



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 06 – VALENÇA



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

QUILOMBOLA

ENSINO MÉDIO – MATUTINO

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 06 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (LEITE INTEGRAL, BANANA E GOIABA)	SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA (CARNE MOÍDA, TOMATE EM CUBOS, MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE MANGA	BOLO DE BANANA COM MAÇÃ (FARINHA DE TRIGO, AVEIA, LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	IOGURTE DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR)
ALMOÇO	BIFE DE FRANGO GRELHADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + SUCO DE POLPA DE CAJU	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, MOLHO DE TOMATE, CHUCHU EM CUBOS) + SUCO DE POLPA DE CACAU + MAMÃO	RISOTO DE FRANGO (FRANGO, ARROZ, CENOURA E ERVILHA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADA + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ALFACE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MELANCIA	BIFE BOVINO AO FORNO COM BATATAS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + REFOGADO DE COUVE + SUCO DE POLPA DE MANGA + ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (60% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	705,13	22,87	17,06	117,89	133,55	3,21	81,12	95,12	485,94

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:

Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulalia Souza Santos
 Nutricionista- CRN 5: 10936
 Mat. 92052394.
 PNAE / NTE 06

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 06 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADO (FLOCÃO DE MILHO, CALABRESA, OVO MEXIDO, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJU	BANANA DA TERRA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CREME DE AIPIM COM CARNE MOÍDA E COUVE (CARNE MOÍDA, AIPIM, COUVE, TOMATE, CEBOLA E PIMENTÃO)	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	LELÊ DE MILHO (LEITE INTEGRAL, LEITE DE COCO, CANELA EM PÓ, AÇÚCAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ
ALMOÇO	YAKISSOBA DE FRANGO (FRANGO, MACARRÃO, REPOLHO VERDE, CENOURA, PIMENTÃO VERDE, GERGELIM, MOLHO AGRIDOÇO: MAISENA, AÇÚCAR, SAL, GENGIBRE) + SUCO DE POLPA DE CACAU + TANGERINA	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO, CARNE BOVINA, CHARQUE FRITO) + SALADA CRUA DE ABOBRINHA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO, CREME DE LEITE, MOLHO DE TOMATE) + ARROZ COLORIDO (CENOURA RALADA E GERGELIM) + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELÃO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BATATA E ABÓBORA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAMÃO	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ SIMPLES + SALADA VERÃO (ALFACE, TOMATE E MANGA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (60% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	615,07	23,52	16,07	106,89	141,77	4,07	88,07	84,88	359,12

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulalia Souza Santos
 Nutricionista- CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM BANANA DA TERRA E COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUÍCHE DE FRANGO DESFIADO E TOMATE EM RODELAS + SUCO DE POLPA DE CACAU	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (LEITE INTEGRAL, BANANA E MAMÃO)	TORTA DE SARDINHA E LEGUMES COM AVEIA (ABOBRINHA, CENOURA, TOMATE, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE MANGA	IOGURTE DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR)
ALMOÇO	FRANGO ASSADO + ARROZ COM CENOURA + REFOGADO DE REPOLHO, TOMATE E CEBOLA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAMÃO	BIFE BOVINO AO FORNO COM BATATAS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + SALADA CRUA DE ABOBRINHA COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE CAJU	ESPAGUETE AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE ALFACE COM PEPINO + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO	CARNE BOVINA COZIDA COM LEGUMES (CHUCHU, BATATA, ABÓBORA) + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA + BANANA DA PRATA	MOQUECA DE FRANGO (LEITE DE COCO, AZEITE DE DENDÊ CAMARÃO SECO) + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE CEBOLA E ALFACE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (60% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal									

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:

Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulália Souza Santos
 Nutricionista- CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – QUILOMBOLA – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BROA DE MILHO + CHOCOLATE QUENTE (CACAU EM PÓ – AGRICULTURA FAMILIAR)	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MELÃO, MAMÃO, SUCO DE LARANJA)	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MUGUNZÁ (LEITE INTEGRAL, LEITE DE COCO, AÇÚCAR, CANELA EM PÓ)	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE COM FRANGO DESFIADO E QUEIJO (BATATA DOCE, LEITE DE VACA E QUEIJO MUÇARELA)
ALMOÇO	ESPAGUETE AO MOLHO BRANCO COM FRANGO DESMIADO E ERVILHA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + LARANJA	CARNE DE PANELA COM LEGUMES (CENOURA, BATATA E QUIABO) + ARROZ SIMPLES + PIRÃO + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	ENSOPADO DE FRANGO COM QUIABO + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE PEPINO COM COUVE + SUCO DE POLPA DE CAJU + BANANA DA PRATA	ESCABECHE DE PEIXE (CORVINA) + ARROZ COM CENOURA + FAROFA ACEBOLADA + REPOLHO REFOGADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + ABACAXI	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + CENOURA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE MANGA + TANGERINA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (60% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	758,02	24,52	18,67	126,89	149,01	4,07	92,37	94,25	399,67

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:

Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulália Souza Santos
 Nutricionista- CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PAÇOCA DE BANANA (BANANA DA TERRA, COCO RALADO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUÍCHE DE FRANGO DESFIADO E TOMATE EM RODELAS + SUCO DE POLPA DE CAJU	CUSCUZ DE TAPIOCA (LEITE DE COCO, LEITE, COCO RALADO, CANELA EM PÓ) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CREME DE AIPIM COM CARNE MOÍDA E COUVE (CARNE MOÍDA, AIPIM, COUVE, TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO)	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (LEITE INTEGRAL, BANANA E MAMÃO) + BROA DE MILHO
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO (FRANGO, ARROZ, CENOURA E ERVILHA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA + ABACAXI	CARNE BOVINA COZIDA COM LEGUMES (CHUCHU, BATATA E ABÓBORA) + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA + BANANA DA PRATA	ESPAGUETE AO MOLHO BRANCO COM FRANGO DESFIADO E CENOURA EM CUBINHOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	BIFE BOVINO ACEBOLADO + FAROFA DE FEIJÃO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELÃO	MOQUECA DE MERLUZA (LEITE DE COCO, AZEITE DE DENDÊ E CAMARÃO SECO) + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ COM COUVE + FAROFA DE BANANA DA TERRA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	686,02	22,79	16,01	115,54	103,80	3,54	85	94,39	426,63

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:

Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulalia Souza Santos
 Nutricionista- CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BISCOITO DE TAPIOCA + IOGURTE DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR)	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SOPA DE LEGUMES COM FRANGO DESFIADO E MACARRÃO PARAFUSO (BATATA, CHUCHU E CENOURA)	SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA (CARNE MOÍDA, TOMATE EM CUBOS, MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE MANGA	MIX DE FRUTAS COM AVEIA (MAMÃO E MANGA)
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BATATA E BETERRABA) + ARROZ SIMPLES + ABOBORA COZIDA EM FORMA DE PURÊ + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + MAMÃO	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + SALADA VERÃO (ALFACE, TOMATE E MANGA) + SUCO DE POLPA DE CACAU + LARANJA	BIFE BOVINO AO FORNO COM BATATAS EM RODELAS + ARROZ SIMPLES + REFOGADO DE ABOBRINHA COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	YAKISSOBA DE FRANGO (FRANGO, MACARRÃO, REPOLHO VERDE, CENOURA, PIMENTÃO VERDE, GERGELIM, MOLHO AGRÍDOCE: MAISENA, AÇÚCAR, SAL, GENGIBRE) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MELANCIA	BIFE BOVINO COM CEBOLA, PIMENTÃO E TOMATE EM RODELAS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + FAROFA DE COUVE + SUCO DE POLPA DE CAJU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	715,66	26,32	18,97	134,12	108,39	4,73	88,67	98,46	501,08

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulalia Souza Santos
 Nutricionista- CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ARROZ DOCE (ARROZ, LEITE INTEGRAL, LEITE DE COCO, AÇÚCAR, CANELA EM PÓ)	AIPIM COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TORTA DE SARDINHA E LEGUMES COM AVEIA (ABOBRINHA, CENOURA, TOMATE E COENTRO) + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	BANANA DA TERRA COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, MOLHO DE TOMATE, CHUCHU EM CUBOS) + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ALFACE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJU + MELANCIA	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO, CREME DE LEITE, MOLHO DE TOMATE) + ARROZ COLORIDO (CENOURA RALADA E GERGELIM) + SUCO DE POLPA DE MANGA	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO, CARNE BOVINA, CHARQUE FRITO) + SALADA CRUA DE ABOBRINHA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + ABACAXI	FRANGO ASSADO + ARROZ COM CENOURA + SALADA CRUA DE REPOLHO E TOMATE + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAMÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	685,52	20,80	13,89	126,89	104,29	3,42	84,94	90,85	455,64

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:

Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulalia Souza Santos
 Nutricionista- CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MELÃO, MAMÃO, SUCO DE LARANJA)	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO SIMPLES + CHOCOLATE QUENTE (CACAU EM PÓ – AGRICULTURA FAMILIAR)	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE COM FRANGO DESFIADO E QUEIJO (BATATA DOCE, LEITE INTEGRAL E QUEIJO MUÇARELA)	PÃO DE BANANA AO FORNO (BANANA, AVEIA, CANELA, COCO RALADO) + SUCO DE POLPA DE CACAU
ALMOÇO	MOQUECA DE SOJA (PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, LEITE DE COCO, CAMARÃO SECO E TEMPEROS) + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE TOMATE COM COUVE + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	BIFE DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELANCIA	CARNE DE PANELA COM LEGUMES (CENOURA, BATATA, QUIABO) + ARROZ SIMPLES + PIRÃO + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA + MAMÃO	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM SARDINHA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE GOIABA + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE FRANGO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + LEGUMES COZIDOS (ABÓBORA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE CAJU + ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	703,88	21,39	16,85	164,01	106,50	4,66	87,21	95,98	423,87

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulália Souza Santos
 Nutricionista- CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ SIMPLES + SALADA VERÃO (ALFACE, TOMATE E MANGA) + SUCO DE POLPA DE CACAU + LARANJA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, MOLHO DE TOMATE, CHUCHU EM CUBOS) + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO	FRANGO ASSADO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE TOMATE COM REPOLHO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAMÃO	BIFE BOVINO COM CEBOLA, PIMENTÃO E TOMATE EM RODELAS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + FAROFA DE BANANA DA TERRA + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELANCIA	ESCABECHE DE PEIXE (CORVINA) + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ SIMPLES + LEGUMES COZIDOS (ABÓBORA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE CAJU
LANCHE DA TARDE	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (LEITE INTEGRAL, BANANA DA PRATA E MAÇÃ)	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE COM FRANGO DESFIADO E QUEIJO (BATATA DOCE, LEITE INTEGRAL, QUEIJO MUÇARELA)	BOLO DE BANANA COM MAÇÃ (FARINHA DE TRIGO, LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR) + SUCO DE POLPA DE CAJU	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + LEITE GELADO (LEITE INTEGRAL, COCO RALADO, AÇÚCAR, CANELA)	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MELÃO, MAMÃO, SUCO DE LARANJA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	725,17	25,10	19,20	151,98	132,45	3,78	99,01	97,48	502

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:

Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulália Souza Santos
 Nutricionista - CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BATATA E BETERRABA) + ABÓBORA COZIDA EM FORMA DE PURÊ + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + MAMÃO	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + SALADA VERÃO (ALFACE, TOMATE E MANGA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + LARANJA	BIFE BOVINO AO FORNO COM BATATAS EM RODELAS + ARROZ SIMPLES + REFOGADO DE ABOBRINHA COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	YAKISSOBA DE FRANGO (FRANGO, MACARRÃO, REPOLHO VERDE, CENOURA, PIMENTÃO VERDE, GERGELIM, MOLHO AGRIDOCE: MAISENA, AÇÚCAR, SAL, GENGIBRE) + SUCO DE POLPA DE CACAU + MELANCIA	BIFE BOVINO ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + REFOGADO DE COUVE + SUCO DE POLPA DE MANGA
LANCHE DA TARDE	BANANA DA TERRA COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUÍCHE DE FRANGO DESFIAO E TOMATE EM RODELAS + SUCO DE POLPA DE CAJU	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM BANANA DA TERRA E COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	LELÊ DE MILHO (LEITE DE COCO, LEITE INTEGRAL, CANELA EM PÓ, COCO RALADO)	IOGURTE DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	697,07	21,21	15,22	115,05	102,95	3,25	83,29	90,21	462,13

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:
 Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulália Souza Santos
 Nutricionista- CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ESPAGUETE AO MOLHO BRANCO COM FRANGO DESFIADO E CENOURA EM CUBINHOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ALFACE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJU + MELANCIA	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO, CREME DE LEITE, MOLHO DE TOMATE) + ARROZ COLORIDO (CENOURA RALADA E GERGELIM) + SUCO DE POLPA DE MANGA	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO, CARNE BOVINA, CHARQUE FRITO) + SALADA CRUA DE ABOBRINHA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + ABACAXI	FRANGO ASSADO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE TOMATE COM REPOLHO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAMÃO
LANCHE DA TARDE	BROA DE MILHO + SUCO DE POLPA DE CACAU	CREME DE AIPIM COM CARNE MOÍDA E COUVE (CARNE MOÍDA, AIPIM, COUVE, TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO)	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (LEITE INTEGRAL, BANANA DA PRATA E MAMÃO)	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJU	PAÇOCA DE BANANA (BANANA DA TERRA, COCO RALADO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	709,25	23,62	16,63	144,36	113,47	4,36	93,27	95,36	499,32

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:

Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulália Souza Santos
 Nutricionista- CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	MOQUECA DE SOJA (PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, LEITE DE COCO, CAMARÃO SECO E TEMPEROS) + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE PEPINO COM COUVE + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE FRANGO + ARROZ SIMPLES + LEGUMES COZIDOS (ABÓBORA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE CAJU + ABACAXI	CARNE DE PANELA COM LEGUMES (CENOURA, BATATA E QUIABO) + ARROZ SIMPLES + PIRÃO + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA + MAMÃO	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM SARDINHA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE GOIABA + LARANJA	BIFE DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE MANGA
LANCHE DA TARDE	BISCOITO DE TAPIOCA + IOGURTE DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR)	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADO (FLOCÃO DE MILHO, CALABRESA, OVO MEXIDO, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MIX DE FRUTAS (MELANCIA E MANGA)	TORTA DE SARDINHA E LEGUMES COM AVEIA (ABOBRINHA, CENOURA, TOMATE E COENTRO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	LELÊ DE MILHO (LEITE DE COCO, LEITE INTEGRAL, CANELA EM PÓ, COCO RALADO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	782,01	27,96	18,78	162,92	136,08	5,91	96,24	98,77	507,32

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:

Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulalia Souza Santos *M^a Isabel Nogueira Cartaxo*
Celine Eulalia Souza Santos **M^a Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista - CRN 5: 10936 Analista Técnico
 Mat. 92052394 Cad.: 11.182.114-5
 PNAE / NTE 06 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 06 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CHOCOLATE QUENTE (CACAU EM PÓ – AGRICULTURA FAMILIAR)	PAÇOCA DE BANANA (BANANA DA TERRA, COCO RALADO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA DA PRATA E MAÇÃ)	MUGUNZÁ (LEITE INTEGRAL, LEITE DE COCO, AÇÚCAR E CANELA EM PÓ)
ALMOÇO	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ SIMPLES + SALADA VERÃO (ALFACE, TOMATE E MANGA) + SUCO DE POLPA DE CACAU + LARANJA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, MOLHO DE TOMATE, CHUCHU EM CUBOS) + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO	FRANGO ASSADO + ARROZ COM CENOURA + FEIJÃO FRADINHO DE CALDO + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAMÃO	BIFE BOVINO COM CEBOLA, PIMENTÃO E TOMATE EM RODELAS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + FAROFA DE BANANA DA TERRA E COUVE + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELANCIA	ENSOPADO DE FRANGO + ARROZ SIMPLES + LEGUMES COZIDOS (ABÓBORA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE CAJU + ABACAXI
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SOPA DE FEIJÃO COM FRANGO DESFIADO E LEGUMES EM CUBOS (CHUCHU, CENOURA E BATATA)	PÃO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	BANANA DA TERRA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TORTA DE SARDINHA COM LEGUMES E AVEIA (ABOBRINHA, CENOURA, TOMATE E COENTRO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	915,17	26,19	21,15	175,58	138,48	6,06	113,40	125,92	599,70

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:

Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulália Souza Santos
 Nutricionista - CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BATATA DOCE COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUÍCHE DE FRANGO DESFIADO E TOMATE EM RODELAS + SUCO DE POLPA DE CAJU	CANJICA DE FUBÁ DE MILHO (LEITE INTEGRAL, LEITE DE COCO, CANELA, AÇÚCAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO (FRANGO, ARROZ, CENOURA, ERVILHA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA + ABACAXI	CARNE BOVINA COZIDA COM LEGUMES EM CUBOS (CHUCHU, BATATA E ABÓBORA) + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA + BANANA DA PRATA	MOQUECA DE MERLUZA + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ SIMPLES + FAROFA DE BANANA DA TERRA + SALADA DE COUVE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + MAMÃO	YAKISSOBA DE FRANGO (FRANGO, MACARRÃO, REPOLHO VERDE, CENOURA, PIMENTÃO VERDE, GERGELIM, MOLHO AGRIDOCE: MAISENA, AÇÚCAR, SAL, GENGIBRE) + SUCO DE POLPA DE CACAU + TANGERINA	BIFE BOVINO ACEBOLADO + FAROFA DE FEIJÃO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELÃO
LANCHE DA TARDE	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MELÃO, MAMÃO, SUCO DE LARANJA)	COOKIE DE BANANA AO FORNO (BANANA, AVEIA, CANELA, COCO RALADO) + IOGURTE DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR)	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + LEITE GELADO (LEITE INTEGRAL, COCO RALADO, AÇÚCAR, CANELA)	CUSCUZ TEMPERADO (FLOCÃO DE MILHO CALABRESA, OVO E TEMPEROS) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SOPA DE LEGUMES COM FRANGO DESFIADO E MACARRÃO PARAFUSO (BATATA, CHUCHU E CENOURA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	927,44	25,52	20,19	192,06	142,83	4,80	105,77	148,23	532,49

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulália Souza Santos
 Nutricionista- CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE TAPIOCA (LEITE DE COCO, LEITE INTEGRAL, COCO RALADO CANELA EM PÓ)	CREME DE AIPIM COM CARNE MOÍDA E COUVE (CARNE MOÍDA, AIPIM, COUVE, TOMATE, CEBOLA E PIMENTÃO)	BISCOITO DE TAPIOCA + IOGURTE DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR)	BOLO DE BANANA COM MAÇÃ (FARINHA DE TRIGO, AVEIA, LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR) + SUCO DE POLPA DE CAJÚ
ALMOÇO	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE ALFACE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MELANCIA	CARNE DE PANELA COM LEGUMES (CENOURA, BATATA E QUIABO) + ARROZ SIMPLES + PIRÃO + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA + MAMÃO	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM SARDINHA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE GOIABA + LARANJA	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO, CARNE BOVINA, CHARQUE FRITO) + SALADA À VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, PEPINO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + ABACAXI	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO, CREME DE LEITE, MOLHO DE TOMATE) + ARROZ COLORIDO (CENOURA RALADA E GERGELIM) + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELÃO
LANCHE DA TARDE	COOKIE DE BANANA AO FORNO (BANANA, AVEIA, CANELA E COCO RALADO) + SUCO DE POLPA DE CACAU	VITAMINA DE ABACATE (ABACATE, LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR)	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE COM FRANGO DESFIADO E QUEIJO (BATATA DOCE, LEITE INTEGRAL E QUEIJO MUÇARELA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	941,06	28,67	25,40	188,74	121,02	4,88	111,59	132,46	541,06

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;
 Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;
 Cardápio sujeito a alterações;
 Elaborado por:
 Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulalia Souza Santos
Celine Eulalia Souza Santos
 Nutricionista - CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

Mª Isabel Nogueira Cartaxo
Mª Isabel Nogueira Cartaxo
 Analista Técnico
 Cad.: 11.182.114-5
 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 06 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA DA PRATA E MAÇÃ)	BROA DE MILHO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	AIPIM COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MELÃO, MAMÃO, SUCO DE LARANJA)	SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA (CARNE MOÍDA, TOMATE EM CUBOS, MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE MANGA
ALMOÇO	ESPAGUETE AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE PEPINO COM ALFACE + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BATATA E ABÓBORA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE CACAU + MAMÃO	ENSOPADO DE FRANGO COM QUIABO E CHUCHU + ARROZ COM CENOURA + BATATA DOCE GRATINADA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MELANCIA	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + CENOURA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA	MOQUECA DE SOJA (PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, LEITE DE COCO, CAMARÃO SECO E TEMPEROS) + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ SIMPLES + SALADA DE TOMATE COM COUVE + SUCO DE POLPA DE CAJU + TANGERINA
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM BANANA DA TERRA E COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ARROZ DOCE (ARROZ, LEITE INTEGRAL, LEITE DE COCO, AÇÚCAR, CANELA EM PÓ)	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	IOGURTE DE FRUTAS (AGRICULTURA FAMILIAR)	BANANA DA TERRA COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	932,87	32,01	21,98	201,02	153,56	5,79	145,46	131	618,02

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;
 Elaborado por:
 Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulalia Souza Santos
Celine Eulalia Souza Santos
 Nutricionista- CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MELÃO, MAMÃO, SUCO DE LARANJA) + PÃO COM MANTEIGA	ESPAGUETE A BOLONHESA COM BATATA (PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CARNE, MOLHO DE TOMATE, E BATATA) + SUCO DE POLPA DE CACAU + MELANCIA	FRANGO ASSADO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE TAPIOCA (LEITE DE COCO, LEITE DE VACA, CANELA EM PÓ, COCO RALADO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FEIJÃO TROPEIRO (CARNE BOVINA E CALABRESA) + ARROZ SIMPLES + SALADA A VINAGRETE (TOMATE, PEPINO E PIMENTÃO) + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	430,40	11,73	13,26	68,02	65,13	1,91	53,60	59,22	225,03

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;
 Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;
 Cardápio sujeito a alterações;
 Elaborado por:
 Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulália Souza Santos
 Nutricionista- CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	CUSCUZ DE MILHO COM BANANA DA TERRA E COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BIFE ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + REFOGADO DE BERINJELA COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAMÃO	SOPA DE LEGUMES COM FRANGO EM CUBOS E MACARRÃO PARAFUSO (BATATA, CHUCHU, QUIABO E ABÓBORA)	MOQUECA DE MERLUZA (LEITE DE COCO, AZEITE DENDÊ, CAMARÃO SECO E TEMPEROS) + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ COM CENOURA + BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + LARANJA	AIPIM COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	402,06	14,46	12,89	58,76	89,11	2	43,55	100,96	153,92

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:

Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulália Souza Santos
 Nutricionista - CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + IOGURTE DE FRUTAS	YAKISSOBA DE FRANGO (FRANGO, MACARRÃO, REPOLHO VERDE, CENOURA, PIMENTÃO, GERGELIM, MOLHO AGRIDOCE: MAISENA, AÇÚCAR, SAL, GENGIBRE) + SUCO DE POLPA DE CACAU	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO, CARNE BOVINA E CHARQUE) + SALADA DE ABOBRINHA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE MANGA + ABACAXI	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ SIMPLES + SALADA VERÃO (ALFACE, TOMATE E MANGA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO	CUSCUZ DE MILHO COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	425,08	18,98	12,33	60	93,07	1,90	19,61	45,85	378,78

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;
 Elaborado por:
 Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos
Celine Eulalia Souza Santos
 Nutricionista- CRN 5: 10936
 Mat. 92052394
 PNAE / NTE 06

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 06 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA DA PRATA E MAÇÃ) + BROA DE MILHO	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADO + MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE + SALADA CRUA DE ALFACE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	ENSOPADO DE FRANGO COM QUIABO + ARROZ SIMPLES + ABÓBORA COZIDA EM FORMA DE PURÊ + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + MELANCIA	BOLO SIMPLES + CHOCOLATE QUENTE (CACAU EM PÓ – AGRICULTURA FAMILIAR)	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CHUCHU E BATATA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAMÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	426,95	15,29	9,60	70,95	129,14	2,39	83,99	125,31	227,46

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;
 Elaborado por:
 Celine Eulália Souza Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10936.

Celine Eulália Souza Santos *M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo*
Celine Eulalia Souza Santos **M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista- CRN 5: 10936 Analista Técnico
 Mat. 92052394 Cad.: 11.162.114-5
 PNAE / NTE 06 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC