



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 11 – BARREIRAS



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (MAÇÃ, MAMÃO, AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL)	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	FAROFA DE CUSCUZ DE MILHO E OVO COZIDO EM CUBOS (FLOCÃO DE MILHO, SAL, OVO, ALHO, CEBOLA, ÓLEO DE SOJA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
ALMOÇO	MACARRÃO COM CARNE, SOJA E MOLHO MISTO (MACARRÃO ESPAGUETE, TOMATE, CENOURA E BETERRABA, CARNE BOVINA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FRANGO COZIDO COM LEGUMES (BATATA INGLESA, ABÓBORA E BATATA DOCE) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA	BAIÃO DE DOIS COM FRANGO E COUVE (PEITO DE FRANGO, FEIJÃO DE CORDA, ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO, COUVE MANTEIGA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	ENSOPADO DE CARNE BOVINA E LEGUMES (BATATA INGLESA, CENOURA E CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA	GALINHADA COM ABÓBORA (FRANGO, ABÓBORA, ARROZ BRANCO, LIMÃO, TOMATE) + FEIJÃO CARIOCA

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	668,62	23	23	97	278	5	87	135	389

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE MILHO REGADO COM COCO, LEITE DE COCO E LEITE LÍQUIDO INTEGRAL + MAÇÃ	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BROA DE MILHO + VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (BANANA PRATA, MAMÃO, LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	CANJICA COM AMENDOIM TORRADO (MILHO BRANCO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO, COCO RALADO, AÇÚCAR, SAL, AMENDOIM, CANELA E CRAVO) + GOIABA	SANDUÍCHE DE FRANGO COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE CAJU + BANANA DA PRATA
ALMOÇO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ESTROGONOFE DE FRANGO COM BATATA (PEITO DE FRANGO, BATATA INGLESA, CREME DE LEITE) + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA (AIPIM, CARNE MOÍDA, CEBOLA, TOMATE, CENOURA, ALHO) + SALADA DE ALFACE	ENSOPADO DE PEIXE COM CENOURA E BATATA INGLESA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO CARIOCA	MACARRONADA COM FRANGO DESFIADO + LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E ABÓBORA)

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	668,62	23	23	97	278	5	87	135	389

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	ARROZ DOCE (ARROZ BRANCO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO, AÇÚCAR, SAL, CANELA, CRAVO) + MAÇÃ	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (ABACAXI, MAMÃO, MAÇÃ, POLPA DE MANGA, MELANCIA, LEITE EM PÓ INTEGRAL)	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAMÃO	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE GOIABA
ALMOÇO	FRANGO ASSADO + SALADA DE LEGUMES (ABÓBORA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO CARIOCA + MELANCIA	MACARRÃO A BOLONHESA (CARNE BOVINA MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA) + TANGERINA	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE, FRANGO DESFIADO E LEGUMES (CENOURA E CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO	BAIÃO DE DOIS COM FRANGO E ABÓBORA (FEIJÃO DE CORDA, ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO, COXA E SOBRECOXA DE FRANGO E ABÓBORA) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + LARANJA	ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA DOCE + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA

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	656,55	20	27	88	295	6	86	164	420

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO FUNDAMENTAL – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE CAJU	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	BREVIDADE (AÇÚCAR, CANELA, OVO E FARINHA DE TAPIOCA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	SANDUÍCHE AO MOLHO DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE COM AIPIM + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + MELANCIA	FAROFA DE FEIJÃO, SOJA E CENOURA (FEIJÃO DE CORDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CENOURA, FARINHA DE MANDIOCA) + VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE MANGA	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + SALADA DE LEGUMES COZIDA (BATATA DOCE, CHUCHU E ABÓBORA)	MACARRONADA COM FRANGO AO MOLHO BRANCO E CENOURA RALADA + ALFACE + TANGERINA	CARNE DE PANELA + ARROZ PARBOILIZADO + LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU)

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	640,66	17	20	103	294	6	84	167	397

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	MACARRÃO COM CARNE, SOJA E MOLHO MISTO (MACARRÃO ESPAGUETE, TOMATE, CENOURA E BETERRABA, CARNE BOVINA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FRANGO COZIDO COM LEGUMES (BATATA INGLESA, ABÓBORA E BATATA DOCE) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA	BAIÃO DE DOIS COM FRANGO E COUVE (PEITO DE FRANGO, FEIJÃO DE CORDA, ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO, COUVE MANTEIGA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	ENSOPADO DE CARNE BOVINA E LEGUMES (BATATA INGLESA, CENOURA E CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA	GALINHADA COM ABÓBORA (FRANGO, ABÓBORA, ARROZ BRANCO, LIMÃO, TOMATE) + FEIJÃO CARIOCA
LANCHE DA TARDE	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (MAÇÃ, MAMÃO, AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL)	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	FAROFA DE CUSCUZ DE MILHO E OVO COZIDO EM CUBOS (FLOCÃO DE MILHO, SAL, OVO, ALHO, CEBOLA, ÓLEO DE SOJA, COENTRO) + 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	662,38	20	24	91	259	6	90	102	362

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ESTROGONOFE DE FRANGO COM BATATA (PEITO DE FRANGO, BATATA INGLESA, CREME DE LEITE) + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA (AIPIM, CARNE MOÍDA, CEBOLA, TOMATE, CENOURA, ALHO) + SALADA DE ALFACE	ENSOPADO DE PEIXE COM CENOURA E BATATA INGLESA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO CARIOCA	MACARRONADA AO SULGO COM FRANGO DESFIADO + LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E ABÓBORA)
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE MILHO REGADO COM COCO (<i>IN NATURA</i>), LEITE DE COCO E LEITE LÍQUIDO INTEGRAL + MAÇÃ	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BROA DE MILHO + VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (BANANA PRATA, MAMÃO, LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	CANJICA COM AMENDOIM TORRADO (MILHO BRANCO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO, COCO RALADO, AÇÚCAR, SAL, AMENDOIM, CANELA E CRAVO) + GOIABA	SANDUÍCHE DE FRANGO COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE CAJU + BANANA DA PRATA

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	668,62	23	23	97	278	5	87	135	389

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	FRANGO ASSADO + SALADA DE LEGUMES (ABÓBORA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO CARIOCA + MELANCIA	MACARRÃO A BOLONHESA (CARNE BOVINA MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA) + TANGERINA	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE, FRANGO DESFIADO E LEGUMES (CENOURA E CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO	BAIÃO DE DOIS COM FRANGO E ABÓBORA (FEIJÃO DE CORDA, ARROZ PARBOILIZADO ORGÂNICO, COXA E SOBRECOXA DE FRANGO E ABÓBORA) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + LARANJA	ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA DOCE + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA
LANCHE DA TARDE	ARROZ DOCE (ARROZ BRANCO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO, AÇÚCAR, SAL, CANELA, CRAVO) + MAÇÃ	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (ABACAXI, MAMÃO, MAÇÃ, POLPA DE MANGA, MELANCIA, LEITE EM PÓ INTEGRAL)	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAMÃO	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	656,55	20	27	88	295	6	86	164	420

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO FUNDAMENTAL – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE COM AIPIM + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + MELANCIA	FAROFA DE FEIJÃO, SOJA E CENOURA (FEIJÃO DE CORDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CENOURA, FARINHA DE MANDIOCA) + VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE MANGA	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + SALADA DE LEGUMES COZIDA (BATATA DOCE, CHUCHU E ABÓBORA)	MACARRONADA COM FRANGO AO MOLHO BRANCO E CENOURA RALADA + ALFACE + TANGERINA	CARNE DE PANELA + ARROZ PARBOILIZADO + LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU)
LANCHE DA TARDE	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE CAJU	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	BREVIDADE (AÇÚCAR, CANELA, OVO E FARINHA DE TAPIOCA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	SANDUÍCHE AO MOLHO DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + 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	640,66	17	20	103	294	6	84	167	397

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO MÉDIO – MATUTINO

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (MAÇÃ, MAMÃO, AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL)	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	FAROFA DE CUSCUZ DE MILHO E OVO COZIDO EM CUBOS (FLOCÃO DE MILHO, SAL, OVO, ALHO, CEBOLA, ÓLEO DE SOJA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
ALMOÇO	MACARRÃO COM CARNE, SOJA E MOLHO MISTO (MACARRÃO ESPAGUETE, TOMATE, CENOURA E BETERRABA, CARNE BOVINA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FRANGO COZIDO COM LEGUMES (BATATA INGLESA, ABÓBORA E BATATA DOCE) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO DE CORDA, ARROZ PARBOILIZADO, CHARQUE, CALABRESA, COUVE MANTEIGA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	ENSOPADO DE CARNE BOVINA E LEGUMES (BATATA INGLESA, CENOURA E CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA	GALINHADA COM ABÓBORA (FRANGO, ABÓBORA, ARROZ BRANCO, LIMÃO, TOMATE) + FEIJÃO CARIOCA

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	668,62	23	23	97	278	5	87	135	389

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE MILHO REGADO COM COCO, LEITE DE COCO E LEITE LÍQUIDO INTEGRAL + MAÇÃ	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BROA DE MILHO + VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (BANANA PRATA, MAMÃO, LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	CANJICA COM AMENDOIM TORRADO (MILHO BRANCO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO, COCO RALADO, AÇÚCAR, SAL, AMENDOIM, CANELA E CRAVO) + GOIABA	SANDUÍCHE DE FRANGO COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE CAJU + BANANA DA PRATA
ALMOÇO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ESTROGONOFE DE FRANGO COM BATATA (PEITO DE FRANGO, BATATA INGLESA, CREME DE LEITE) + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA (AIPIM, CARNE MOÍDA, CEBOLA, TOMATE, CENOURA, ALHO) + SALADA DE ALFACE	ENSOPADO DE PEIXE COM CENOURA E BATATA INGLESIA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO CARIOCA	MACARRONADA AO SULGO COM FRANGO DESFIADO + LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E ABÓBORA)

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	668,62	23	23	97	278	5	87	135	389

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	ARROZ DOCE (ARROZ BRANCO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO, AÇÚCAR, SAL, CANELA, CRAVO) + MAÇÃ	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (ABACAXI, MAMÃO, MAÇÃ, MANGA, MELANCIA, BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ INTEGRAL)	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAMÃO	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE GOIABA
ALMOÇO	FRANGO ASSADO + SALADA DE LEGUMES (ABÓBORA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO CARIOCA + MELANCIA	MACARRÃO A BOLONHESA (CARNE BOVINA MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, CENOURA) + TANGERINA	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE, FRANGO DESFIADO E LEGUMES (CENOURA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO DE CORDA, ARROZ PARBOILIZADO, CALABRESA E CHARQUE) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + LARANJA	ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA DOCE + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA

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	656,55	20	27	88	295	6	86	164	420

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE CAJU	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	BREVIDADE (AÇÚCAR, CANELA, OVO E FARINHA DE TAPIOCA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	SANDUÍCHE AO MOLHO DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE COM AIPIM + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + MELANCIA	FAROFA DE FEIJÃO, SOJA E CENOURA (FEIJÃO DE CORDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CENOURA, FARINHA DE MANDIOCA) + VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE MANGA	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + SALADA DE LEGUMES COZIDA (BATATA DOCE, CHUCHU E ABÓBORA)	MACARRONADA COM FRANGO AO MOLHO BRANCO E CENOURA RALADA + ALFACE + TANGERINA	CARNE DE PANELA + ARROZ PARBOILIZADO + LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU)

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	640,66	17	20	103	294	6	84	167	397

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	MACARRÃO COM CARNE, SOJA E MOLHO MISTO (MACARRÃO ESPAGUETE, TOMATE, CENOURA E BETERRABA, CARNE BOVINA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FRANGO COZIDO COM LEGUMES (BATATA INGLESA, ABÓBORA E BATATA DOCE) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO DE CORDA, ARROZ PARBOILIZADO, CHARQUE, CALABRESA, COUVE MANTEIGA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	ENSOPADO DE CARNE BOVINA E LEGUMES (BATATA INGLESA, CENOURA E CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA	GALINHADA COM ABÓBORA (FRANGO, ABÓBORA, ARROZ BRANCO, LIMÃO, TOMATE) + FEIJÃO CARIOCA
LANCHE DA TARDE	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (MAÇÃ, MAMÃO, BANANA PRATA, AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL)	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	FAROFA DE CUSCUZ DE MILHO E OVO COZIDO EM CUBOS (FLOCÃO DE MILHO, SAL, OVO, ALHO, CEBOLA, ÓLEO DE SOJA, COENTRO) + 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	662,38	20	24	91	259	6	90	102	362

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ESTROGONOFE DE FRANGO COM BATATA (PEITO DE FRANGO, BATATA INGLESA, CREME DE LEITE) + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA (AIPIM, CARNE MOÍDA, CEBOLA, TOMATE, CENOURA, ALHO) + SALADA DE ALFACE	ENSOPADO DE PEIXE COM CENOURA E BATATA INGLESAS + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO CARIOCA	MACARRONADA AO SULGO COM FRANGO DESFIADO + LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E ABÓBORA)
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE MILHO REGADO COM COCO (IN NATURA), LEITE DE COCO E LEITE LÍQUIDO INTEGRAL + MAÇÃ	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BROA DE MILHO + VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (BANANA PRATA, MAMÃO, LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	CANJICA COM AMENDOIM TORRADO (MILHO BRANCO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO, COCO RALADO, AÇÚCAR, SAL, AMENDOIM, CANELA E CRAVO) + GOIABA	SANDUÍCHE DE FRANGO COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE CAJU + BANANA DA PRATA

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	668,62	23	23	97	278	5	87	135	389

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	FRANGO ASSADO + SALADA DE LEGUMES (ABÓBORA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO CARIOCA + MELANCIA	MACARRÃO A BOLONHESA (CARNE BOVINA MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, CENOURA) + TANGERINA	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE, FRANGO DESFIADO E LEGUMES (CENOURA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO DE CORDA, ARROZ PARBOILIZADO, CALABRESA E CHARQUE) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + LARANJA	ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA DOCE + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA
LANCHE DA TARDE	ARROZ DOCE (ARROZ BRANCO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO, AÇÚCAR, SAL, CANELA, CRAVO) + MAÇÃ	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (ABACAXI, MAMÃO, MAÇÃ, MANGA, MELANCIA, BANANA DA PRATA LEITE EM PÓ INTEGRAL)	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAMÃO	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	656,55	20	27	88	295	6	86	164	420

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE COM AIPIM + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + MELANCIA	FAROFA DE FEIJÃO, SOJA E CENOURA (FEIJÃO DE CORDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CENOURA, FARINHA DE MANDIOCA) + VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE MANGA	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + SALADA DE LEGUMES COZIDA (BATATA DOCE, CHUCHU E ABÓBORA)	MACARRONADA COM FRANGO AO MOLHO BRANCO E CENOURA RALADA + ALFACE + TANGERINA	CARNE DE PANELA + ARROZ PARBOILIZADO + LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU)
LANCHE DA TARDE	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE CAJU	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	BREVIDADE (AÇÚCAR, CANELA, OVO E FARINHA DE TAPIÓCA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	SANDUÍCHE AO MOLHO DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + 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	640,66	17	20	103	294	6	84	167	397

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (MAÇÃ, MAMÃO, AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL)	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	FAROFA DE CUSCUZ DE MILHO E OVO COZIDO EM CUBOS (FLOCÃO DE MILHO, SAL, OVO, ALHO, CEBOLA, ÓLEO DE SOJA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
ALMOÇO	MACARRÃO COM CARNE, SOJA E MOLHO MISTO (MACARRÃO ESPAGUETE, TOMATE, CENOURA E BETERRABA, CARNE BOVINA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FRANGO COZIDO COM LEGUMES (BATATA INGLESA, ABÓBORA E BATATA DOCE) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO DE CORDA, ARROZ PARBOILIZADO, CHARQUE, CALABRESA, COUVE MANTEIGA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	ENSOPADO DE CARNE BOVINA E LEGUMES (BATATA INGLESA, CENOURA E CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA	GALINHADA COM ABÓBORA (FRANGO, ABÓBORA, ARROZ BRANCO, LIMÃO, TOMATE) + FEIJÃO CARIOCA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA, TOMATE E SARDINHA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MUNGUNZÁ	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + 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	1.013,83	28,72	34,64	149,43	453,03	6,81	176,21	185,66	564,31

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;
 Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;
 Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

Alessandra Santana Nóbrega – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9909;
 Rívea Pereira de Lima – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 4484;
 Thays de Jesus S. dos Santos – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9481.

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE MILHO REGADO LEITE DE COCO, LEITE LÍQUIDO E COCO RALADO (IN NATURA) + MAÇÃ	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BROA DE MILHO + VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (BANANA PRATA, MAMÃO, LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	CANJICA COM AMENDOIM TORRADO (MILHO BRANCO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO, COCO RALADO, AÇÚCAR, SAL, AMENDOIM, CANELA E CRAVO) + GOIABA	SANDUÍCHE DE FRANGO COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA
ALMOÇO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ESTROGONOFE DE FRANGO COM BATATA (PEITO DE FRANGO, BATATA INGLESA, CREME DE LEITE) + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA (AIPIM, CARNE MOÍDA, CEBOLA, TOMATE, CENOURA, ALHO) + SALADA DE ALFACE	ENSOPADO DE PEIXE COM CENOURA E BATATA INGLESA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO CARIOCA	MACARRONADA AO SULGO COM FRANGO DESFIADO + LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E ABÓBORA)
LANCHE DA TARDE	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM OVO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (BANANA PRATA, MAMÃO, LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BANANA DA TERRA COZIDA + 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	1.020,27	30,66	34,29	153,10	398,72	6,52	158,76	240,56	517,06

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;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	ARROZ DOCE (ARROZ BRANCO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO, AÇÚCAR, SAL, CANELA, CRAVO) + MAÇÃ	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (ABACAXI, MAMÃO, MAÇÃ, POLPA DE MANGA, MELANCIA, LEITE EM PÓ INTEGRAL)	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAMÃO	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE GOIABA
ALMOÇO	FRANGO ASSADO + SALADA DE LEGUMES (ABÓBORA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO CARIOCA + MELANCIA	MACARRÃO A BOLONHESA (CARNE BOVINA MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, CENOURA) + TANGERINA	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE, FRANGO DESFIADO E LEGUMES (CENOURA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO DE CORDA, ARROZ PARBOILIZADO, CALABRESA E CHARQUE) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + LARANJA	ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA DOCE + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA
LANCHE DA TARDE	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE MAMÃO COM AVEIA (MAMÃO, LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	MINGAU DE TAPIOCA	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE, OVO E MANTEIGA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BANANA DA TERRA COZIDA + 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	984,89	27,86	36,61	141,42	494,11	7,14	186,36	251,89	594,62

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

Mª Isabel Nogueira Cortaxo
 Mª Isabel Nogueira Cortaxo
 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 11 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE CAJU	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	BREVIDADE (AÇÚCAR, CANELA, OVO E FARINHA DE TAPIOCA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	SANDUÍCHE AO MOLHO DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA
ALMOÇO	ENSOPADO DE CARNE COM AIPIM + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + MELANCIA	FAROFA DE FEIJÃO, SOJA E CENOURA (FEIJÃO DE CORDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CENOURA, FARINHA) + VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE MANGA	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + SALADA DE LEGUMES COZIDA (BATATA DOCE, CHUCHU E ABÓBORA)	MACARRONADA COM FRANGO AO MOLHO BRANCO E CENOURA RALADA + ALFACE + TANGERINA	CARNE DE PANELA + ARROZ PARBOILIZADO + LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU)
LANCHE DA TARDE	SOPA DE LEGUMES (BATATA, ABÓBORA, CHUCHU), MÚSCULO E MACARRÃO + TANGERINA	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE E OVO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BATATA DOCE COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	931,60	26,30	28,42	147,84	403,07	7,66	160,80	244,93	590,99

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

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 11 – ENSINO MÉDIO – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	MACARRÃO COM CARNE BOVINA AO MOLHO MISTO (MACARRÃO ESPAGUETE, TOMATE, CENOURA E BETERRABA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	FRANGO COZIDO COM LEGUMES (BATATA INGLESA, ABÓBORA E CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO DE CORDA, ARROZ PARBOILIZADO, CHARQUE, CALABRESA, COUVE MANTEIGA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + LARANJA	ENSOPADO DE CARNE BOVINA E LEGUMES (BATATA INGLESA, CENOURA E CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + MELANCIA	GALINHADA COM ABÓBORA (FRANGO, ABÓBORA, ARROZ BRANCO, LIMÃO, TOMATE) + TANGERINA

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	272,50	11	12	32	112	4	23	64	225,51

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

M^{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 11 – ENSINO MÉDIO – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE + LARANJA	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA (AIPIM, CARNE MOÍDA, CEBOLA, TOMATE, CENOURA, ALHO) + SALADA DE ALFACE E TOMATE	ESTROGONOFE DE FRANGO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + MELANCIA	ENSOPADO DE PEIXE COM LEGUMES (CENOURA E BATATA INGLESA) + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO CARIOCA + LARANJA	MACARRONADA COM FRANGO DESFIADO + LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E ABÓBORA) + SUCO DE POLPA DE MANGA

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	357,31	13	17	41	122	4	30	95	264,63

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;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + SALADA DE LEGUMES COZIDA (BATATA DOCE, CHUCHU E ABÓBORA)	MACARRÃO A BOLONHESA (CARNE BOVINA MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE, FRANGO DESFIADO E LEGUMES (BATATA DOCE, CENOURA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO DE CORDA, ARROZ PARBOILIZADO, CHARQUE, CALABRESA, COUVE MANTEIGA) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE	ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA DOCE + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA

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	367,33	12	19	40	144	5	27	67	275,49

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;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ENSOPADO DE CARNE COM AIPIM + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO) + MELANCIA	FAROFA DE FEIJÃO, SOJA E CENOURA (FEIJÃO DE CORDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CENOURA, TEMPEROS VERDES, TOMATE, CENOURA, FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA	ISCAS DE CARNE ACEBOLADAS + FEIJÃO CARIOCA + FAROFA + SALADA COZIDA DE LEGUMES (BATATA DOCE, CHUCHU E ABÓBORA)	MACARRONADA COM FRANGO AO MOLHO BRANCO E CENOURA + ALFACE + SUCO DE POLPA DE CAJU	CARNE DE PANELA + ARROZ PARBOILIZADO + LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU) + BANANA DA PRATA

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	419,48	12	19	54	118	5	37	70	277,01

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA

ENSINO MÉDIO – NOTURNO

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	MACARRÃO COM CARNE BOVINA AO MOLHO MISTO (MACARRÃO ESPAGUETE, TOMATE, CENOURA E BETERRABA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	FRANGO COZIDO COM LEGUMES (BATATA INGLESA, ABÓBORA E CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO DE CORDA, ARROZ PARBOILIZADO, CHARQUE, CALABRESA, COUVE MANTEIGA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + LARANJA	ENSOPADO DE CARNE BOVINA E LEGUMES (BATATA INGLESA, CENOURA E CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + MELANCIA	GALINHADA COM ABÓBORA (FRANGO, ABÓBORA, ARROZ BRANCO, LIMÃO, TOMATE) + TANGERINA

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	272,50	11	12	32	112	4	23	64	225,51

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE + LARANJA	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA (AIPIM, CARNE MOÍDA, CEBOLA, TOMATE, CENOURA, ALHO) + SALADA DE ALFACE E TOMATE	ESTROGONOFE DE FRANGO COM BATATA + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + MELANCIA	ENSOPADO DE PEIXE COM LEGUMES (CENOURA E BATATA INGLESA) + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FEIJÃO CARIOCA + LARANJA	MACARRONADA COM FRANGO DESMIADO + LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E ABÓBORA) + SUCO DE POLPA DE MANGA

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	357,31	13	17	41	122	4	30	95	264,63

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;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJOÃO CARIOCA + SALADA DE LEGUMES COZIDA (BATATA DOCE, CHUCHU E ABÓBORA)	MACARRÃO A BOLONHESA (CARNE BOVINA MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE, FRANGO DESFIADO E LEGUMES (BATATA DOCE, CENOURA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA	BAIÃO DE DOIS (FEIJOÃO DE CORDA, ARROZ PARBOILIZADO, CHARQUE, CALABRESA, COUVE MANTEIGA) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE	ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA DOCE + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA

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	367,33	12	19	40	144	5	27	67	275,49

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;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 11 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ENSOPADO DE CARNE COM AIPIM + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO) + MELANCIA	FAROFA DE FEIJÃO, SOJA E CENOURA (FEIJÃO DE CORDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CENOURA, TEMPEROS VERDES, TOMATE, CENOURA, FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ PARBOILIZADO + LARANJA	ISCAS DE CARNE ACEBOLADAS + FEIJÃO CARIOCA + FAROFA + SALADA COZIDA DE LEGUMES (BATATA DOCE, CHUCHU E ABÓBORA)	MACARRONADA COM FRANGO AO MOLHO BRANCO E CENOURA + ALFACE + SUCO DE POLPA DE CAJU	CARNE DE PANELA + ARROZ PARBOILIZADO + LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU) + BANANA DA PRATA

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	419,48	12	19	54	118	5	37	70	277,01

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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