA CRUA DE ALFACE E TOMATE + MELANCIA	FÍGADO ACEBOLADO + FEIJÃO PRETO EM CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA DE REPOLHO RALADO	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (COXA/SOBRECOXA DE FRANGO, BATATA INGLESA, CENOURA) + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA E PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SALADA CRUA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE UMBU	FEIJOADA SIMPLES + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE CENOURA (FARINHA DE MANDIOCA, CEBOLA, CENOURA RALADA) + LARANJA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	SALADA DE FRUTAS POLVILHADO COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA PRATA, MAÇÃ, LARANJA, MAMÃO)	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO, ALFACE, TOMATE, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	TORTA SALGADA DE CARNE (CARNE MOÍDA, TOMATE EM CUBOS, CEBOLA, FARINHA DE TRIGO, LEITE INTEGRAL, OVOS) + SUCO DE POLPA DE CAJU	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA EM FLOCOS E LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA PRATA, MAMÃO, MAÇÃ) + BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	1.562,01	53	55	214	1.350,62

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:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 13578  
 Mat 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 9624  
 Mat 92018335 NTE 16 JACOBINA

  
**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 16 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	ARROZ DOCE (ARROZ COZIDO, LEITE DE COCO, COCO SECO RALADO, LEITE EM PÓ, CANELA EM PÓ, CRAVO)	CUSCUZ NORDESTINO (MILHO EM FLOCOS, TOMATE, CEBOLA, LINGUIÇA CALABRESA, CEBOLINHA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	PÃO COM CARNE MOÍDA (CARNE BOVINA MOÍDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	BATATA DOCE COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	PICADINHO DE QUIABO E ABÓBORA COM CARNE MOÍDA + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	RISOTO DE FRANGO (ARROZ COZIDO, FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, CHUCHU, TOMATE EM CUBOS) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA, FARINHA DE MANDIOCA, CEBOLINHA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA COZIDA DE BETERRABA + SUCO DE POLPA DE MANGA	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ENSOPADO DE PEIXE (FILÉ DE MERLUZA) + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO COM CENOURA + FAROFIA SIMPLES (FARINHA DE MANDIOCA, CEBOLA, MANTEIGA)
<b>LANCHE DA TARDE</b>	BOLO DE FUBÁ DE MILHO CASEIRO + SUCO DE POLPA DE UMBU	IOGURTE INTEGRAL DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR) + MAÇÃ	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA EM FLOCOS (BANANA PRATA, MAMÃO, MAÇÃ) + PÃO DOCE	CALDO DE AIPIM COM FRANGO (AIPIM COZIDO, PEITO DE FRANGO DESFIADO, CEBOLA, CEBOLINHA)	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	1.455,84	48	53	203	911,21

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;

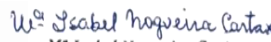
Elaborado por:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 13578  
 Mat. 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 9624  
 MAT. 92018353 NTE 16 JACOBINA

  
**M<sup>te</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 16 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ NORDESTINO (MILHO EM FLOCOS, TOMATE, CEBOLA, LINGUIÇA CALABRESA, CEBOLINHA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA E OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA
<b>ALMOÇO</b>	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA E PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SALADA CRUA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	STROGONOFF DE FRANGO COM BATATAS + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO + LARANJA	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO PRETO EM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + SALADA CRUA REPOLHO E TOMATE	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ASSADAS + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA COZ BETERRABA E CENOURA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FRIGIDEIRA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CARNE MOÍDA, REPOLHO, CENOURA, TOMATE, CEBOLA, FARINHA DE TRIGO, OVOS) + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + MELANCIA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO, ALFACE, TOMATE, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	EMPANADA DE SARDINHA E LEGUMES (SARDINHA ENTALADA, TOMATE, CENOURA, MILHO E ERVILHA EM CONSERVA, FARINHA DE TRIGO, LEITE INTEGRAL, OVOS) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA EM FLOCOS (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA PRATA, MAMÃO, MAÇÃ) + PÃO COM QUEIJO MUSSARELA	IOGURTE INTEGRAL DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR) + BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	SALADA DE FRUTAS POLVILHADO COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA PRATA, MAÇÃ, LARANJA, MAMÃO)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	1.454,31	50	55	197	1.135,12

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;

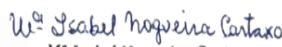
Elaborado por:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 13578  
 Mat 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 9624  
 Mat 92018353 NTE 16 JACOBINA

  
**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 16 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	PÃO COM OVOS MEXIDOS E QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	IOGURTE INTEGRAL DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR) + BOLO SIMPLES FORMIGUEIRO	BATATA DOCE COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA E OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO
<b>ALMOÇO</b>	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ BRANCO + PICADINHO DE QUIABO E ABÓBORA + SUCO DE POLPA DE UMBU	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA E PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SALADA CRUA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE CAJU	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA, FARINHA DE MANDIOCA, CEBOLINHA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA COZIDA DE BETERRABA + SUCO DE POLPA DE MANGA	RISOTO DE FRANGO (ARROZ COZIDO, FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, CHUCHU, TOMATE EM CUBOS) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	COZIDO DE CARNE (CARNE BOVINA, BATATA INGLESA, QUIABO, REPOLHO, BANANA DA TERRA, ABÓBORA) + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO
<b>LANCHE DA TARDE</b>	CUSCUZ DE MILHO MANTEIGA E OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO, ALFACE, TOMATE, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SALADA DE FRUTAS (BANANA PRATA, MAÇÃ, LARANJA, MAMÃO) POLVILHADO COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA EM FLOCOS (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA PRATA, MAMÃO, MAÇÃ) + BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	TORTA SALGADA DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, TOMATE EM CUBOS, CEBOLA, FARINHA DE TRIGO, LEITE INTEGRAL, OVOS) + SUCO DE POLPA DE CAJU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	1.498,81	48	56	199	1.120,49

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;

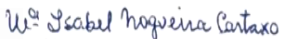
Elaborado por:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 13578  
 Mat 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 9624  
 Mat 92018333 NTE 16 JACOBINA

  
**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 16 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	CALDO VERDE DE AIPIM (COUVE MANTEIGA, CALABRESA, CEBOLINHA, CEBOLA, AIPIM COZIDO) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS	FRIGIDEIRA DE FRANGO COM LEGUMES (BATATA INGLESA, REPOLHO, CENOURA, TOMATE) + ARROZ PARBOILIZADO + MELANCIA	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (OVOS MEXIDOS, TOMATE, CEBOLA E COENTRO) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM CARNE (AIPIM COZIDO, TOMATE, CEBOLA, CARNE MOÍDA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA + TANGERINA	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SUCO DE POLPA DE UMBU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LÍPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	474,05	18,74	14,97	67,83	331,74

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;

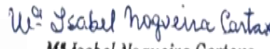
Elaborado por:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA / CRN 5 13578  
 Mat 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA / CRN 5 9624  
 Mat 92018353 NTE 16 JACOBINA

  
**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 16 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	CUSCUZ NORDESTINO (MILHO EM FLOCOS, TOMATE, CEBOLA, LINGUIÇA CALABRESA, CEBOLINHA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA EM CUBOS, ERVILHA EM CONSERVA, MILHO EM CONSERVA E BATATA INGLESA) + ARROZ PARBOILIZADO + MAÇÃ	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (CARNE BOVINA, MASSA DE SOPA, BATATA INGLESA, CHUCHU, CENOURA) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	AIPIM COZIDO COM ISCA DE CARNE ACEBOLADA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	459,66	17,67	16,34	61,80	434,87

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;

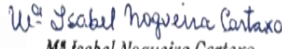
Elaborado por:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 13578  
 Mat 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 9624  
 Mat 92018353 NTE 16 JACOBINA

  
**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 16 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	MACARRONADA COM FRANGO E LEGUMES (FRANGO COZIDO DESFIADO, CENOURA RALADA, TOMATE EM CUBOS, PIMENTÃO, CEBOLA) + SUCO DE POLPA DE UMBU	VACA ATOLADA (AIPIM COZIDO E CARNE MOÍDA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA DE TOMATE E ALFACE	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO, ALFACE, TOMATE, CENOURA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + ABACAXI	FRIGIDEIRA DE SARDINHA COM LEGUMES (SARDINHA ENTALADA, CENOURA, BATATA INGLESA, TOMATE, REPOLHO, CEBOLA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BOLO SIMPLES + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	491,87	17,28	16,70	71	401,86

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;

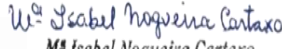
Elaborado por:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 13578  
 Mat 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 9624  
 Mat 92018353 NTE 16 JACOBINA

  
**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 16 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	SOPA DE CARNE E LEGUMES (BATATA INGLESA, CHUCHU, CENOURA, MASSA DE SOPA, CARNE BOVINA) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS + ABACAXI	TORTA SALGADA DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, TOMATE EM CUBOS, CEBOLA, FARINHA DE TRIGO, LEITE INTEGRAL, OVOS) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MUNGUZÁ (CANJICA BRANCA, LEITE EM PÓ, LEITE DE COCO, COCO SECO RALADO, CANELA EM PÓ E CRAVO)	FEIJÃO TROPEIRO COM COUVE MANTEIGA (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA, FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA	BATATA DOCE COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	466,81	17,02	15,08	66,33	343,76

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;

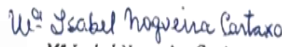
Elaborado por:

Ianna Freire P. Galvão – Nutricionista – QT/ CRN 5 13578

Uéllina Silva Souza – Nutricionista – QT/ CRN 5 9624

  
**Ianna Freire P. Galvão**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 13578  
 Mat. 92052827 NTE 16  
 Jacobina BA

  
**Uéllina Silva Souza**  
 NUTRICIONISTA CRN 5 9624  
 Mat. 92018355 NTE 16 JACOBINA

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