



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

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

## **CARDÁPIOS 2024**

### **NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 03 – SEABRA**



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

# **INTOLERANTES À LACTOSE**

## **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 03 – INTOLERANTES À LACTOSE – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ PRETO + MAMÃO FATIADO	PÃO COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E SOJA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + ACHOCOLATADO COM LEITE DE SOJA/ AVEIA OU LEITE ZERO LACTOSE	AIPIM COZIDO COM AZEITE + CAFÉ PRETO + ABACAXI FATIADO	SALADA DE FRUTAS
<b>ALMOÇO</b>	FRANGO ENSOPADO + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO)	FRANGO EM CUBOS AO MOLHO DE TOMATE + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + SALADA DE REPOLHO COM MANGA	PICADINHO DE FÍGADO + CENOURA E BATATA INGLESA COZIDOS + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA DE CALDO	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + ABACAXI FATIADO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
<b>Média Semanal</b>	620,26	22	86,40	14%	18	163,63	27%	94	375,23	60%	500,78

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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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 03 – INTOLERANTES À LACTOSE – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	BATATA DOCE COZIDA COM AZEITE + CAFÉ PRETO + MELANCIA FATIADA	CUSCUZ DE FLOCÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ PRETO + BANANA DA PRATA	PÃO COM PROTEÍNA DE SOJA, CENOURA E TOMATE + TANGERINA	SALA DA FRUTAS COM AVEIA EM FLOCOS + BROA DE MILHO	AIPIM COZIDO COM AZEITE + CAFÉ PRETO + ABACAXI FATIADO
<b>ALMOÇO</b>	MALAMBA DE FRANGO + PIRÃO DE FUBÁ DE MILHO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	TILÁPIA ENSOPADA + FEIJÃO CARIOCA DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA COM CENOURA RALADA E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO PRETO DE CALDO + SALADA DE COUVE + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO	ESPAGUETE A BOLONHESA + SALADA DE REPOLHO CRU COM TOMATE EM TIRAS

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA		PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)	
	<b>Média Semanal</b>	678,30	24	95,38	14%	15	138,58	21%	113	450,51	66%	460,10

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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 03 – INTOLERANTES À LACTOSE – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO COM AZEITE + CAFÉ PRETO + BANANA DA TERRA	SALADA DE FRUTAS COM AVEIA EM FLOCOS	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO COM OVO + CAFÉ PRETO + MAMÃO FATIADO	AIPIM COZIDO COM AZEITE + CAFÉ PRETO + LARANJA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ PRETO + MANGA
<b>ALMOÇO</b>	MÚSCULO COZIDO + ARROZ BRANCO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO PRETO COM CALDO + CHUCHU REFOGADO	OMELETE (FORNO) DE LEGUMES + ARROZ BRANCO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + REFOGADO DE ABÓBORA COM QUIABO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ BRANCO COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO FRADINHO, FARINHA DE MANDIOCA, PIMENTÃO, COENTRO) + SALADA DE ALFACE E COUVE	RISOTO DE PROTEÍNA DE SOJA COM LEGUMES (ABOBRINHA E CENOURA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	MALAMBA DE FRANGO + PIRÃO DE FUBÁ DE MILHO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA		PROTEÍNA		LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	688,89	22	87,65	12%	20	182,94	27%	107	426,52	62%	733,44

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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rivea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rivea Pereira de Lima*  
 Rivea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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 03 – INTOLERANTES À LACTOSE – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	AIPIM COZIDO COM AZEITE + CAFÉ PRETO + MELANCIA FATIADA	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO COM OVO + CAFÉ PRETO + BANANA DA PRATA	PÃO COM PROTEÍNA DE SOJA, CENOURA E TOMATE + SUCO DE POLPA DE MANGA	VITAMINA DE BANANA COM LEITE SEM LACTOSE E AVEIA EM FLOCOS + BROA DE MILHO	CUSCUZ COM BANANA DA TERRA + CAFÉ PRETO + LARANJA
<b>ALMOÇO</b>	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ BRANCO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + BETERRABA CRUA RALADA	FILÉ DE MERLUZA AO MOLHO DE TOMATE + ARROZ BRANCO + FEIJÃO PRETO COM CALDO + CHUCHU REFOGADO COM ORÉGANO	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU) + ARROZ BRANCO COM AÇAFRÃO + FAROFÁ DE FEIJÃO (FEIJÃO FRADINHO, FARINHA DE MANDIOCA, PIMENTÃO, COENTRO)	ESPAGUETE A BOLONHESA + SALADA DE REPOLHO COM CHEIRO VERDE	RISOTO DE FRANGO + BETERRABA E COUVE CRUA + ABACAXI RODELAS

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	712,93	28	111,50	16%	19	171,39	23%	108	433,87	62%	535,30

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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 03 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO FATIADO	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO COM OVO + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL + BANANA DA PRATA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL + MAÇÃ	PÃO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + GOIABA
<b>ALMOÇO</b>	FRANGO ENSOPADO + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO)	ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + SALADA DE REPOLHO COM MANGA	FILÉ DE MERLUZA AO FORNO COM LEGUMES (CENOURA E BATATA INGLESA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA DE CALDO	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + ABACAXI FATIADO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	<b>Média Semanal</b>	669,59	25	101,54	15%	21	187,22	28%	97	387,16	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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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 03 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	BATATA DOCE COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA FATIADA	CUSCUZ DE FLOCÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	PÃO COM PROTEÍNA DE SOJA, CENOURA E TOMATE + TANGERINA	VITAMINA DE BANANA COM LEITE INTEGRAL E AVEIA EM FLOCOS + BROA DE MILHO + MAÇÃ	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL + ABACAXI FATIADO
<b>ALMOÇO</b>	MALAMBA DE FRANGO + PIRÃO DE FUBÁ DE MILHO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO	FEIJÃO CARIOCA DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + TILÁPIA COZIDA + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA COM CENOURA RALADA E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO VERDE, LINGUIÇA, TOMATE, COENTRO E FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	RISOTO DE FRANGO COM CHUCHU E CENOURA + SALADA DE REPOLHO CRU COM TOMATE EM TIRAS

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
<b>Média Semanal</b>	728,24	25	98,29	13%	21	185,93	25%	113	451,50	62%	427,69

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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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 03 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MANGA	VITAMINA DE BANANA COM LEITE INTEGRAL E AVEIA + PÃO COM MANTEIGA	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO FATIADO	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	BANANA DA TERRA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	MÚSCULO COZIDO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO PRETO COM CALDO + CHUCHU REFOGADO	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM CARNE MOÍDA + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + REFOGADO DE ABÓBORA COM QUIABO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ BRANCO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO FRADINHO, FARINHA DE MANDIOCA, PIMENTÃO, COENTRO) + SALADA DE ALFACE E COUVE	RISOTO DE PROTEÍNA DE SOJA COM LEGUMES (ABOBRINHA E CENOURA) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	MALAMBA DE FRANGO + PIRÃO DE FUBÁ DE MILHO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + SUCO DE POLPA DE MANGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	652,22	22	87,40	12%	20	177,27	27%	99	395,75	62%	539,02

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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rivea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rivea Pereira de Lima*  
 Rivea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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 03 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA FATIADA	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	PÃO COM PROTEÍNA DE SOJA, CENOURA E TOMATE + SUCO DE POLPA DE MANGA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA EM FLOCOS + BROA DE MILHO	CUSCUZ COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + BETERRABA CRUA RALADA	FILÉ DE MERLUZA AO MOLHO DE TOMATE + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO PRETO COM CALDO + CHUCHU REFOGADO COM ORÉGANO + LARANJA	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO FRADINHO, FARINHA DE MANDIOCA, PIMENTÃO, COENTRO)	ESPAGUETE A BOLONHESA + SALADA DE REPOLHO COM CHEIRO VERDE + SUCO DE POLPA DE MANGA	RISOTO DE FRANGO + BETERRABA E COUVE CRUA + ABACAXI RODELAS

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA		PROTEÍNA		LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	782,10	30	120,64	15%	23	210,36	26%	114	456,62	59%	521,53

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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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 03 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	FRANGO ENSOPADO + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO)	ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE REPOLHO COM MANGA	FILÉ DE MERLUZA AO FORNO COM LEGUMES (CENOURA E BATATA INGLESA) + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO CARIOCA DE CALDO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + ABACAXI FATIADO
<b>LANCHE</b>	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO FATIADO	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO COM OVO + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL + BANANA DA PRATA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL + MAÇÃ	PÃO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL + GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
<b>Média Semanal</b>	669,59	25	101,54	15%	21	187,22	28%	97	387,16	57%	442,30

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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 03 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	FEIJÃO CARIOCA DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + FRANGO ENSOPADO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA COM CENOURA RALADA E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO VERDE, LINGUIÇA, TOMATE, COENTRO E FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	RISOTO DE FRANGO COM CHUCHU E CENOURA + SALADA DE REPOLHO CRU COM TOMATE EM TIRAS	MALAMBA DE FRANGO + PIRÃO DE FUBÁ DE MILHO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO
<b>LANCHE</b>	BATATA DOCE COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA FATIADA	CUSCUZ DE FLOCÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	PÃO COM PROTEÍNA DE SOJA, CENOURA E TOMATE + TANGERINA	VITAMINA DE BANANA COM LEITE INTEGRAL E AVEIA EM FLOCOS + BROA DE MILHO + MAÇÃ	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL + ABACAXI FATIADO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	728,24	25	98,29	13%	21	185,93	25%	113	451,50	62%	427,69

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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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 03 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	MÚSCULO COZIDO + ARROZ BRANCO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO PRETO COM CALDO + CHUCHU REFOGADO	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM CARNE MOÍDA + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + REFOGADO DE ABÓBORA COM QUIABO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ BRANCO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO FRADINHO, FARINHA DE MANDIOCA, PIMENTÃO, COENTRO) + SALADA DE ALFACE E COUVE	RISOTO DE PROTEÍNA DE SOJA COM LEGUMES (ABOBRINHA E CENOURA) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	MALAMBA DE FRANGO + PIRÃO DE FUBÁ DE MILHO + ARROZ PARBOILIZADO
<b>LANCHE</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MANGA	VITAMINA DE BANANA COM LEITE INTEGRAL E AVEIA + PÃO COM MANTEIGA	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO FATIADO	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	BANANA DA TERRA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	652,22	22	87,40	12%	20	177,27	27%	99	395,75	62%	539,02

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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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 03 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + BETERRABA CRUA RALADA	FILÉ DE MERLUZA AO MOLHO DE TOMATE + ARROZ BRANCO COM COUVE + FEIJÃO PRETO COM CALDO + CHUCHU REFOGADO COM ORÉGANO	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU) + ARROZ BRANCO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO FRADINHO, FARINHA DE MANDIOCA, PIMENTÃO, COENTRO)	ESPAGUETE A BOLONHESA + SALADA DE REPOLHO COM CHEIRO VERDE + LARANJA	RISOTO DE FRANGO + BETERRABA E COUVE CRUA + ABACAXI RODELAS
<b>LANCHE</b>	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA FATIADA	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	PÃO COM PROTEÍNA DE SOJA, CENOURA E TOMATE + SUCO DE POLPA DE MANGA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA EM FLOCOS + BROA DE MILHO	CUSCUZ COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	782,10	30	120,64	15%	23	210,36	26%	114	456,62	59%	521,53

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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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 03 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO FATIADO	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL + MAÇÃ	PÃO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + GOIABA
<b>ALMOÇO</b>	FRANGO ENSOPADO + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, CEBOLINHA E MANJERICÃO)	ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE REPOLHO COM MANGA	FILÉ DE MERLUZA AO FORNO COM LEGUMES (CENOURA E BATATA INGLESA) + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO CARIOCA DE CALDO	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + ABACAXI FATIADO
<b>LANCHE DA TARDE</b>	PÃO COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E SOJA + SUCO DE POLPA DE MANGABA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ, LARANJA) + AVEIA EM FLOCOS + LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM PROTEÍNA DE SOJA, CENOURA E TOMATE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	EMPANADA DE SARDINHA COM CHUCHU E TOMATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
<b>Média Semanal</b>	977,87	35,83	143,33	15%	32,38	291,40	32%	137,91	551,64	55%	739,91

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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rivea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rivea Pereira de Lima*  
 Rivea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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 03 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	BATATA DOCE COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA FATIADA	CUSCUZ DE FLOCÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	PÃO COM PROTEÍNA DE SOJA, CENOURA E TOMATE + TANGERINA	VITAMINA DE BANANA + LEITE INTEGRAL E AVEIA EM FLOCOS + BROA DE MILHO + MAÇÃ	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL + ABACAXI FATIADO
<b>ALMOÇO</b>	MALAMBA DE FRANGO + PIRÃO DE FUBÁ DE MILHO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO	FEIJÃO CARIOCA DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + FRANGO ENSOPADO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA COM CENOURA RALADA E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO VERDE, LINGUIÇA, TOMATE, COENTRO E FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	RISOTO DE FRANGO COM CHUCHU E CENOURA + SALADA DE REPOLHO CRU COM TOMATE EM TIRAS
<b>LANCHE DA TARDE</b>	PÃO COM PROTEÍNA DE SOJA, CENOURA E TOMATE + SUCO DE POLPA DE MANGA	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO + LEITE EM PÓ INTEGRAL + AVEIA EM FLOCOS	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM MASSA E LEGUMES EM CUBOS (CENOURA, BATATA, CHUCHU)	SANDUICHE NATURAL (CENOURA E FRANGO DESFIADO) + JACA	CACAU EM PÓ (AGRICULTURA FAMILIAR) + LEITE LÍQUIDO INTEGRAL + AVOADOR

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA	PROTEÍNA		LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO	
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
<b>Média Semanal</b>	1.079	36,08	144,30	13%	33,81	304,33	30%	160,16	640,64	58%	912,22

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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rivea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rivea Pereira de Lima*  
 Rivea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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 03 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MANGA	VITAMINA DE BANANA COM LEITE INTEGRAL E AVEIA + PÃO COM MANTEIGA	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO FATIADO	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	BANANA DA TERRA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE LÍQUIDO INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	MÚSCULO COZIDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO PRETO COM CALDO + CHUCHU REFOGADO	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM CARNE MOÍDA + FEIJÃO CARIÓCA COM CALDO + REFOGADO DE ABÓBORA COM QUIABO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO FRADINHO, FARINHA DE MANDIOCA, PIMENTÃO, COENTRO) + SALADA DE ALFACE E COUVE	RISOTO DE PROTEÍNA DE SOJA COM LEGUMES (ABOBRINHA E CENOURA) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	MALAMBA DE FRANGO + PIRÃO DE FUBÁ DE MILHO + ARROZ PARBOILIZADO
<b>LANCHE DA TARDE</b>	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E CHUCHU) COM MÚSCULO COZIDO E MACARRÃO	OMELETE (FORNO) DE LEGUMES (CHUCHU, CENOURA E ABOBRINHA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E LARANJA) + LEITE EM PÓ INTEGRAL + AVEIA EM FLOCOS	SANDUÍCHE DE PATÊ DE FRANGO COM CENOURA RALADA E PÃO DE FORMA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	CUSCUZ TEMPERADO COM OVO, TOMATE E COENTRO + MELANCIA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
<b>Média Semanal</b>	936,70	31,47	125,88	13%	30,09	270,84	30%	137,37	549,50	58%	616,21

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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 03 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA FATIADA	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	PÃO COM PROTEÍNA DE SOJA, CENOURA E TOMATE + SUCO DE POLPA DE MANGA	VITAMINA DE BANANA E MAÇÃ COM AVEIA EM FLOCOS + BROA DE MILHO	CUSCUZ COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + BETERRABA CRUA RALADA	FILÉ DE MERLUZA AO MOLHO DE TOMATE + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO PRETO COM CALDO + CHUCHU REFOGADO COM ORÉGANO	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFÁ DE FEIJÃO (FEIJÃO FRADINHO, FARINHA DE MANDIOCA, PIMENTÃO, COENTRO)	ESPAGUETE A BOLONHESA + SALADA DE REPOLHO COM CHEIRO VERDE + LARANJA	RISOTO DE FRANGO + BETERRABA E COUVE CRUA + ABACAXI RODELAS
<b>LANCHE DA TARDE</b>	PÃO COM CARNE MOÍDA, TOMATE E SOJA + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	VITAMINA DE MAMÃO + LARANJA + LEITE EM PÓ INTEGRAL + AVEIA EM FLOCOS	CACAU EM PÓ (AGRICULTURA FAMILIAR) + LEITE LÍQUIDO INTEGRAL + BROA DE MILHO	CUSCUZ TEMPERADO COM OVO, TOMATE E COENTRO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUÍCHE DE PATÊ DE FRANGO COM CENOURA RALADA E PÃO DE FORMA + SUCO DE POLPA DE MANGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.081,57	41,09	164,37	15%	35,34	318,10	30%	151,76	607,02	55%	782,99

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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

*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**

## **ENSINO MÉDIO – NOTURNO**

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 03 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	PÃO COM MOLHO DE CARNE MOÍDA, CENOURA E SOJA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	RISOTO DE FRANGO COM ABÓBORA E CHUCHU + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + JACA	ESPAGUETE COM SARDINHA E TOMATE + MAÇÃ	FAROFA DE FEIJÃO FRADINHO + ISCAS DE FRANGO ACEBOLADAS COM CHUCHU E BETERRABA + ABACAXI FATIADO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	308,28	10	41,79	14%	12	104,18	35%	41	164,48	52%	297,61

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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 03 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA + ARROZ COM AÇAFRÃO + MELANCIA FATIADA	RISOTO DE CARNE EM CUBOS COM CHUCHU E CENOURA + TANGERINA	SOPA DE FEIJÃO COM MASSA E LEGUMES EM CUBOS (CENOURA, BATATA, CHUCHU) + PÃO TORRADO + MAÇÃ	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO VERDE LINGUIÇA, TOMATE, COENTRO E FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MALAMBA DE FRANGO + PIRÃO DE FUBÁ DE MILHO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	350,80	12	46,01	13%	13	118,40	34%	47	189,13	54%	484,53

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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

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

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E CHUCHU) COM MÚSCULO COZIDO E MACARRÃO	ENSOPADO DE FRANGO EM CUBOS COM TOMATE + ARROZ COM COUVE + LARANJA	TILÁPIA ASSADA + SALADA DE BETERRABA E ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA COM CALDO + BANANA DA PRATA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE + CENOURA	CUSCUZ TEMPERADO COM OVO MEXIDO, TOMATE E COENTRO + MELANCIA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	284,48	10	38,49	13%	10	93,57	34%	38	153,75	53%	77,19

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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

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

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ESCONDIDINHO DE BATATA INGLESA E FRANGO TEMPERADO + MELANCIA FATIADA	ESPAGUETE AO MOLHO BOLONHESA + ABACAXI FATIADO	CUSCUZ TEMPERADO COM OVO MEXIDO, TOMATE E COENTRO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM CARNE MOÍDA E SOJA + CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	SALPICÃO DE FRANGO COZIDO DESFIADO COM CENOURA, BATATA + MACARRÃO PARAFUSO + MAÇÃ + SUCO DE POLPA DE MANGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	299,47	11	43,74	15%	12	107,74	36%	38	150,41	50%	261,46

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;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;

Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;

Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

*Alessandra Santana Nóbrega*  
 Alessandra Santana Nóbrega  
 Cad.: 92018313  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9909

*Rívea Pereira de Lima*  
 Rívea Pereira de Lima  
 Cad.: 92018342  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 4484

*Thays de Jesus S. dos Santos*  
 Thays de Jesus S. dos Santos  
 Cad.: 92018764  
 Nutricionista - QT/PNAE/SEC  
 CRN5 9481

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