



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 26 – SALVADOR



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

QUILOMBOLA

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 26 – QUILOMBOLA – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | MUNGUNZÁ + MAMÃO | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE E AVEIA |
| ALMOÇO | ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + TANGERINA | ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO | ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (CENOURA E BETERRABA RALADAS) + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 769,48 | 28,55 | 28,34 | 103,11 | 277,79 | 5,80 | 112,88 | 73,18 | 533,03 |

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista- QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista- QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--|--|--|---|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA PRATA | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | FRANGO ENSOPADO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA | MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + MELANCIA | ISCA DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA | QUIABADA (QUIABO E MÚSCULO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (PEPINO COM TOMATE) |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 772,46 | 29,94 | 25,83 | 108,40 | 289,80 | 7,24 | 102,49 | 146,10 | 502,97 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|---|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE AVEIA | MINGAU DE MILHO + MAÇÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | ISCA DE FÍGADO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + MELÃO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA COZIDA (CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE MANGA | MÚSCULO COZIDO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 688,68 | 27,70 | 21,83 | 98,54 | 294,38 | 5,97 | 742,70 | 55,19 | 544,75 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--|--|--|---|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJU | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | CARNE MOÍDA REFOGADA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA CRUA (BETERRABA RALADA) + TANGERINA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA E CARNE BOVINA, FARINHA) + SALADA CRUA (TOMATE E CEBOLA) + MELÃO | ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 723,17 | 28,99 | 28,81 | 89,11 | 258,96 | 6,39 | 95,76 | 59,41 | 533,57 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

QUILOMBOLA

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 26 – QUILOMBOLA – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|---|---|---|
| ALMOÇO | ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + TANGERINA | ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO | ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (CENOURA E BETERRABA RALADAS) + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ | BOLO TRADICIONAL + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO E CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE CAJU | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | CUSCUZ DE MILHO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 714,66 | 28,57 | 27,80 | 90,87 | 206,86 | 6,31 | 69,20 | 118,42 | 653,11 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|--|--|--|
| ALMOÇO | FRANGO ENSOPADO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA | MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + MELANCIA | ISCA DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA | QUIABADA (QUIABO E MÚSCULO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (PEPINO COM TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA DA PRATA | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | EMPANADA DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE UMBU |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 754,70 | 29,90 | 27,71 | 99,40 | 261,96 | 7,43 | 80,62 | 161,97 | 650,15 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|--|--|---|--|
| ALMOÇO | ISCA DE FÍGADO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + MELÃO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESMIADO) + SALADA COZIDA (CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE MANGA | MÚSCULO COZIDO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | CUSCUZ DE TAPIOCA COM LEITE DE COCO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAÇÃ |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 673,78 | 27,49 | 21,91 | 94,17 | 267,24 | 6,17 | 731,50 | 120,52 | 588,51 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista- QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista- QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|---|--|--|
| ALMOÇO | CARNE MOÍDA REFOGADA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA CRUA (BETERRABA RALADA) + TANGERINA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA E CARNE BOVINA, FARINHA) + SALADA CRUA (TOMATE E CEBOLA) + MELÃO | ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO COM MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 755,65 | 30,31 | 30,23 | 93,58 | 262,13 | 7,02 | 75,54 | 113,37 | 643,93 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

QUILOMBOLA

ENSINO FUNDAMENTAL – 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 26 – QUILOMBOLA – ENSINO FUNDAMENTAL – TEMPO INTEGRAL

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | MUNGUNZÁ + MAMÃO | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE E AVEIA |
| ALMOÇO | ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + TANGERINA | ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO | ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (CENOURA E BETERRABA RALADAS) + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ | BOLO TRADICIONAL + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO E CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE CAJU | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | CUSCUZ DE MILHO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO |

| 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 | 1.033,62 | 36,94 | 37,49 | 141,97 | 361,77 | 7,32 | 159,25 | 137,66 | 829,28 |

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO FUNDAMENTAL – TEMPO INTEGRAL

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--|--|---|---|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA PRATA | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | FRANGO ENSOPADO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA | MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + MELANCIA | ISCA DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA | QUIABADA (QUIABO E MÚSCULO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (PEPINO COM TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA DA PRATA | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | EMPANADA DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE UMBU |

| 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 | 1.083,03 | 39,70 | 36,98 | 151,96 | 406,51 | 8,89 | 156,88 | 243,50 | 838,56 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO FUNDAMENTAL – TEMPO INTEGRAL

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE AVEIA | MINGAU DE MILHO + MAÇÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | ISCA DE FÍGADO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + MELÃO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA COZIDA (CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE MANGA | MÚSCULO COZIDO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | CUSCUZ DE TAPIOCA COM LEITE DE COCO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAÇÃ |

| 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 | 970,73 | 36,08 | 30,26 | 142,60 | 442,13 | 7 | 823,14 | 127,17 | 765,51 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO FUNDAMENTAL – TEMPO INTEGRAL

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--|---|--|--|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJU | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | CARNE MOÍDA REFOGADA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA CRUA (BETERRABA RALADA) + TANGERINA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA E CARNE BOVINA, FARINHA) + SALADA CRUA (TOMATE E CEBOLA) + MELÃO | ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO COM MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO |

| 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 | 1.026,45 | 38,64 | 38,57 | 134,92 | 400,96 | 8,13 | 155,41 | 132,70 | 821,65 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

QUILOMBOLA

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 26 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | MUNGUNZÁ + MAMÃO | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE E AVEIA |
| ALMOÇO | ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + TANGERINA | ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO | ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (CENOURA E BETERRABA RALADAS) + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 769,48 | 28,55 | 28,34 | 103,11 | 277,79 | 5,80 | 112,88 | 73,18 | 533,03 |

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista- QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista- QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--|--|--|---|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA DA PRATA | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | FRANGO ENSOPADO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA | MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + MELANCIA | ISCA DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA | QUIABADA (QUIABO E MÚSCULO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (PEPINO COM TOMATE) |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 772,46 | 29,94 | 25,83 | 108,40 | 289,80 | 7,24 | 102,49 | 146,10 | 502,97 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|---|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE AVEIA | MINGAU DE MILHO + MAÇÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | ISCA DE FÍGADO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + MELÃO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA COZIDA (CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE MANGA | MÚSCULO COZIDO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 688,68 | 27,70 | 21,83 | 98,54 | 294,38 | 5,97 | 742,70 | 55,19 | 544,75 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--|--|--|---|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJU | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | CARNE MOÍDA REFOGADA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA CRUA (BETERRABA RALADA) + TANGERINA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA E CARNE BOVINA, FARINHA) + SALADA CRUA (TOMATE E CEBOLA) + MELÃO | ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 723,17 | 28,99 | 28,81 | 89,11 | 258,96 | 6,39 | 95,76 | 59,41 | 533,57 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

QUILOMBOLA

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 26 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|---|---|---|
| ALMOÇO | ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + TANGERINA | ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO | ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (CENOURA E BETERRABA RALADAS) + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ | BOLO TRADICIONAL + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO E CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE CAJU | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | CUSCUZ DE MILHO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 714,66 | 28,57 | 27,80 | 90,87 | 206,86 | 6,31 | 69,20 | 118,42 | 653,11 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|--|--|--|
| ALMOÇO | FRANGO ENSOPADO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA | MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + MELANCIA | ISCA DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA | QUIABADA (QUIABO E MÚSCULO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (PEPINO COM TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA DA PRATA | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | EMPANADA DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE UMBU |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 754,70 | 29,90 | 27,71 | 99,40 | 261,96 | 7,43 | 80,62 | 161,97 | 650,15 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|--|--|---|--|
| ALMOÇO | ISCA DE FÍGADO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + MELÃO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESMIADO) + SALADA COZIDA (CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE MANGA | MÚSCULO COZIDO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | CUSCUZ DE TAPIOCA COM LEITE DE COCO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAÇÃ |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 673,78 | 27,49 | 21,91 | 94,17 | 267,24 | 6,17 | 731,50 | 120,52 | 588,51 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista- QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista- QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|---|--|--|
| ALMOÇO | CARNE MOÍDA REFOGADA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA CRUA (BETERRABA RALADA) + TANGERINA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA E CARNE BOVINA, FARINHA) + SALADA CRUA (TOMATE E CEBOLA) + MELÃO | ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO COM MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 755,65 | 30,31 | 30,23 | 93,58 | 262,13 | 7,02 | 75,54 | 113,37 | 643,93 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

QUILOMBOLA

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 26 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | MUNGUNZÁ + MAMÃO | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE E AVEIA |
| ALMOÇO | ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + TANGERINA | ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO | ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (CENOURA E BETERRABA RALADAS) + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ | BOLO TRADICIONAL + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO E CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE CAJU | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | CUSCUZ DE MILHO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO |

| 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 | 1.033,62 | 36,94 | 37,49 | 141,97 | 361,77 | 7,32 | 159,25 | 137,66 | 829,28 |

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--|--|---|---|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA PRATA | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | FRANGO ENSOPADO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA | MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + MELANCIA | ISCA DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA | QUIABADA (QUIABO E MÚSCULO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (PEPINO COM TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA DA PRATA | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | EMPANADA DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE UMBU |

| 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 | 1.083,03 | 39,70 | 36,98 | 151,96 | 406,51 | 8,89 | 156,88 | 243,50 | 838,56 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE AVEIA | MINGAU DE MILHO + MAÇÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | ISCA DE FÍGADO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + MELÃO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA COZIDA (CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE MANGA | MÚSCULO COZIDO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | CUSCUZ DE TAPIOCA COM LEITE DE COCO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAÇÃ |

| 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 | 970,73 | 36,08 | 30,26 | 142,60 | 442,13 | 7 | 823,14 | 127,17 | 765,51 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--|---|--|--|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJU | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | CARNE MOÍDA REFOGADA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA CRUA (BETERRABA RALADA) + TANGERINA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA E CARNE BOVINA, FARINHA) + SALADA CRUA (TOMATE E CEBOLA) + MELÃO | ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO COM MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO |

| 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 | 1.026,45 | 38,64 | 38,57 | 134,92 | 400,96 | 8,13 | 155,41 | 132,70 | 821,65 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

QUILOMBOLA

EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA

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 26 – QUILOMBOLA – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-----------|--|---|---|---|---|
| CEIA | ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + TANGERINA | ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO | ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (CENOURA E BETERRABA RALADAS) + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% 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 | 450,52 | 20,19 | 18,65 | 52,02 | 122,87 | 4,78 | 22,83 | 53,94 | 356,86 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-----------|---|---|---|--|--|
| CEIA | FRANGO ENSOPADO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA | MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + MELANCIA | ISCA DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA | QUIABADA (QUIABO E MÚSCULO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (PEPINO COM TOMATE) |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% 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 | 444,13 | 20,14 | 16,56 | 55,84 | 145,24 | 5,78 | 26,23 | 64,57 | 314,55 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-----------|---|--|--|---|--|
| CEIA | ISCA DE FÍGADO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + MELÃO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA COZIDA (CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE MANGA | MÚSCULO COZIDO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% 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 | 391,73 | 19,11 | 13,47 | 50,11 | 119,49 | 5,14 | 651,06 | 48,54 | 367,75 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – QUILOMBOLA – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-----------|---|---|---|---|---|
| CEIA | CARNE MOÍDA REFOGADA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA CRUA (BETERRABA RALADA) + TANGERINA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA E CARNE BOVINA, FARINHA) + SALADA CRUA (TOMATE E CEBOLA) + MELÃO | ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% 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 | 452,36 | 20,66 | 20,47 | 47,78 | 120,13 | 5,28 | 15,88 | 40,08 | 355,85 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO 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 26 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | MUNGUNZÁ + MAMÃO | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE E AVEIA |
| ALMOÇO | ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + TANGERINA | ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO | ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (CENOURA E BETERRABA RALADAS) + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 769,48 | 28,55 | 28,34 | 103,11 | 277,79 | 5,80 | 112,88 | 73,18 | 533,03 |

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista- QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista- QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--|--|--|---|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA PRATA | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | FRANGO ENSOPADO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA | MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + MELANCIA | ISCA DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA | QUIABADA (QUIABO E MÚSCULO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (PEPINO COM TOMATE) |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 772,46 | 29,94 | 25,83 | 108,40 | 289,80 | 7,24 | 102,49 | 146,10 | 502,97 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|---|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE AVEIA | MINGAU DE MILHO + MAÇÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | ISCA DE FÍGADO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + MELÃO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA COZIDA (CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE MANGA | MÚSCULO COZIDO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 688,68 | 27,70 | 21,83 | 98,54 | 294,38 | 5,97 | 742,70 | 55,19 | 544,75 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.


 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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 26 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--|--|--|---|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJU | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | CARNE MOÍDA REFOGADA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA CRUA (BETERRABA RALADA) + TANGERINA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA E CARNE BOVINA, FARINHA) + SALADA CRUA (TOMATE E CEBOLA) + MELÃO | ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 723,17 | 28,99 | 28,81 | 89,11 | 258,96 | 6,39 | 95,76 | 59,41 | 533,57 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO 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 26 – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|---|---|---|
| ALMOÇO | ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + TANGERINA | ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO | ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (CENOURA E BETERRABA RALADAS) + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ | BOLO TRADICIONAL + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO E CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE CAJU | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | CUSCUZ DE MILHO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 714,66 | 28,57 | 27,80 | 90,87 | 206,86 | 6,31 | 69,20 | 118,42 | 653,11 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|--|--|--|
| ALMOÇO | FRANGO ENSOPADO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA | MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + MELANCIA | ISCA DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA | QUIABADA (QUIABO E MÚSCULO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (PEPINO COM TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA DA PRATA | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | EMPANADA DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE UMBU |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 754,70 | 29,90 | 27,71 | 99,40 | 261,96 | 7,43 | 80,62 | 161,97 | 650,15 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|--|--|---|--|
| ALMOÇO | ISCA DE FÍGADO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + MELÃO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESMIADO) + SALADA COZIDA (CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE MANGA | MÚSCULO COZIDO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | CUSCUZ DE TAPIOCA COM LEITE DE COCO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAÇÃ |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 673,78 | 27,49 | 21,91 | 94,17 | 267,24 | 6,17 | 731,50 | 120,52 | 588,51 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista- QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista- QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|---|--|--|
| ALMOÇO | CARNE MOÍDA REFOGADA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA CRUA (BETERRABA RALADA) + TANGERINA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA E CARNE BOVINA, FARINHA) + SALADA CRUA (TOMATE E CEBOLA) + MELÃO | ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO COM MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 755,65 | 30,31 | 30,23 | 93,58 | 262,13 | 7,02 | 75,54 | 113,37 | 643,93 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO FUNDAMENTAL – 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 26 – ENSINO FUNDAMENTAL – TEMPO INTEGRAL

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | MUNGUNZÁ + MAMÃO | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE E AVEIA |
| ALMOÇO | ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + TANGERINA | ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO | ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (CENOURA E BETERRABA RALADAS) + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ | BOLO TRADICIONAL + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO E CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE CAJU | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | CUSCUZ DE MILHO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO |

| 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 | 1.033,62 | 36,94 | 37,49 | 141,97 | 361,77 | 7,32 | 159,25 | 137,66 | 829,28 |

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO FUNDAMENTAL – TEMPO INTEGRAL

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--|--|---|---|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA PRATA | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | FRANGO ENSOPADO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA | MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + MELANCIA | ISCA DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA | QUIABADA (QUIABO E MÚSCULO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (PEPINO COM TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA DA PRATA | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | EMPANADA DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE UMBU |

| 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 | 1.083,03 | 39,70 | 36,98 | 151,96 | 406,51 | 8,89 | 156,88 | 243,50 | 838,56 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO FUNDAMENTAL – TEMPO INTEGRAL

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE AVEIA | MINGAU DE MILHO + MAÇÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | ISCA DE FÍGADO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + MELÃO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA COZIDA (CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE MANGA | MÚSCULO COZIDO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | CUSCUZ DE TAPIOCA COM LEITE DE COCO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAÇÃ |

| 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 | 970,73 | 36,08 | 30,26 | 142,60 | 442,13 | 7 | 823,14 | 127,17 | 765,51 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO FUNDAMENTAL – TEMPO INTEGRAL

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--|--|--|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJU | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | CARNE MOÍDA REFOGADA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA CRUA (BETERRABA RALADA) + TANGERINA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA E CARNE BOVINA, FARINHA) + SALADA CRUA (TOMATE E CEBOLA) + MELÃO | ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO COM MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO |

| 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 | 1.026,45 | 38,64 | 38,57 | 134,92 | 400,96 | 8,13 | 155,41 | 132,70 | 821,65 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO MÉDIO – 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 26 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | MUNGUNZÁ + MAMÃO | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE E AVEIA |
| ALMOÇO | ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + TANGERINA | ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO | ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (CENOURA E BETERRABA RALADAS) + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 769,48 | 28,55 | 28,34 | 103,11 | 277,79 | 5,80 | 112,88 | 73,18 | 533,03 |

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista- QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista- QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--|--|--|---|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA PRATA | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | FRANGO ENSOPADO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA | MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + MELANCIA | ISCA DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA | QUIABADA (QUIABO E MÚSCULO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (PEPINO COM TOMATE) |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 772,46 | 29,94 | 25,83 | 108,40 | 289,80 | 7,24 | 102,49 | 146,10 | 502,97 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|---|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE AVEIA | MINGAU DE MILHO + MAÇÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | ISCA DE FÍGADO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + MELÃO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA COZIDA (CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE MANGA | MÚSCULO COZIDO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 688,68 | 27,70 | 21,83 | 98,54 | 294,38 | 5,97 | 742,70 | 55,19 | 544,75 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--|--|--|---|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJU | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | CARNE MOÍDA REFOGADA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA CRUA (BETERRABA RALADA) + TANGERINA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA E CARNE BOVINA, FARINHA) + SALADA CRUA (TOMATE E CEBOLA) + MELÃO | ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 723,17 | 28,99 | 28,81 | 89,11 | 258,96 | 6,39 | 95,76 | 59,41 | 533,57 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO MÉDIO – 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 26 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|---|---|---|
| ALMOÇO | ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + TANGERINA | ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO | ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (CENOURA E BETERRABA RALADAS) + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ | BOLO TRADICIONAL + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO E CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE CAJU | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | CUSCUZ DE MILHO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 714,66 | 28,57 | 27,80 | 90,87 | 206,86 | 6,31 | 69,20 | 118,42 | 653,11 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|--|--|--|
| ALMOÇO | FRANGO ENSOPADO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA | MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + MELANCIA | ISCA DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA | QUIABADA (QUIABO E MÚSCULO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (PEPINO COM TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA DA PRATA | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | EMPANADA DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE UMBU |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 754,70 | 29,90 | 27,71 | 99,40 | 261,96 | 7,43 | 80,62 | 161,97 | 650,15 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|--|--|---|--|
| ALMOÇO | ISCA DE FÍGADO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + MELÃO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESMIADO) + SALADA COZIDA (CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE MANGA | MÚSCULO COZIDO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | CUSCUZ DE TAPIOCA COM LEITE DE COCO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAÇÃ |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 673,78 | 27,49 | 21,91 | 94,17 | 267,24 | 6,17 | 731,50 | 120,52 | 588,51 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|---|--|--|
| ALMOÇO | CARNE MOÍDA REFOGADA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA CRUA (BETERRABA RALADA) + TANGERINA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA E CARNE BOVINA, FARINHA) + SALADA CRUA (TOMATE E CEBOLA) + MELÃO | ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO COM MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 755,65 | 30,31 | 30,23 | 93,58 | 262,13 | 7,02 | 75,54 | 113,37 | 643,93 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | MUNGUNZÁ + MAMÃO | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE E AVEIA |
| ALMOÇO | ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + TANGERINA | ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO | ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (CENOURA E BETERRABA RALADAS) + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ | BOLO TRADICIONAL + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO E CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE CAJU | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | CUSCUZ DE MILHO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO |

| 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 | 1.033,62 | 36,94 | 37,49 | 141,97 | 361,77 | 7,32 | 159,25 | 137,66 | 829,28 |

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--|--|---|---|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA PRATA | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | FRANGO ENSOPADO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA | MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + MELANCIA | ISCA DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA | QUIABADA (QUIABO E MÚSCULO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (PEPINO COM TOMATE) |
| LANCHE DA TARDE | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE + BANANA DA PRATA | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | EMPANADA DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE UMBU |

| 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 | 1.083,03 | 39,70 | 36,98 | 151,96 | 406,51 | 8,89 | 156,88 | 243,50 | 838,56 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE AVEIA | MINGAU DE MILHO + MAÇÃ | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | ISCA DE FÍGADO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + MELÃO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA COZIDA (CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE MANGA | MÚSCULO COZIDO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | CUSCUZ DE TAPIOCA COM LEITE DE COCO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SALADA DE FRUTAS (MELANCIA, MAMÃO, MELÃO, MANGA, LEITE EM PÓ E GRANOLA) | AIPIM COZIDO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAÇÃ |

| 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 | 970,73 | 36,08 | 30,26 | 142,60 | 442,13 | 7 | 823,14 | 127,17 | 765,51 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--|--|--|---|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE CAJU | BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | CARNE MOÍDA REFOGADA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA CRUA (BETERRABA RALADA) + TANGERINA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA E CARNE BOVINA, FARINHA) + SALADA CRUA (TOMATE E CEBOLA) + MELÃO | ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO |
| LANCHE DA TARDE | BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM OVO + IOGURTE | CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SANDUÍCHE NATURAL (FRANGO COM MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO |

| 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 | 1.026,45 | 38,64 | 38,57 | 134,92 | 400,96 | 8,13 | 155,41 | 132,70 | 821,65 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA

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 26 – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-----------|---|---|---|---|---|
| CEIA | ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + TANGERINA | ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO | ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (CENOURA E BETERRABA RALADAS) + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% 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 | 450,52 | 20,19 | 18,65 | 52,02 | 122,87 | 4,78 | 22,83 | 53,94 | 356,86 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-----------|---|---|---|--|--|
| CEIA | FRANGO ENSOPADO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA | MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + MELANCIA | ISCA DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + TANGERINA | QUIABADA (QUIABO E MÚSCULO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (PEPINO COM TOMATE) |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% 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 | 444,13 | 20,14 | 16,56 | 55,84 | 145,24 | 5,78 | 26,23 | 64,57 | 314,55 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-----------|---|--|--|---|--|
| CEIA | ISCA DE FÍGADO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO + MELANCIA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + MELÃO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA COZIDA (CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE MANGA | MÚSCULO COZIDO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO CALDO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% 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 | 391,73 | 19,11 | 13,47 | 50,11 | 119,49 | 5,14 | 651,06 | 48,54 | 367,75 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-----------|---|---|---|---|---|
| CEIA | CARNE MOÍDA REFOGADA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + FEIJÃO CALDO | RISOTO DE FRANGO (ARROZ PARBOILIZADO E FRANGO DESFIADO) + SALADA CRUA (BETERRABA RALADA) + TANGERINA | ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA E CARNE BOVINA, FARINHA) + SALADA CRUA (TOMATE E CEBOLA) + MELÃO | ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA INGLESA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CALDO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% 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 | 452,36 | 20,66 | 20,47 | 47,78 | 120,13 | 5,28 | 15,88 | 40,08 | 355,85 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

CENTROS ESPECIAIS

ENSINO PARCIAL – 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 26 – CENTROS ESPECIAIS – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--|--|---|---|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | VITAMINA DE BANANA COM LEITE, MAMÃO E AVEIA | AIPIM COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | MUNGUNZÁ | CUSCUZ DE TAPIOCA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MELANCIA E MAMÃO) |
| ALMOÇO | POLENTA DE MILHO + CARNE MOÍDA COM ERVILHA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | MACARRONADA AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO COM CENOURA RALADA + LARANJA | CUBOS DE CARNE COM LEGUMES (CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO | ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA RALADA | FRIGIDEIRA DE SARDINHA COM LEGUMES (CENOURA E BATATA) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 827,60 | 28,28 | 31,49 | 110,75 | 362,74 | 3,44 | 165,34 | 76,98 | 481,60 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – CENTROS ESPECIAIS – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|-----------------------------------|---|---|---|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | VITAMINA DE ABACATE COM LEITE | PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE LARANJA COM BETERRABA | MINGAU DE TAPIOCA | BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE GOIABA | CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | ARROZ CARRETEIRO + MELANCIA | QUIABADA (QUIABO E CHARQUE) + ARROZ PARBOILIZADO | ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO | MACARRONADA À BOLNHESA + CENOURA RALADA + TANGERINA | BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO, ARROZ, CARNE MOÍDA) |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 683 | 26,15 | 24,43 | 91,38 | 250,32 | 5,19 | 94,64 | 77,588 | 1287 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista-QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – CENTROS ESPECIAIS – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--|---|---|--|---|
| CAFÉ DA MANHÃ | IOGURTE + MAÇÃ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | BANANA DA TERRA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | VITAMINA DE MAMÃO COM LARANJA | BOLO DE BANANA COM CANELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CENOURA E CHUCHU) + ARROZ | TUTÚ DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE UMBU | SUFLÊ DE LEGUMES (CHUCHU, CENOURA E ABÓBORA) + MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO | ENSOPADINHO DE MÚSCULO COM LEGUMES (CENOURA, BATATA E QUIABO) + ARROZ PARBOILIZADO | BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO, ARROZ E CARNE MOÍDA) + MELANCIA |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 881,21 | 32,92 | 33,06 | 115,80 | 358,20 | 5,48 | 123,41 | 46,51 | 501,45 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – CENTROS ESPECIAIS – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|---|--|--|---|--|
| CAFÉ DA MANHÃ | CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | BROA DE MILHO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ | VITAMINA DE ABACATE COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | IOGURTE + TANGERINA | BATATA DOCE + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | CORTADO DE ABÓBORA COM CARNE BOVINA + ARROZ PARBOILIZADO + MAÇÃ | FEIJÃO TROPEIRO COM COUVE + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | ENSOPADINHO DE FRANGO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA RALADA | ENSOPADINHO DE MÚSCULO COM CHUCHU + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | QUIABADA COM CUBOS DE CARNE + ARROZ PARBOILIZADO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 741,36 | 25,89 | 29,23 | 96 | 270,62 | 4,57 | 115,27 | 73,97 | 657,76 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

CENTROS ESPECIAIS

ENSINO PARCIAL – 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 26 – CENTROS ESPECIAIS – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--|--|--|--|--|
| LANCHE DA TARDE | VITAMINA DE BANANA COM LEITE, MAMÃO E AVEIA | AIPIM COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | MUNGUNZÁ | CUSCUZ DE TAPIOCA | SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MELANCIA E MAMÃO) |
| CEIA | POLENTA DE MILHO + CARNE MOÍDA COM ERVILHA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, BATATA E CHUCHU) COM FRANGO DESFIADO | CUBOS DE CARNE COM COUVE + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA | SOPA DE FEIJÃO COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. | FRIGIDEIRA DE SARDINHA COM LEGUMES (CENOURA E BATATA) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 730, 76 | 22,63 | 25,85 | 105,63 | 289,89 | 3,94 | 123,38 | 91,58 | 395,12 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – CENTROS ESPECIAIS – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--|---|---|--|---|
| LANCHE DA TARDE | VITAMINA DE ABACATE COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE LARANJA COM BETERRRABA | MINGAU DE TAPIOCA | BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE GOIABA | CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| CEIA | ARROZ CARRETEIRO + SALADA CRUA + SUCO DE POLPA DE UMBU | CALDO DE AIPIM COM CARNE MOÍDA | ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + TANGERINA | SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, BATATA E CHUCHU) COM CARNE MOÍDA | BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO, ARROZ, CARNE MOÍDA) + MELANCIA |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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) |
|--|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| | 638,86 | 23,28 | 22,63 | 87,96 | 224,47 | 5,61 | 85,51 | 103,35 | 808,44 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – CENTROS ESPECIAIS – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|--|--|---|
| LANCHE DA TARDE | IOGURTE + MAÇÃ | AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | BANANA DA TERRA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | VITAMINA DE MAMÃO COM LARANJA | BOLO DE BANANA COM CANELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| CEIA | CARNE MOÍDA COM LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO | SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES PICADOS (CHUCHU, CENOURA E BATATA) | SUFLÊ DE LEGUMES (CHUCHU E CENOURA) + MACARRÃO À BOLONHESA | SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA E BATATA) COM MÚSCULO | BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO, ARROZ, CARNE MOÍDA) + MELANCIA |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 751,30 | 28,65 | 26,37 | 102,61 | 354,97 | 5,34 | 117,90 | 50,40 | 401,06 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista-OT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista-OT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – CENTROS ESPECIAIS – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|---|---|--|-------------------------------------|--|
| LANCHE DA TARDE | CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | BROA DE MILHO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ | VITAMINA DE ABACATE COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | IOGURTE + TANGERINA | BATATA DOCE + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| CEIA | CORTADO DE ABÓBORA COM CARNE BOVINA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA | SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES PICADOS (CHUCHU, CENOURA E BATATA) | ENSOPADINHO DE FRANGO EM CUBOS + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA RALADA | CALDO DE AIPIM COM MÚSCULO DESFIADO | QUIABADA COM CUBOS DE CARNE + ARROZ PARBOILIZADO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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 | 679,44 | 23,85 | 29,10 | 83,24 | 282,12 | 3,67 | 109,81 | 46,59 | 599,03 |

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista – QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

CENTROS ESPECIAIS

ENSINO PARCIAL – 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 26 – CENTROS ESPECIAIS – ENSINO PARCIAL – NOTURNO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-------------|--|--|--|---|--|
| CEIA | POLENTA DE MILHO + CARNE MOÍDA COM ERVILHA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, BATATA E CHUCHU) COM FRANGO DESFIADO | CUBOS DE CARNE COM COUVE + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA | SOPA DE FEIJÃO COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA | FRIGIDEIRA DE SARDINHA COM LEGUMES (CENOURA E BATATA) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% 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 | 343,74 | 12,30 | 12,62 | 47,11 | 96,31 | 2,64 | 21,91 | 23,18 | 176,08 |

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – CENTROS ESPECIAIS – ENSINO PARCIAL – NOTURNO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-------------|--|-----------------------------------|--|--|--|
| CEIA | ARROZ CARRETEIRO + SALADA CRUA + SUCO DE POLPA DE UMBU | CALDO DE AIPIM COM CARNE MOÍDA | ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + TANGERINA | SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, BATATA E CHUCHU) COM CARNE MOÍDA | BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO, ARROZ, CARNE MOÍDA) + MELANCIA |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% 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 | 325,06 | 13,94 | 12,25 | 40,48 | 152,80 | 2,12 | 38,11 | 32,41 | 193,71 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – CENTROS ESPECIAIS – ENSINO PARCIAL – NOTURNO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-------------|---|---|--|--|--|
| CEIA | CARNE MOÍDA COM LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO | SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES PICADOS (CHUCHU, CENOURA E BATATA) | SUFLÊ DE LEGUMES (CHUCHU E CENOURA) + MACARRÃO À BOLONHESA | SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA E BATATA) COM MÚSCULO | BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO, ARROZ PARBOILIZADO, CARNE MOÍDA) + MELANCIA |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% 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 | 287,76 | 8,77 | 10,65 | 36,70 | 147,42 | 5,03 | 65,24 | 29,01 | 166,17 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula P. dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 26 – CENTROS ESPECIAIS – ENSINO PARCIAL – NOTURNO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-----------|--|---|--|--|---|
| CEIA | CORTADO DE ABÓBORA COM CARNE BOVINA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA | SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES PICADOS (CHUCHU, CENOURA E BATATA) | ENSOPADINHO DE FRANGO EM CUBOS + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA RALADA | CALDO DE AIPIM COM MÚSCULO DESFIADO | QUIABADA COM CUBOS DE CARNE + ARROZ PARBOILIZADO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% 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 | 374,68 | 12,37 | 16,41 | 45,19 | 78,60 | 1,49 | 30,85 | 38,32 | 137,18 |

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:

Elane Paula Pereira dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13462;

Jociene Lopes dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9258;

Tayane de Jesus Freitas – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9619.

Elane Paula Pereira dos Santos
 Elane Paula Pereira dos Santos
 Cad.: 92018375
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 13.462

Jociene Lopes dos Santos
 Jociene Lopes dos Santos
 Cad.: 92018398
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9258

Tayane de Jesus Freitas
 Tayane de Jesus Freitas
 Cad.: 92052282
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC
 CRN5 9619

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