



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 21 – SANTO ANTÔNIO DE JESUS



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO FUNDAMENTAL – 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 21 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	VITAMINA DE BANANA E MAÇÃ COM AVEIA + BEIJÚ DE TAPIOCA (AGRICULTURA FAMILIAR)	BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ARROZ DOCE	LELÊ DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ESTROGONOFF DE FRANGO COM CENOURA RALADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO COM CALDO + MELANCIA	FAROFA DE CUSCUZ (ENRIQUECIDA COM OVO COZIDO, CALABRESA BANANA DA TERRA COZIDA E TEMPEROS NATURAIS REFOGADOS) + BETERRABA COZIDA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ESPAGUETE A BOLONHESA + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA) + COUVE EM TIRAS FINAS REFOGADAS NO ALHO + ARROZ REFOGADO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	TILÁPIA AO MOLHO DE TOMATE, PIMENTAO, BATATA E OVOS + ARROZ REFOGADO NO ALHO + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	510,40	18,70	25,80	71,80

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 21 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE TAPIOCA COM LEITE DE COCO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUÍCHE NATURAL DE ATUM + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MUNGUNZÁ	CALDO DE AIPIM RECHEADO COM CARNE E COUVE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	FÍGADO BOVINO ACEBOLADO + ARROZ REFOGADO NO ALHO + FEIJÃO COM CALDO + LARANJA	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ PARBOILIZADO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA) + FAROFA DE COUVE + LARANJA	ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + MELANCIA	REFOGADO DE CARNE MOÍDA COM ABOBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO COM CALDO	FEIJÃO FRADINHO TROPEIRO + ARROZ COM CENOURA + COUVE REFOGADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	559,10	22,10	17,30	79,30

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



U^{te} 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 21 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE BANANA E MAÇA COM AVEIA + BEIJÚ DE TAPIOCA (AGRICULTURA FAMILIAR)	LELÊ DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (MELÃO, MELANCIA, GOIABA, UVA) COM LEITE EM PÓ
ALMOÇO	SALPICÃO DE FRANGO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, CHUCHU) + ARROZ COM CENOURA + MELANCIA	FAROFA DE CUSCUZ (ENRIQUECIDA COM OVO COZIDO, CALABRESA BANANA DA TERRA COZIDA E TEMPEROS NATURAIS REFOGADOS) + BETERRABA COZIDA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	TILÁPIA AO MOLHO DE TOMATE, PIMENTAO, BATATA E OVOS + ARROZ REFOGADO NO ALHO + LARANJA	ESPAGUETE A BOLONHESA + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE + TANGERINA	REFOGADO DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CHUCHU E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO COM CALDO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	518,90	18,20	20,70	78,20

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 21 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE TAPIOCA COM LEITE DE COCO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUÍCHE NATURAL DE ATUM + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MUNGUNZÁ	CALDO DE AIPIM RECHEADO COM CARNE E COUVE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	FRANGO COZIDO COM CENOURA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO COM CALDO	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ PARBOILIZADO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA) + FAROFA DE COUVE + TANGERINA	ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA	MOQUECA DE CORVINA AO MOLHO DE LEITE DE COCO COM CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO COM CALDO	SALPICÃO DE FRANGO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, CHUCHU) + ARROZ COM CENOURA + MELANCIA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	539,30	22,10	19,30	79,60

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO FUNDAMENTAL – 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 21 – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA) + SALADA DE TOMATE	COXA/ SOBRECOXA DE FRANGO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE BETERRABA COZIDA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOIDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE REPOLHO REFOGADO + MELANCIA	PURÊ DE AIPIM + CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	TILÁPIA AO MOLHO DE TOMATE, PIMENTÃO, BATATA E OVOS + ARROZ REFOGADO NO ALHO + COUVE EM TIRAS REFOGADO + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	AIPIM CHIPS (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SANDUÍCHE NATURAL (PÃO COM FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, ALFACE) + BANANA DA PRATA	FAROFA DE CUSCUZ (ENRIQUECIDA COM OVO COZIDO, CALABRESA BANANA DA TERRA COZIDA E TEMPEROS NATURAIS REFOGADOS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	CALDO DE AIPIM (COUVE, CHARQUE, CEBOLA, CEBOLINHA) + LARANJA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, MAÇA, LEITE EM PÓ INTEGRAL)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	882,20	32	26	130

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 21 – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE BOVINA COZIDA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO	MACARRÃO ALHO E ÓLEO + COXA/ SOBRECOXA + FAROFÁ DE COUVE + LARANJA	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BETERRABA, CENOURA E CHUCHU) + FEIJÃO PRETO SIMPLES (CHARQUE, CEBOLA, ALHO, COENTRO) + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI	MOQUECA DE PEIXE COM ABÓBORA + PIRÃO COM FARINHA DE MANDIOCA + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA SUÍNA) + ARROZ BRANCO COM CENOURA + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + LARANJA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO IN NATURA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	OMELETE COM CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE MANGA	SALADA DE FRUTAS (MELÃO, MANGA, BANANA, GOIABA, UVA) COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE PUBA (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
	869	34	23,90	133

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 21 – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA) + SALADA DE TOMATE	COXA/ SOBRECOPA DE FRANGO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE BETERRABA COZIDA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOIDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE REPOLHO REFOGADA + BANANA DA PRATA	PURÊ DE AIPIM + CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	TILÁPIA AO MOLHO DE TOMATE, PIMENTÃO, BATATA E OVOS + ARROZ REFOGADO NO ALHO + COUVE EM TIRAS REFOGADO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ
LANCHE DA TARDE	AIPIM CHIPS (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SANDUÍCHE NATURAL (PÃO COM FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, ALFACE) + MELANCIA	FAROFA DE CUSCUZ (ENRIQUECIDA COM OVO COZIDO, CALABRESA BANANA DA TERRA COZIDA E TEMPEROS NATURAIS REFOGADOS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	CALDO DE AIPIM (COUVE, CHARQUE, CEBOLA, CEBOLINHA) + LARANJA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, MAÇA, LEITE EM PÓ INTEGRAL)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	864	30	25	130

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



U^{te} 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 21 – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE BOVINA COZIDA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO	MACARRÃO ALHO E ÓLEO + COXA/ SOBRECOXA + FAROFA DE COUVE + LARANJA	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BETERRABA, CENOURA E CHUCHU) + FEIJÃO PRETO SIMPLES (CHARQUE, CEBOLA, ALHO, COENTRO) + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI	MOQUECA DE PEIXE COM ABÓBORA + PIRÃO COM FARINHA DE MANDIOCA + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA SUÍNA) + ARROZ BRANCO COM CENOURA + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + LARANJA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO IN NATURA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	OMELETE COM CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SALADA DE FRUTAS (MELÃO, MANGA, BANANA, GOIABA, UVA) COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE PUBA (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	869	34	23	133

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

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 21 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BANANA DA TERRA COZIDA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO + CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CUSCUZ DE MILHO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BOLO FUBÁ DE MILHO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ
ALMOÇO	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA) + SALADA DE TOMATE	COXA/ SOBRECOXA DE FRANGO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE BETERRABA COZIDA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOIDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE REPOLHO REFOGADA + MELANCIA	PURÊ DE AIPIM + CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	TILÁPIA AO MOLHO DE TOMATE, PIMENTÃO, BATATA E OVOS + ARROZ REFOGADO NO ALHO + COUVE EM TIRAS REFOGADO + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	884,60	34,80	21	137,60

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



U^{te} 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 21 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CACHORRO QUENTE AO MOLHO DE TOMATE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MINI BROAS DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CARNE MOÍDA REFOGADA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE BOVINA COZIDA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO	MACARRÃO ALHO E ÓLEO + COXA/ SOBRECORA + FAROFA DE COUVE + LARANJA	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BETERRABA, CENOURA E CHUCHU) + FEIJÃO PRETO SIMPLES (CHARQUE, CEBOLA, ALHO, COENTRO) + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI	MOQUECA DE PEIXE COM ABÓBORA + PIRÃO COM FARINHA DE MANDIOCA + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA SUÍNA) + ARROZ BRANCO COM CENOURA + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	870,30	32	26	132,30

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



U^{te} 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 21 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BANANA DA TERRA COZIDA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO + CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CUSCUZ DE MILHO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BOLO FUBÁ DE MILHO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ
ALMOÇO	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA) + SALADA DE TOMATE	COXA/ SOBRECOXA DE FRANGO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE BETERRABA COZIDA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOIDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE REPOLHO REFOGADA + MELANCIA	PURÊ DE AIPIM + CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	TILÁPIA AO MOLHO DE TOMATE, PIMENTÃO, BATATA E OVOS + ARROZ REFOGADO NO ALHO + COUVE EM TIRAS REFOGADO + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	851,10	34	24,70	131

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 21 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CACHORRO QUENTE AO MOLHO DE TOMATE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MINI BROAS DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CARNE MOÍDA REFOGADA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE BOVINA COZIDA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO	MACARRÃO ALHO E ÓLEO + COXA/ SOBRECOXA + FAROFA DE COUVE + LARANJA	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BETERRABA, CENOURA E CHUCHU) + FEIJÃO PRETO SIMPLES (CHARQUE, CEBOLA, ALHO, COENTRO) + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI	MOQUECA DE PEIXE COM ABÓBORA + PIRÃO COM FARINHA DE MANDIOCA + ARROZ PARBOILIZADO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA SUÍNA) + ARROZ BRANCO COM CENOURA + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	883,37	32,10	25,70	132

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

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 21 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA) + SALADA DE TOMATE	COXA/ SOBRECOXA DE FRANGO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE BETERRABA COZIDA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOIDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE REPOLHO REFOGADA + ABACAXI	PURÊ DE AIPIM + CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	TILÁPIA AO MOLHO DE TOMATE, PIMENTÃO, BATATA E OVOS + ARROZ REFOGADO NO ALHO + COUVE EM TIRAS REFOGADAS NO ALHO + MELANCIA
LANCHE DA TARDE	AIPIM CHIPS (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SANDUÍCHE NATURAL (PÃO COM FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, ALFACE) + LARANJA	FAROFA DE CUSCUZ (ENRIQUECIDA COM OVO COZIDO, CALABRESA BANANA DA TERRA COZIDA E TEMPEROS NATURAIS REFOGADOS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	CALDO DE AIPIM (COUVE, CHARQUE, CEBOLA, CEBOLINHA) + LARANJA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, MAÇA, LEITE EM PÓ INTEGRAL)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	882,20	32	26	130

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 21 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE BOVINA COZIDA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + LARANJA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO + COXA/ SOBRECOXA + FAROFA DE COUVE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BETERRABA, CENOURA E CHUCHU) + FEIJÃO PRETO SIMPLES (CHARQUE, CEBOLA, ALHO, COENTRO) + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI	MOQUECA DE PEIXE COM ABÓBORA + PIRÃO COM FARINHA DE MANDIOCA + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA SUÍNA) + ARROZ BRANCO COM CENOURA + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO IN NATURA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	OMELETE COM CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SALADA DE FRUTAS (MELÃO, MANGA, BANANA, GOIABA, UVA) COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE PUBA (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	869	34	23,90	133

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



U^{te} 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 21 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA) + SALADA DE TOMATE	COXA/ SOBRECOPA DE FRANGO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE BETERRABA COZIDA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOIDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE REPOLHO REFOGADA + ABACAXI	PURÊ DE AIPIM + CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	TILÁPIA AO MOLHO DE TOMATE, PIMENTÃO, BATATA E OVOS + ARROZ REFOGADO NO ALHO + COUVE EM TIRAS REFOGADO + MELANCIA
LANCHE DA TARDE	AIPIM CHIPS (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SANDUÍCHE NATURAL (PÃO COM FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, ALFACE) + LARANJA	FAROFA DE CUSCUZ (ENRIQUECIDA COM OVO COZIDO, CALABRESA BANANA DA TERRA COZIDA E TEMPEROS NATURAIS REFOGADOS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	CALDO DE AIPIM (COUVE, CHARQUE, CEBOLA, CEBOLINHA) + LARANJA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, MAÇA, LEITE EM PÓ INTEGRAL)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	864	30	25	130

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 21 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE BOVINA COZIDA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO	MACARRÃO ALHO E ÓLEO + COXA/ SOBRECOXA + FAROFA DE COUVE + LARANJA	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BETERRABA, CENOURA E CHUCHU) + FEIJÃO PRETO SIMPLES (CHARQUE, CEBOLA, ALHO, COENTRO) + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI	MOQUECA DE PEIXE COM ABÓBORA + PIRÃO COM FARINHA DE MANDIOCA + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA SUÍNA) + ARROZ BRANCO COM CENOURA + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO IN NATURA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	OMELETE COM CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	SALADA DE FRUTAS (MELÃO, MANGA, BANANA, GOIABA, UVA) COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE PUBA (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	869	34	23	133

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



Dr.ª 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 – 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 21 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BANANA DA TERRA COZIDA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO + CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CUSCUZ DE MILHO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BOLO FUBÁ DE MILHO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ
ALMOÇO	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA) + SALADA DE TOMATE	COXA/ SOBRECOPA DE FRANGO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE BETERRABA COZIDA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOIDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE REPOLHO REFOGADA + MELANCIA	PURÊ DE AIPIM + CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	TILÁPIA AO MOLHO DE TOMATE, PIMENTÃO, BATATA E OVOS + ARROZ REFOGADO NO ALHO + COUVE EM TIRAS REFOGADO + LARANJA
LANCHE DA TARDE	AIPIM CHIPS (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SANDUÍCHE NATURAL (PÃO COM FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, ALFACE) + MELANCIA	FAROFA DE CUSCUZ (ENRIQUECIDA COM OVO COZIDO, CALABRESA BANANA DA TERRA COZIDA E TEMPEROS NATURAIS REFOGADOS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	CALDO DE AIPIM (COUVE, CHARQUE, CEBOLA, CEBOLINHA) + LARANJA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, MAÇA, LEITE EM PÓ INTEGRAL)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.180,92	37,80	48,90	197,60

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:
 Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.

Vanine
Drª Vanine França
 Nutricionista Clínica e Esportiva
 CRN: 5773

Isabel
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 21 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CACHORRO QUENTE AO MOLHO DE TOMATE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MINI BROAS DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CARNE MOÍDA REFOGADA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	INHAME COZIDO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE BOVINA COZIDA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO	MACARRÃO ALHO E ÓLEO + COXA/ SOBRECOXA + FAROFA DE COUVE + LARANJA	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BETERRABA, CENOURA E CHUCHU) + FEIJÃO PRETO SIMPLES (CHARQUE, CEBOLA, ALHO, COENTRO) + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI	MOQUECA DE PEIXE COM ABÓBORA + PIRÃO COM FARINHA DE MANDIOCA + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA SUÍNA) + ARROZ BRANCO COM CENOURA + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + LARANJA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO IN NATURA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	OMELETE COM CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE MANGA	SALADA DE FRUTAS (MELÃO, MANGA, BANANA, GOIABA, UVA) COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE PUBA (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.384,30	41,80	41,60	212,30

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:
 Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.

Vanine
Drª Vanine França
 Nutricionista Clínica e Esportiva
 • CRN: 5773

Isabel
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 21 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BANANA DA TERRA COZIDA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO + CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CUSCUZ DE MILHO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BOLO FUBÁ DE MILHO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ
ALMOÇO	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA) + SALADA DE TOMATE	COXA/ SOBRECOPA DE FRANGO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE BETERRABA COZIDA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOIDA, PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE REPOLHO REFOGADA + MELANCIA	PURÊ DE AIPIM + CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	TILÁPIA AO MOLHO DE TOMATE, PIMENTÃO, BATATA E OVOS + ARROZ REFOGADO NO ALHO + COUVE EM TIRAS REFOGADO + LARANJA
LANCHE DA TARDE	AIPIM CHIPS (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SANDUÍCHE NATURAL (PÃO COM FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, ALFACE) + MELANCIA	FAROFA DE CUSCUZ (ENRIQUECIDA COM OVO COZIDO, CALABRESA BANANA DA TERRA COZIDA E TEMPEROS NATURAIS REFOGADOS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	CALDO DE AIPIM (COUVE, CHARQUE, CEBOLA, CEBOLINHA) + LARANJA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, MAÇA, LEITE EM PÓ INTEGRAL)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
	1.219,80	39,10	41,70	214,90

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



Dr.ª 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 21 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CACHORRO QUENTE AO MOLHO DE TOMATE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MINI BROAS DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CARNE MOÍDA REFOGADA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	INHAME COZIDO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE BOVINA COZIDA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO	MACARRÃO ALHO E ÓLEO + COXA/ SOBRECOXA + FAROFÁ DE COUVE + LARANJA	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BETERRABA, CENOURA E CHUCHU) + FEIJÃO PRETO SIMPLES (CHARQUE, CEBOLA, ALHO, COENTRO) + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI	MOQUECA DE PEIXE COM ABÓBORA + PIRÃO COM FARINHA DE MANDIOCA + ARROZ PARBOILIZADO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA SUÍNA) + ARROZ BRANCO COM CENOURA + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + LARANJA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO IN NATURA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	OMELETE COM CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE MANGA	SALADA DE FRUTAS (MELÃO, MANGA, BANANA, GOIABA, UVA) COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE PUBA (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.320,10	42,20	44,20	217,50

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:
 Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.

Vanine
Drª Vanine França
 Nutricionista Clínica e Esportiva
 CRN: 5773

Isabel
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 21 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	SOPA DE LEGUMES COM MASSA, LEGUMES EM CUBOS E FRANGO (CENOURA, BATATA, CHUCHU) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA E ORÉGANO	FAROFA DE CUSCUZ (ENRIQUECIDA COM OVO COZIDO, CALABRESA BANANA DA TERRA COZIDA E TEMPEROS NATURAIS REFOGADOS) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + BANANA DA PRATA	ESPAGUETE A BOLONHESA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE REPOLHO REFOGADO + LARANJA	BANANA DA TERRA COZIDA + LELÊ DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, CALABRESA, CEBOLA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	485,30	19,80	9,20	62,30

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



U^{te} 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 21 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO IN NATURA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ PARBOILIZADO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA) + FAROFA DE COUVE + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE MILHO COM OVOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CALDO DE AIPIM REFOGADO COM CARNE MOÍDA E TIRAS DE COUVE + LARANJA	SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, CENOURA, BATATINHA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	420,80	13,50	8,60	75,30

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.

Vanine
Drª Vanine França
 Nutricionista Clínica e Esportiva
 CRN: 5773

Isabel
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 21 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	SOPA DE LEGUMES COM MASSA, LEGUMES EM CUBOS E FRANGO (CENOURA, BATATA, CHUCHU) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA E ORÉGANO	FAROFA DE CUSCUZ (ENRIQUECIDA COM OVO COZIDO, CALABRESA BANANA DA TERRA COZIDA E TEMPEROS NATURAIS REFOGADOS) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + MELANCIA	ESPAGUETE A BOLONHESA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE REPOLHO REFOGADO + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + LELÊ DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, CALABRESA, CEBOLA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	485,30	19,80	9,20	62,30

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



W^o 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 21 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO IN NATURA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ PARBOILIZADO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA) + FAROFA DE COUVE + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE MILHO COM OVOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CALDO DE AIPIM REFOGADO COM CARNE MOÍDA E TIRAS DE COUVE + LARANJA	SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, CENOURA, BATATINHA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	420,80	13,50	8,60	75,30

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:

Vanine França C. Medina – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 5773.



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