



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 05 – ITABUNA



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

INDÍGENA

ENSINO REGULAR – 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 05 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM BANANA DA TERRA, OVOS E MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE ABACATE + PÃO COM MANTEIGA	MUGUNZÁ (MILHO, LEITE EM PÓ, COCO, AÇÚCAR, CRAVO E CANELA) + BROA DE MILHO	BEIJU DE TAPIOCA RECHEADO COM MANTEIGA E QUEIJO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO CARIOCA, ARROZ, LINGÜIÇA CHARQUE E CARNE BOVINA) + VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO E TEMPEROS) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + ABACAXI	RISOTO (ARROZ, FRANGO COZIDO, CENOURA RALADA E MILHO VERDE) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + SUCO DE POLPA DE MANGA	ESPAGUETE À BOLONHESA (MACARRÃO, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE TEMPEROS) + SALADA COZIDA (CHUCHU, CENOURA E BATATA) + MELANCIA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, CHARQUE, CALABRESA TEMPEROS E FARINHA) + ARROZ SIMPLES + SALADA (TOMATE, PEPINO E CEBOLA) + SUCO DE POLPA DE CACAU	STROGONOFF DE FRANGO + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (CENOURA, BATATA E CHUCHU) + TANGERINA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	897	30	25	138

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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.



Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA

W^g Isabel Nogueira Cartaxo
M^g 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 05 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CACHORRO QUENTE (CARNE MOÍDA MOLHO, CENOURA, ALFACE PICADA E MILHO) + SUCO DE POLPA DE UMBU	BOLO DE SIMPLES + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA E MAÇÃ) COM AVEIA E CHOCOLATE EM PÓ + TORRADAS	AIPIM COZIDO COM OVOS + SUCO DE POLPA DE CACAU + MAMÃO	BOLO DE PUBA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	FRANGO EM CUBOS ACEBOLADO + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (BETERRABA E CENOURA)	ENSOPADO DE MÚSCULO COM CENOURA E BATATA INGLESA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE MANGA	REFOGADO DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CHUCHU, BATATA E CENOURA) + MACARRÃO ALHO E ÓLEO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE E REPOLHO	FRANGO ASSADO (COXA SOBRECOXA) + SALADA DE FEIJÃO FRADINHO + ARROZ SIMPLES + PICADINHO DE ABÓBORA COM QUIABO + MANGA FATIADA	QUIABADA COM CHARQUE E CARNE + ARROZ SIMPLES + SALADA DE COUVE COM LARANJA + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	881,64	32	25	125

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

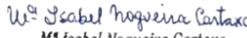
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.


Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA


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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COZIDO COM CARNE MÓIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM OVOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BEIJU DE TAPIOCA RECHEADO COM QUEIJO E COCO + SUCO DE POLPA CACAU	BATATA COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE MILHO VERDE (MILHO, LEITE EM PÓ, COCO, AÇÚCAR, CRAVO E CANELA)
ALMOÇO	ENSOPADO DE PEIXE TILÁPIA + PICADINHO DE ABÓBORA + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE MANGA	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + MELANCIA	FRANGO ASSADO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO, TEMPEROS E FARINHA) + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (BETERRABA E CENOURA) + BANANA DA PRATA	FRANGO ENSOPADO + VATAPÁ + ARROZ SIMPLES + SALADA DE FEIJÃO FRADINHO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	822	30	22	126

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

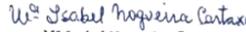
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.


Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA


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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BROA DE MILHO + IOGURTE + MAÇÃ	SANDUICHE NATURAL (FRANGO DESFIADO E CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA E MAÇÃ) COM POLPA DE MANGA E LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM QUEIJO EM FATIAS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ TEMPERADO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO (ARROZ, FRANGO COZIDO, CENOURA RALADA, MILHO E TEMPEROS) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (BETERRABA E CENOURA) + MELÃO	REFOGADO DE CARNE MOÍDA + PURÊ MISTO (AIPIM E BATATA DOCE COM AÇAFRÃO) + SALADA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE MANGA	FRANGO ASSADO COM LEGUMES (ABÓBORA E BATATA) + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO, FARINHA DE MANDIOCA E TEMPEROS) + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE CACAU	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO VERDE SIMPLES COM CALDO + ARROZ SIMPLES + FAROFA DE BANANA DA TERRA + TANGERINA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	821,11	34	30	124

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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.


Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052393
 NTE - 05 Itabuna - BA

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

INDÍGENA

ENSINO REGULAR – 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 05 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	RISOTO (ARROZ, FRANGO COZIDO, CENOURA RALADA E MILHO VERDE) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MELÃO	ESPAGUETE À BOLONHESA (MACARRÃO, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE TEMPEROS) + SALADA COZIDA (CHUCHU E CENOURA) + MELANCIA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, CHARQUE, CALABRESA TEMPEROS E FARINHA) + ARROZ SIMPLES + SALADA (TOMATE, PEPINO E CEBOLA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	STROGONOFF DE FRANGO + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (CENOURA, BATATA E CHUCHU) + TANGERINA
LANCHE DA TARDE	AIPIM COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM OVOS E MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E AVEIA) + TORRADAS	MUGUNZÁ (MILHO, LEITE EM PÓ, COCO, AÇÚCAR, CRAVO E CANELA) + PÃO COM MANTEIGA	BEIJU DE TAPIOCA RECHEADO COM MANTEIGA E QUEIJO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	897	33	25	138

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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.



Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	FRANGO EM CUBOS ACEBOLADO + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (BETERRABA E CENOURA)	ENSOPADO DE MÚSCULO COM CENOURA E BATATA INGLESA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE CACAU	REFOGADO DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CHUCHU, BATATA E CENOURA) + MACARRÃO ALHO E ÓLEO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE E REPOLHO	FRANGO ASSADO (COXA E SOBRECORA) + FEIJÃO FRADINHO TROPEIRO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ABÓBORA E QUIABO + MANGA	QUIABADA COM CHARQUE E CARNE + ARROZ SIMPLES + SALADA DE COUVE COM LARANJA + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	CACHORRO QUENTE (CARNE MOÍDA, CENOURA E BETERRABA RALADAS) + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	PÃO COM QUEIJO EM FATIAS + SUCO MISTO DE POLPA MARACUJÁ COM GOIABA	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA E MAÇÃ) COM AVEIA E CHOCOLATE EM PÓ + TORRADAS	AIPIM COZIDO COM OVOS + SUCO DE POLPA DE CACAU	BOLO DE PUBA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	892	35	28	125

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

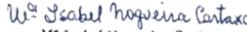
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.


Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052353
 NTE - 05 Itabuna - BA


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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	PEIXE ENSOPADO TILÁPIA + PURÊ DE ABÓBORA + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + MELANCIA	FRANGO ASSADO + FAROFA DE FEIJÃO SIMPLES (FEIJÃO, TEMPEROS E FARINHA) + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	ISCA DE CARNE ACEBOLADA COM OVOS COZIDO + FEIJÃO DE CALDO COM CHUCHU QUIABO E ABÓBORA + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA GOIABA	FRANGO ENSOPADO + VATAPÁ + ARROZ SIMPLES + SALADA DE FEIJÃO FRADINHO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI
LANCHE DA TARDE	AIPIM COZIDO COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM OVOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BEIJU DE TAPIOCA RECHEADO COM QUEIJO E COCO + SUCO DE POLPA DE UMBU	BATATA DOCE COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUICHE NATURAL (PÃO FORMA, FRANGO DESFIADO E CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	873,71	36	25	126

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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.


Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA

W^ª Isabel Nogueira Cartaxo
M^ª Isabel Nogueira Cartaxo
 Analista Técnico
 Cad.: 11.162.114-5
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO (ARROZ, FRANGO COZIDO, CENOURA RALADA, MILHO E TEMPEROS) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (BETERRABA E CENOURA) + ABACAXI	REFOGADO DE CARNE MOÍDA + PURÊ MISTO (AIPIM E BATATA DOCE COM AÇAFRÃO) + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE MANGA	FRANGO ASSADO COM LEGUMES (ABÓBORA E BATATA) + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO, FARINHA DE MANDIOCA E TEMPEROS) + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO VERDE SIMPLES + ARROZ SIMPLES + FAROFA DE BANANA DA TERRA + TANGERINA
LANCHE DA TARDE	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E FRANGO DESEFIADO + MAÇÃ	SANDUICHE NATURAL (FRANGO DESFIADO, CENOURA E ALFACE PICADA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE FRUTAS (POLPA DE MANGA, BANANA, MAÇÃ E LEITE) + PÃO COM MANTEIGA	BOLO DE FUBÁ DE MILHO + SUCO DE POLPA MISTO MARACUJÁ COM GOIABA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO <i>IN NATURA</i> E LEITE CONDENSADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	894	32	30	124

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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.


Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

INDÍGENA

ENSINO REGULAR – INTEGRAL

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM QUEIJO FATIADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM OVOS E MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + ACHOCOLATADO GELADO (CACAU EM PÓ LEITE EM PÓ INTEGRAL E AÇUCAR)	MUGUNZÁ (MILHO, LEITE EM PÓ, COCO, AÇÚCAR, CRAVO E CANELA) + BROA DE MILHO	FAROFA DE BANANA DA TERRA COM CARNE DESFIADA + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA
ALMOÇO	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MELANCIA	RISOTO (ARROZ, FRANGO COZIDO, CENOURA RALADA E MILHO VERDE) + SALADA (ALFACE, TOMATE E PEPINO) + MANGA FATIADA	ESPAGUETE À BOLONHESA (MACARRÃO, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE TEMPEROS) + SALADA COZIDA (CHUCHU, CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE CACAU	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, CHARQUE, CALABRESA TEMPEROS E FARINHA) + ARROZ SIMPLES + SALADA (ALFACE, TOMATE, PEPINO E CEBOLA) + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	STROGONOFF DE FRANGO + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (BETERRABA, BATATA E CHUCHU) + MELANCIA
LANCHE DA TARDE	AIPIM COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE PUBA + SUCO DE POLPA DE CACAU	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ COM CENOURA + BANANA DA PRATA	SOPA DE LEGUMES (MACARRÃO, FRANGO, BATATA, CENOURA E CHUCHU) + TORRADAS	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, FARINHA, CHARQUE E TEMPEROS) + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO E PEPINO) + SUCO DE POLPA DE MANGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.369,60	46	49	186

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;

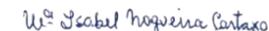
Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.



Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA



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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BATATA DOCE COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE TAPIOCA (LEITE EM PÓ, COCO, AÇÚCAR, CRAVO E CANELÁ)	FAROFA DE BANANA COM OVOS MEXIDO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	BOLO DE PUBA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO
ALMOÇO	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (BETERRABA E CENOURA) + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE MÚSCULO COM CENOURA E BATATA INGLESA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	REFOGADO CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CHUCHU, BATATA E CENOURA) + MACARRÃO ALHO E ÓLEO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE E REPOLHO	FRANGO ASSADO (COXA SOBRECOXA) + FEIJÃO FRADINHO SIMPLES + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO COM ALFACE + MANGA	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA E QUIABO) + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ALFACE COM TOMATE
LANCHE DA TARDE	MINGAU DE TAPIOCA (LEITE EM PÓ, COCO, AÇÚCAR, CRAVO E CANELÁ)	CALDO DE AIPIM COM COUVE (CALABRESA, TEMPEROS E COUVE) + TORRADAS	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM OVOS E MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CARNE REFOGADA COM BANANA DA TERRA + ARROZ SIMPLES + MELANCIA	QUIBE DE FORNO + VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA E PEPINO) + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
	1.356,01	52	45	172

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

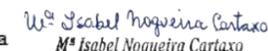
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.


Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA


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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COZIDO COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ARROZ DOCE + PÃO COM MANTEIGA	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BATATA COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ	MINGAU DE MILHO VERDE (MILHO, LEITE EM PÓ, COCO, AÇÚCAR, CRAVO E CANELA) + BROA DE MILHO
ALMOÇO	ENSOPADO DE PEIXE TILÁPIA + ABÓBORA COZIDA COM QUIABO + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + BANANA DA PRATA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO, TEMPEROS E FARINHA) + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	CARNE EM CUBOS ACEBOLADA + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE REPOLHO COM CENOURA + MELANCIA	FRANGO ASSADO (COXA E SOBRECORA) + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (ABÓBORA COM QUIABO) + MANGA
LANCHE DA TARDE	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, FARINHA, CHARQUE, TEMPEROS) + MELANCIA	BATATA COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FAROFA DE BANANA TERRA COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	AIPIM COZIDO COM REFOGADO DE CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM OVOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.138	45	30	135

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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.



Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO SECO IN NATURA E LEITE CONDENSADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE MILHO (FUBÁ, LEITE EM PÓ, COCO, AÇÚCAR, CRAVO E CANELA) + PÃO COM MANTEIGA	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BOLO DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAÇA, MANGA, LEITE EM PÓ INTEGRAL) + BROA DE MILHO
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO (ARROZ, FRANGO COZIDO, CENOURA RALADA, MILHO E TEMPEROS) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + SUCO DE POLPA DE CACAU + BANANA DA PRATA	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + FAROFA DE CENOURA E COUVE + ABACAXI	PICADINHO DE CARNE COM ABÓBORA + FEIJÃO PRETO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FRANGO ASSADO COM LEGUMES (ABÓBORA E BATATA) + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO, FARINHA DE MANDIOCA E TEMPEROS) + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE MANGA	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO VERDE SIMPLES COM CALDO + ARROZ SIMPLES + MELANCIA
LANCHE DA TARDE	MINGAU DE TAPIOCA (LEITE EM PÓ, COCO, AÇÚCAR, CRAVO E CANELA) + PÃO COM MANTEIGA	MACARRÃO PRIMAVERA (MACARRÃO, FRANGO, CENOURA, BATATA E CHUCHU) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	CALDO DE AIPIM COM FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO AIPIM, COUVE E TEMPEROS) + TORRADAS	ENSOPADO FRANGO COM BATATA + ARROZ COM CENOURA + MANGA FATIADA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, FARINHA, CHARQUE E TEMPEROS) + TIRAS DE COUVE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.218	47	50	145

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

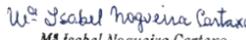
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.


Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA


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 05 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM QUEIJO FATIADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM OVOS MEXIDO E MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + BEIJU DE TAPIOCA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MANGA	IOGURTE + PÃO COM MANTEIGA + MELÃO	BATATA DOCE COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO (ARROZ, FRANGO, MILHO, TEMPEROS E CENOURA RALADA) + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE CACAU	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA TROPICAL (REPOLHO, CENOURA RALADA E MANGA FATIAS)	ALMÔNDEGAS SOJA AO MOLHO + ESPAGUETE + SALADA COZIDA (BATATA E CENOURA) + MELANCIA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, CHARQUE E TEMPEROS E FARINHA) + ARROZ SIMPLES + SALADA VINAGRETE DE SOJA (TOMATE, CEBOLA, TEMPEROS VERDE E SOJA DESIDRATADA) + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	STROGONOFF DE FRANGO + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (BETERRABA, CENOURA E CHUCHU) + SUCO DE POLPA DE MANGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	894	32	30	124

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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.



Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM OVO MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ, POLPA DE MANGA E LEITE PÓ INTEGRAL) + TORRADAS	CACHORRO QUENTE (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, MILHO E ALFACE) + SUCO DE POLPA DE CACAU
ALMOÇO	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (BETERRABA E CENOURA) + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE MÚSCULO COM CENOURA E BATATA INGLESA + FEIJÃO PRETO + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE CACAU	REFOGADO DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CENOURA E BATATA) + MACARRÃO A ALHO E ÓLEO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE E REPOLHO	PEIXE ENSOPADO TILÁPIA + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ SIMPLES + LEGUMES REFOGADOS (CHUCHU, BATATA E CENOURA) + MANGA FATIA	QUIABADA COM CARNE E CHARQUE + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA DE COUVE COM LARANJA + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	904	35	32	119

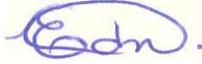
O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

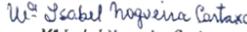
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.


Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA


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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CACAU + MAMÃO	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA + BANANA DA PRATA	BATATA COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUICHE NATURAL (PÃO DE MILHO, FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA E ALFACE)
ALMOÇO	FRANGO EM CUBOS COM CENOURA EM CUBOS + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ COM CENOURA RALADA + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + MELANCIA	CARNE PATINHO EM CUBOS ACEBOLADO + FEIJÃO TROPEIRO SIMPLES (SÓ TEMPEROS) + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ALFACE COM TOMATE E RÚCULA + SUCO DE POLPA DE UMBU	MÚSCULO COZIDO COM CENOURA + FEIJÃO FRADINHO SIMPLES (SÓ TEMPEROS) + ARROZ COM COUVE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FRANGO ENSOPADO + VATAPÁ + ARROZ SIMPLES + SALADA DE FEIJÃO FRADINHO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	866,46	34	22	133

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

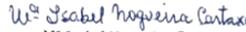
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.


Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA


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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	IOGURTE + TORRADAS + MAMÃO	SANDUICHE NATURAL (FRANGO DESFIADO E CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	PÃO COM QUEIJO EM FATIAS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ, POLPA DE MANGA E LEITE EM PÓ) + TORRADAS	CUSCUZ TEMPERADO COM OVOS MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO (ARROZ, FRANGO E CENOURA RALADA) + SALADA MISTA TROPICAL (ALFACE, RÚCULA, ABACAXI) + SUCO DE POLPA DE CACAU	REFOGADO DE CARNE MOÍDA + PURÊ MISTO (AIPIM E BATATA DOCE COM AÇAFRÃO) + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + MELÃO	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (BETERRABA E CENOURA)	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU) + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + MELANCIA	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO, CHARQUE, MÚSCULO E CALABRESA) + ARROZ SIMPLES + FAROFA DE COUVE COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	927	35	35	118

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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.


Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA


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 05 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO (ARROZ, FRANGO E CENOURA RALADA) + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE CACAU	ISCA DE CARNE EM CUBOS + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA TROPICAL (REPOLHO, CENOURA E MANGA EM FATIA)	ALMÔNDEGAS SOJA + ESPAGUETE + SALADA COZIDA (BATATA E CENOURA) + MELANCIA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, FARINHA, CHARQUE E TEMPEROS) + ARROZ SIMPLES + SALADA VINAGRETE DE SOJA (TOMATE CEBOLA, TEMPEROS VERDE E SOJA DESIDRATADA) + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	STROGONOFF DE FRANGO + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (BETERRABA, BATATA E CHUCHU) + SUCO DE POLPA DE GOIABA
LANCHE DA TARDE	BOLO DE CENOURA COM AVEIA + ACHOCOLATADO GELADO (CACAU EM PÓ, LEITE EM PÓ, AÇUCAR)	QUIBE DE FORNO COM CARNE MOÍDA E QUEIJO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MACARRÃO PRIMAVERA (MACARRÃO, FRANGO DESFIADO, CENOURA, CHUCHU, MILHO E TEMPEROS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM OVOS E MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUICHE NATURAL (PÃO DE MILHO, FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, MILHO E CREME DE LEITE) + MELANCIA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	896,17	32	30	124

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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.



Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (BETERRABA E CENOURA) + MELÃO	ENSOPADO DE MÚSCULO COM CENOURA E BATATA INGLESA + FEIJÃO PRETO + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	REFOGADO DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CENOURA E BATATA) + MACARRÃO ALHO E ÓLEO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE E REPOLHO	ISCAS DE PEIXE ENSOPADO + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE LEGUMES (CHUCHU, BATATA E CENOURA) + MANGA	FRANGO ASSADO (COXA E SOBRECOXA) + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE LEGUMES (BATATA E CENOURA) + ARROZ SIMPLES + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	CACHORRO QUENTE (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, MILHO E ALFACE) + SUCO DE POLPA DE MANGA	BOLO SALGADO (FRANGO DESFIADO E TEMPEROS) + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FAROFA DE CUSCUZ (OVO, CALABRESA E TEMPEROS) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	RISOTO DE FRANGO (ARROZ, FRANGO E CENOURA) + BANANA PRATA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	954	40	38	113

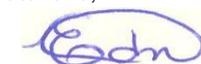
O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

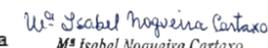
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.


Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA


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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ENSOPADO DE PEIXE + ARROZ SIMPLES + PICADINHO ABÓBORA COM QUIABO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + MELANCIA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + FAROFÁ DE FEIJÃO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	CARNE EM CUBOS ACEBOLADA + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ SIMPLES + SALADA COUVE COM CENOURA + MELANCIA	FRANGO ENSOPADO (COXA E SOBRECORA) + VATAPÁ + ARROZ SIMPLES + SALADA DE FEIJÃO FRADINHO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI
LANCHE DA TARDE	SANDUICHE NATURAL (FRANGO, CENOURA RALADA, CEBOLA E COENTRO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE GOIABA + BANANA DA PRATA	SOPA FEIJÃO (FEIJÃO, CENOURA, BATATA INGLESA, CARNE BOVINA E MACARRÃO)	AIPIM COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ TEMPERADO (OVO E CALABRESA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	866	34	22	133

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.



Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO (ARROZ, FRANGO, MILHO, CENOURA RALADA E TEMPEROS) + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	CARNE MOÍDA + PURÊ MISTO (AIPIM COM BATATA DOCE E AÇAFRÃO) + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + ABACAXI	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (BETERRABA COM CENOURA)	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU) + ARROZ SIMPLES + FAROFA DE FEIJÃO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO, CHARQUE, MÚSCULO E CALABRESA) + ARROZ SIMPLES + FAROFA COUVE COM CENOURA + LARANJA
LANCHE DA TARDE	QUIBE DE FORNO COM CARNE E QUEIJO + SUCO DE POLPA DE CACAU	CARNE REFOGADA COM BANANA DA TERRA + ARROZ SIMPLES + MELÃO	CACHORRO QUENTE (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, MILHO E ALFACE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	CUSCUZ TEMPERADO (OVO E CALABRESA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, CENOURA, BATATA, MILHO VERDE, MAÇÃ E CREME DE LEITE) + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE MANGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	900	35	32	118

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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.



Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA

W^ª Isabel Nogueira Cartaxo
M^ª Isabel Nogueira Cartaxo
 Analista Técnico
 Cad.: 11.162.114-5
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO REGULAR – INTEGRAL

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – ENSINO REGULAR – INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE POLPA DE CACAU	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM OVOS E MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA + PÃO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MANGA	MUGUNZÁ (MILHO, LEITE EM PÓ, COCO, AÇÚCAR, CRAVO E CANELA) + TORRADAS	BATATA DOCE COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO (ARROZ, FRANGO, CENOURA RALADA, MILHO, TEMPEROS) + SALADA CRUA (ALFACE, TOMATE, PEPINO, LIMÃO E AZEITE) + SUCO DE POLPA DE CACAU	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA DE REPOLHO COM BETERRABA CRUA E RALADA + MELÃO	ALMÔNDEGAS DE SOJA + ESPAGUETE + SALADA COZIDA (BATATA E CENOURA) + MELANCIA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, CHARQUE, TEMPEROS E FARINHA) + ARROZ SIMPLES + SALADA CRUA (ALFACE TOMATE, PEPINO E CEBOLA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	ENSOPADO DE PEIXE TILÁPIA + PURÊ MISTO (BATATA DOCE E AIPIM COM AÇAFRÃO) + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE GOIABA
LANCHE DA TARDE	BOLO DE CENOURA COM AVEIA + ACHOCOLATADO GELADO (CACAU EM PÓ, LEITE EM PÓ E AÇÚCAR)	EMPANADA DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA E MAÇÃ) COM AVEIA + PÃO COM MANTEIGA	BROA DE MILHO + UMBUZADA (POLPA DE UMBU E LEITE EM PÓ INTEGRAL)	CACHORRO QUENTE (CARNE MOÍDA, PÃO DE LEITE, CENOURA E ALFACE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.228,36	42	41	179

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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.



Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – ENSINO REGULAR – INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE CACAU	PÃO COM OVOS MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ, POLPA DE MANGA E LEITE PÓ) + TORRADAS	CACHORRO QUENTE (PÃO DE LEITE, CARNE MOÍDA, CENOURA E ALFACE) + SUCO DE POLPA DE MANGA
ALMOÇO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (BETERRABA E CENOURA)	ENSOPADO DE MÚSCULO COM CENOURA E BATATA INGLESA + FEIJÃO PRETO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CENOURA E BATATA) + MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	ISCA DE PEIXE + FEIJÃO CALDO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE LEGUMES (CHUCHU, BATATA E CENOURA) + MANGA	FRANGO ASSADO COM LEGUMES (BATATA E CENOURA) + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM QUEIJO FATIADO + SUCO DE POLPA DE UMBU	BOLO SALGADO DE FRANGO DESFIADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	IOGURTE + MAÇÃ	CUSCUZ COM OVOS MEXIDO + SUCO DE POLPA DE CACAU	SANDUICHE ARTESANAL (PÃO DE MILHO, CARNE MOÍDA, TOMATE E ALFACE) + SUCO DE POLPA DE ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.216,01	49	45	160

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

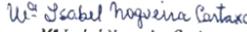
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.


Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Itabuna - BA


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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – ENSINO REGULAR – INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	BANANA DA TERRA COZIDA + PÃO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE GOIABA + BANANA DA PRATA	AIPIM COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MANGA	MINGAU DE MILHO (FUBÁ, LEITE EM PÓ, COCO, AÇÚCAR, CRAVO E CANELA) + BROA DE MILHO
ALMOÇO	QUIABADA COM CHARQUE CARNE EM CUBOS + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA DE COUVE COM LARANJA + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + MELANCIA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + BATATA SALTÉ + MELÃO	ENSOPADO FRANGO COM QUIABO + VATAPÁ + ARROZ SIMPLES + SALADA DE FEIJÃO FRADINHO + SUCO POLPA DE ABACAXI
LANCHE DA TARDE	IOGURTE + MAÇÃ	CACHORRO QUENTE AO MOLHO DE CARNE (PÃO DE LEITE, CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA E ALFACE) + SUCO DE POLPA DE MANGA	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (MELANCIA, MANGA, ABACAXI E LARANJA)	BOLO DE CENOURA COM AVEIA + SUCO DE POLPA DE CACAU	UMBUZADA (POLPA DE UMBU E LEITE) + BROA DE MILHO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
	1.103,16	44	29	115

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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.


Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052393
 NTE - 05 Itabuna - BA

Wª 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 05 – ENSINO REGULAR – INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	IOGURTE + TORRADAS	SANDUICHE NATURAL (FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA E CREME DE LEITE) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	PÃO COM QUEIJO FATIADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTA (BANANA E MAÇÃ) COM AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL + TORRADAS	CUSCUZ COM OVOS TEMPERADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO (ARROZ, FRANGO, MILHO, TEMPEROS E CENOURA RALADA) + SALADA MISTA (RÚCULA E ALFACE) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	REFOGADO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E CHUCHU + PURÊ MISTO (BATATA DOCE COM AIPIM E AÇAFRÃO) + ARROZ SIMPLES + MELANCIA	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ SIMPLES + SALADA COZIDA (BETERRABA E CENOURA)	FRANGO ASSADO COM LEGUMES (ABÓBORA E BATATA) + FAROFA DE FEIJÃO + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE CACAU	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO, CHARQUE, MÚSCULO E CALABRESA) + ARROZ SIMPLES + FAROFA DE COUVE E CENOURA + LARANJA
LANCHE DA TARDE	QUIBE DE FORNO COM CARNE E QUEIJO MINAS + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM QUEIJO FATIADO + SUCO MISTO DE POLPAS DE MANGA E GOIABA	SONHO DE FORNO + SUCO DE POLPA DE CACAU	VITAMINA DE FRUTA (BANANA E MAÇÃ) COM AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL + TORRADAS	BOLO SIMPLES + SUCO MISTO DE POLPAS DE MARACUJÁ E GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.182	41	45	162

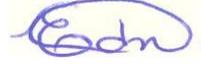
O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.


Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Ilabuna - BA

U^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
M^{te} 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 05 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ COM CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	QUIBE DE FORNO COM CARNE MOÍDA E QUEIJO MINAS (FATIAS) + VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, PEPINO E TEMPEROS) + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ESPAGUETE À BOLONHESA (MACARRÃO, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA (CENOURA RALADA COM ALFACE) + MELANCIA	ISCAS DE CARNE GRELHADA + FEIJÃO TROPEIRO (SIMPLES SEM CARNE) + SALADA CRUA (BETERRABA RALADAS E MAÇA) + SUCO DE POLPA DE UMBU	CARNE REFOGADA COM BANANA DA TERRA + ARROZ COM CENOURA + MELÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	379,89	16	11	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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.



Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052393
 NTE - 05 Itabuna - BA

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	CACHORRO QUENTE (CARNE MOÍDA, PÃO DE LEITE, CENOURA, ALFACE E MILHO) + SUCO DE POLPA DE CACAU	MACARRÃO AO MOLHO DE SARDINHA + SALADA DE LEGUMES (CHUCHU, CENOURA E BATATA) + MELÃO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, CHARQUE, TEMPEROS E FARINHA) + ARROZ SIMPLES + SALADA (ALFACE E TOMATE) + MELANCIA	FAROFA DE CUSCUZ (OVO, CALABRESA E TEMPEROS) + PÃO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA ENRIQUECIDA (FRANGO DESFIADO BATATA DOCE, CEBOLA TOMATE E TEMPEROS) + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE MANGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	386,15	14	9	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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.



Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3393
 Mat.: 92052393
 NTE - 05 Ilabuna - BA

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE (FRANGO DESFIADO E TEMPEROS) + ARROZ COM CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	ENSOPADO DE CARNE MÚSCULO COM LEGUMES EM CUBOS (CENOURA E BATATA) + ARROZ SIMPLES + MELANCIA	BATATA DOCE COZIDA + BANANA DA TERRA COZIDAS COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	FRANGO ASSADO + FAROFA DE CENOURA + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE CACAU	ENSOPADO DE PEIXE COM CHUCHU + CUSCUZ TEMPERADO + FEIJÃO FRADINHO + SALADA DE TOMATE (TOMATE, CEBOLA E COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	372,37	17	11	52

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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.



Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052383
 NTE - 05 Ilabuna - BA

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 05 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	OMELETE DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA RALADA, TOMATE E TEMPEROS) + ARROZ SIMPLES + BANANA DA PRATA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	VACA ATOLADA (MÚSCULO, AIPIM TOMATE, CEBOLA E TEMPEROS) + ARROZ SIMPLES + SALADA (TOMATE E ALFACE) + MAMÃO	CUSCUZ TEMPERADO (OVO E CALABRESA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	FRICASSÊ DE FRANGO (FRANGO DESFIADO MILHO, CENOURA, CREME LEITE E TEMPEROS) + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA REPOLHO ROXO + MANGA FATIADA	FRANGO ASSADO + MACARRÃO + SALADA DE LEGUMES (BATATA E CENOURA) + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + MELÃO FATIADO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	340,62	14	10	48

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:

Edna Oliveira Silva – Nutricionista – QT/ CRN 53893.



Edna Oliveira Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN-5 3893
 Mat.: 92052393
 NTE - 05 Ilabuna - BA

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