



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 17 – RIBEIRA DO POMBAL



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

INDÍGENA

ENSINO REGULAR – MATUTINO

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 17 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BEIJU + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE MILHO + BANANA DA TERRA	PÃO COM OVOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA EM FLOCOS (BANANA E MAMÃO) + BROA DE MILHO	CUSCUZ COM OVOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
ALMOÇO	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE E CEBOLA	TIRINHAS DE FRANGO AO MOLHO DE TOMATE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE, PEPINO E RÚCULA + TANGERINA	MACARRONADA AO MOLHO DE FRANGO + SALADA CRUA (BETERRABA E CENOURA RALADAS)	MOQUECA DE PEIXE COM CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO FRADINHO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA E COENTRO)	ENSOPADO DE MÚSCULO + FEIJÃO CARIOCA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (TOMATE, REPOLHO BRANCO E COENTRO) + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LÍPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	818	32	26	118	584,80

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:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat: 92052268/ CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad: 92018390 / CRN 5 9593


 M^{sc} 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 17 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COZIDO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA + QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ COM OVOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BOLO DE TAPIOCA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BEIJU COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE CAJU
ALMOÇO	ENSOPADO DE FRANGO FEIJÃO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE, PEPINO E REPOLHO ROXO + LARANJA	ENSOPADO DE MÚSCULO BOVINO + FEIJÃO FRADINHO DE CALDO + ARROZ COM BRÓCOLIS + SALADA COZIDA (BATATINHA E CENOURA)	BIFE DE FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE TOMATE + FEIJÃO TROPEIRO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, PEPINO E COENTRO)	CARNE MOÍDA COM CHUCHU + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA COZIDA (BETERRABA E ABOBRINHA)	OMELETE DE SOJA COM LEGUMES (CENOURA, CHUCHU, TOMATE E TEMPERO VERDE) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	889,46	31	26	129	799

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:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.

Geizilane
 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052289 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17

Lilian
 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 17 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BEIJU + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE MILHO + BANANA DA TERRA	PÃO COM OVOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA EM FLOCOS (BANANA E MAMÃO) + BROA DE MILHO	CUSCUZ COM OVOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
ALMOÇO	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE E CEBOLA	TIRINHAS DE FRANGO AO MOLHO DE TOMATE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE, PEPINO E RÚCULA + TANGERINA	MACARRONADA AO MOLHO DE FRANGO + SALADA CRUA (BETERRABA E CENOURA RALADAS)	MOQUECA DE PEIXE COM CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO FRADINHO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA E COENTRO)	ENSOPADO DE MÚSCULO + FEIJÃO CARIOCA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (TOMATE, REPOLHO BRANCO E COENTRO) + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	818	32	26	118	584,80

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:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


 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 17 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COZIDO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA + QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ COM OVOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BOLO DE TAPIOCA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BEIJU COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE CAJU
ALMOÇO	ENSOPADO DE FRANGO FEIJÃO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE, PEPINO E REPOLHO ROXO + LARANJA	ENSOPADO DE MÚSCULO BOVINO + FEIJÃO FRADINHO DE CALDO + ARROZ COM BRÓCOLIS + SALADA COZIDA (BATATINHA E CENOURA)	BIFE DE FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE TOMATE + FEIJÃO TROPEIRO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, PEPINO E COENTRO)	CARNE MOÍDA COM CHUCHU + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA COZIDA (BETERRABA E ABOBRINHA)	OMELETE DE SOJA COM LEGUMES (CENOURA, CHUCHU, TOMATE E TEMPERO VERDE) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LÍPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	889,46	31	26	129	799

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;

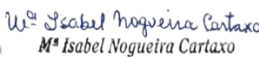
Elaborado por:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

INDÍGENA

ENSINO REGULAR – VESPERTINO

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 17 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE E CEBOLA	TIRINHAS DE FRANGO AO MOLHO DE TOMATE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE, PEPINO E RÚCULA + TANGERINA	MACARRONADA AO MOLHO DE FRANGO + SALADA CRUA (BETERRABA E CENOURA RALADAS)	MOQUECA DE PEIXE COM CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO FRADINHO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA E COENTRO)	ENSOPADO DE MÚSCULO + FEIJÃO CARIOCA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (TOMATE, REPOLHO BRANCO E COENTRO) + LARANJA
LANCHE DA TARDE	BEIJU + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE MILHO + BANANA DA TERRA	PÃO COM OVOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA EM FLOCOS (BANANA E MAMÃO) + BROA DE MILHO	CUSCUZ COM OVOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	818	32	26	118	584,80

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;

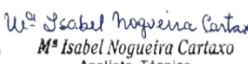
Elaborado por:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 17 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ENSOPADO DE FRANGO FEIJÃO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE, PEPINO E REPOLHO ROXO + LARANJA	ENSOPADO DE MÚSCULO BOVINO + FEIJÃO FRADINHO DE CALDO + ARROZ COM BRÓCOLIS + SALADA COZIDA (BATATINHA E CENOURA)	BIFE DE FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE TOMATE + FEIJÃO TROPEIRO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, PEPINO E COENTRO)	CARNE MOÍDA COM CHUCHU + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA COZIDA (BETERRABA E ABOBRINHA)	OMELETE DE SOJA COM LEGUMES (CENOURA, CHUCHU, TOMATE E TEMPERO VERDE) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO
LANCHE DA TARDE	AIPIM COZIDO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA + QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ COM OVOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BOLO DE TAPIOCA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BEIJU COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE CAJU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	889,46	31	26	129	799

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:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.

Geizilane
 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052283/ CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17

Lilian
 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593

Isabel
 M^{sc} 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 17 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE E CEBOLA	TIRINHAS DE FRANGO AO MOLHO DE TOMATE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE, PEPINO E RÚCULA + TANGERINA	MACARRONADA AO MOLHO DE FRANGO + SALADA CRUA (BETERRABA E CENOURA RALADAS)	MOQUECA DE PEIXE COM CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO FRADINHO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA E COENTRO)	ENSOPADO DE MÚSCULO + FEIJÃO CARIOCA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (TOMATE, REPOLHO BRANCO E COENTRO) + LARANJA
LANCHE DA TARDE	BEIJU + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE MILHO + BANANA DA TERRA	PÃO COM OVOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA EM FLOCOS (BANANA E MAMÃO) + BROA DE MILHO	CUSCUZ COM OVOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LÍPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	818	32	26	118	584,80

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;

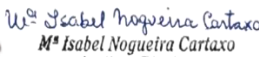
Elaborado por:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


 Ws 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 17 – INDÍGENA – ENSINO REGULAR – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ENSOPADO DE FRANGO FEIJÃO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE, PEPINO E REPOLHO ROXO + LARANJA	ENSOPADO DE MÚSCULO BOVINO + FEIJÃO FRADINHO DE CALDO + ARROZ COM BRÓCOLIS + SALADA COZIDA (BATATINHA E CENOURA)	BIFE DE FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE TOMATE + FEIJÃO TROPEIRO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, PEPINO E COENTRO)	CARNE MOÍDA COM CHUCHU + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA COZIDA (BETERRABA E ABOBRINHA)	OMELETE DE SOJA COM LEGUMES (CENOURA, CHUCHU, TOMATE E TEMPERO VERDE) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO
LANCHE DA TARDE	AIPIM COZIDO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA + QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ COM OVOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BOLO DE TAPIOCA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BEIJU COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE CAJU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LÍPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	889,46	31	26	129	799

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:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.

Geizilane
 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17

Lilian
 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO 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 17 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	OVOS MEXIDOS + BATATA DOCE + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	PÃO AO MOLHO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	UMBUZADA (LEITE INTEGRAL EM PÓ, AÇÚCAR E POLPA DE UMBU) + BOLO DE OVOS	BANANA DA TERRA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	SANDUICHE AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO E MILHO VERDE + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + MELÃO
ALMOÇO	ENSOPADO DE FILÉ DE MERLUZA COM CHUCHU E BATATA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO	OMELETE COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E LEGUMES (CENOURA RALADA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO	FEIJÃO TROPEIRO (LINGUIÇA, FEIJÃO, CHARQUE, COUVE, FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ PARBOILIZADO + VINAGRETE + LARANJA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + MACARRÃO TEMPERADO + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (BETERRABA E CENOURA)	MÚSCULO ATOLADO (CARNE BOVINA E AIPIM) + SALADA DE FEIJÃO FRADINHO COM TOMATE, CEBOLA E CHEIRO VERDE + ARROZ BRANCO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	825,57	32	26	118	735,34

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;

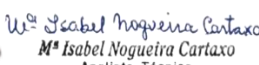
Elaborado por:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


 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 17 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	OVOS MEXIDOS + AIPIM COZIDO + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, TOMATE, PIMENTÃO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	SANDUÍCHE AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJU	MUGUNZÁ COM AMENDOIM TRITURADO + TANGERINA	SALADA DE FRUTAS (MANGA, BANANA, MELÃO E SUCO DE LARANJA)
ALMOÇO	MACARRONADA AO MOLHO DE TOMATE COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E CARNE MOÍDA + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU) + LARANJA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (ALFACE, CEBOLA E TOMATE)	RISOTO DE FRANGO (CUBOS DE PEITO DE FRANGO E ARROZ COM AÇAFRÃO) + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (ABOBRINHA E CHUCHU PICADOS) + MELANCIA	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADAS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + REFOGADO DE BATATA E CHUCHU	ENSOPADO DE FRANGO (SOBRECOXA DE FRANGO, QUIABO) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	822,42	32	26	118	403,13

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:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.

Geizilane
 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269/ CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17

Lilian
 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 17 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	OVOS MEXIDOS + BATATA DOCE + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	PÃO AO MOLHO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA ABACAXI + MANGA	SANDUICHE AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + MAMÃO	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ
ALMOÇO	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (CENOURA E BETERRABA) + TANGERINA	OMELETE COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E LEGUMES (CENOURA RALADA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO, CHARQUE, CALABRESA) + ARROZ BRANCO + FAROFA DE COUVE (COUVE REFOGADA, FARINHA DE MANDIOCA E MANTEIGA) + LARANJA	FRANGO EM CUBOS COM CREME DE ABÓBORA + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (ALFACE, CEBOLA E TOMATE)	MÚSCULO ATOLADO (CARNE BOVINA E AIPIM) + ARROZ BRANCO + SALADA DE FEIJÃO FRADINHO COM TOMATE, CEBOLA E CHEIRO VERDE

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	843,02	32	23	130	712,64

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:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.

Geizilane
 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17

Lilian
 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593

Isabel
 M^{sc} Isabel Nogueira Cartaxo
 M^{sc} 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 17 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	OVOS MEXIDOS + AIPIM COZIDO + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, TOMATE, PIMENTÃO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	SANDUICHE AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJU	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE MANGA	SALADA DE FRUTAS (MANGA, BANANA, MELÃO E SUCO DE LARANJA)
ALMOÇO	MACARRONADA AO MOLHO DE TOMATE COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E CARNE MOÍDA + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU) + LARANJA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (ALFACE, CEBOLA E TOMATE)	RISOTO DE FRANGO (CUBOS DE PEITO DE FRANGO E ARROZ COM AÇAFRÃO) + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (ABOBRINHA E CHUCHU PICADOS) + MELANCIA	REFOGADO DE CARNE COM BATATAS (CUBOS DE MÚSCULO, BATATA INGLESA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI	ISCA DE FRANGO ASSADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + LEGUMES COZIDOS (CHUCHU, QUIABO E BATATA INGLESA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	802,26	33	24	117	465,81

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;

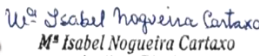
Elaborado por:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO 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 17 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ENSOPADO DE FILÉ DE MERLUZA COM CHUCHU E BATATA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO	OMELETE COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E LEGUMES (CENOURA RALADA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO	FEIJÃO TROPEIRO (LINGUIÇA, FEIJÃO, CHARQUE, COUVE, FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ PARBOILIZADO + VINAGRETE + LARANJA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + MACARRÃO TEMPERADO + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (BETERRABA E CENOURA)	MÚSCULO ATOLADO (CARNE BOVINA E AIPIM) + SALADA DE FEIJÃO FRADINHO COM TOMATE, CEBOLA E CHEIRO VERDE + ARROZ BRANCO
LANCHE DA TARDE	OVOS MEXIDOS + BATATA DOCE + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	PÃO AO MOLHO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	UMBUZADA (LEITE INTEGRAL EM PÓ, AÇÚCAR E POLPA DE UMBU) + BOLO DE OVOS	BANANA DA TERRA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	SANDUICHE AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO E MILHO VERDE + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + MELÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	825,57	32	26	118	735,34

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:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.

Geizilane
 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17

Lilian
 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 17 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	MACARRONADA AO MOLHO DE TOMATE COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E CARNE MOÍDA + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU) + LARANJA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (ALFACE, CEBOLA E TOMATE)	RISOTO DE FRANGO (CUBOS DE PEITO DE FRANGO E ARROZ COM AÇAFRÃO) + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (ABOBRINHA E CHUCHU PICADOS) + MELANCIA	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + REFOGADO DE BATATA E CHUCHU	ENSOPADO DE FRANGO (SOBRECOXA DE FRANGO, QUIABO) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + ABACAXI
LANCHE DA TARDE	OVOS MEXIDOS + AIPIM COZIDO + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, TOMATE, PIMENTÃO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	SANDUÍCHE AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJU	MUGUNZÁ COM AMENDOIM TRITURADO + TANGERINA	SALADA DE FRUTAS (MANGA, BANANA, MELÃO E SUCO DE LARANJA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	822,42	32	26	118	403,13

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:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


 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 17 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (CENOURA E BETERRABA) + TANGERINA	OMELETE COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E LEGUMES (CENOURA RALADA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO, CHARQUE, CALABRESA) + ARROZ BRANCO + FAROFA DE COUVE (COUVE REFOGADA, FARINHA DE MANDIOCA E MANTEIGA) + LARANJA	FRANGO EM CUBOS COM CREME DE ABÓBORA + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (ALFACE, CEBOLA E TOMATE)	MÚSCULO ATOLADO (CARNE BOVINA E AIPIM) + ARROZ BRANCO + SALADA DE FEIJÃO FRADINHO COM TOMATE, CEBOLA E CHEIRO VERDE
LANCHE DA TARDE	OVOS MEXIDOS + AIPIM COZIDO + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, TOMATE, PIMENTÃO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	SANDUÍCHE AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJU	MUGUNZÁ COM AMENDOIM TRITURADO + TANGERINA	SALADA DE FRUTAS (MANGA, BANANA, MELÃO E SUCO DE LARANJA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	843,02	32	23	130	712,64

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:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052289 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


 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 17 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	MACARRONADA AO MOLHO DE TOMATE COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E CARNE MOÍDA + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU) + LARANJA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (ALFACE, CEBOLA E TOMATE)	RISOTO DE FRANGO (CUBOS DE PEITO DE FRANGO E ARROZ COM AÇAFRÃO) + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (ABOBRINHA E CHUCHU PICADOS) + MELANCIA	REFOGADO DE CARNE COM BATATAS (CUBOS DE MÚSCULO, BATATA INGLESA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI	ISCA DE FRANGO ASSADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + LEGUMES COZIDOS (CHUCHU, QUIABO E BATATA INGLESA)
LANCHE DA TARDE	OVOS MEXIDOS + AIPIM COZIDO + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, TOMATE, PIMENTÃO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	SANDUÍCHE AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJU	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE MANGA	SALADA DE FRUTAS (MANGA, BANANA, MELÃO E SUCO DE LARANJA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	802,26	33	24	117	465,81

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:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO MÉDIO – 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 17 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	OVOS MEXIDOS + BATATA DOCE + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	PÃO AO MOLHO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	UMBUZADA (LEITE INTEGRAL EM PÓ, AÇÚCAR E POLPA DE UMBU) + BOLO DE MILHO	BANANA DA TERRA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	SANDUICHE AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO E MILHO VERDE + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + MELÃO
ALMOÇO	ENSOPADO DE FILÉ DE MERLUZA COM CHUCHU E BATATA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO	OMELETE COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E LEGUMES (CENOURA RALADA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO	FEIJÃO TROPEIRO (LINGUIÇA, FEIJÃO, CHARQUE, COUVE, FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ PARBOILIZADO + VINAGRETE + LARANJA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + MACARRÃO TEMPERADO + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (BETERRABA E CENOURA)	MÚSCULO ATOLADO (CARNE BOVINA E AIPIM) + SALADA DE FEIJÃO FRADINHO COM TOMATE, CEBOLA E CHEIRO VERDE + ARROZ BRANCO
LANCHE DA TARDE	ESCONDIDINHO DE AIPIM (PURÊ DE AIPIM, FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	SANDUICHE AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO + SUCO DE POLPA DE CAJU	SALADA DE FRUTAS (MANGA, BANANA, MAÇÃ, MELÃO, SUCO DE LARANJA)	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ + MANGA	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE UMBU + MAÇÃ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LÍPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.148,75	41	32	178	877,71

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

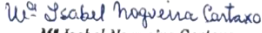
Elaborado por:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


 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 17 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	OVOS MEXIDOS + AIPIM COZIDO + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, TOMATE, PIMENTÃO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	SANDUÍCHE AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJU	MUGUNZÁ COM AMENDOIM TRITURADO + TANGERINA	SALADA DE FRUTAS (MANGA, BANANA, MELÃO E SUCO DE LARANJA)
ALMOÇO	MACARRONADA AO MOLHO DE TOMATE COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E CARNE MOÍDA + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU) + LARANJA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (ALFACE, CEBOLA E TOMATE)	RISOTO DE FRANGO (CUBOS DE PEITO DE FRANGO E ARROZ COM AÇAFRÃO) + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (ABOBRINHA E CHUCHU PICADOS) + MELANCIA	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADAS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + REFOGADO DE BATATA E CHUCHU	ENSOPADO DE FRANGO (SOBRECOPA DE FRANGO, QUIABO) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + ABACAXI
LANCHE DA TARDE	PÃO AO MOLHO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	OVOS MEXIDOS + BATATA DOCE + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ + TANGERINA	CALDINHO DE AIPIM COM FRANGO DESMOADO E COUVE + TORRADAS	BANANA DA TERRA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	BOLO DE COCO + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ + GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LÍPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.188,98	46	39	169	622,49

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;

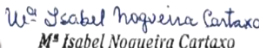
Elaborado por:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


 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 17 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	OVOS MEXIDOS + BATATA DOCE + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	PÃO AO MOLHO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA ABACAXI + MANGA	SANDUICHE AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + MAMÃO	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ
ALMOÇO	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (CENOURA E BETERRABA) + TANGERINA	OMELETE COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E LEGUMES (CENOURA RALADA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO, CHARQUE, CALABRESA) + ARROZ BRANCO + FAROFA DE COUVE (COUVE REFOGADA, FARINHA DE MANDIOCA E MANTEIGA) + LARANJA	FRANGO EM CUBOS COM CREME DE ABÓBORA + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (ALFACE, CEBOLA E TOMATE)	MÚSCULO ATOLADO (CARNE BOVINA E AIPIM) + ARROZ BRANCO + SALADA DE FEIJÃO FRADINHO COM TOMATE, CEBOLA E CHEIRO VERDE
LANCHE DA TARDE	OVOS MEXIDOS + AIPIM COZIDO + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	SANDUICHE AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO + SUCO DE POLPA DE CAJU	SALADA DE FRUTAS (MANGA, BANANA, MAÇÃ, MELÃO E SUCO DE LARANJA)	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ + MANGA	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE UMBU + MAÇÃ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.251,54	40	34	203	946,64

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:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052268 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


 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 17 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	OVOS MEXIDOS + AIPIM COZIDO + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, TOMATE, PIMENTÃO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	SANDUICHE AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJU	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE MANGA	SALADA DE FRUTAS (MANGA, BANANA, MELÃO E SUCO DE LARANJA)
ALMOÇO	MACARRONADA AO MOLHO DE TOMATE COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E CARNE MOÍDA + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU) + LARANJA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (ALFACE, CEBOLA E TOMATE)	RISOTO DE FRANGO (CUBOS DE PEITO DE FRANGO E ARROZ COM AÇAFRÃO) + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (ABOBRINHA E CHUCHU PICADOS) + MELANCIA	REFOGADO DE CARNE COM BATATAS (CUBOS DE MÚSCULO, BATATA INGLESA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI	ISCA DE FRANGO ASSADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + LEGUMES COZIDO (CHUCHU, QUIABO E BATATA INGLESA)
LANCHE DA TARDE	PÃO AO MOLHO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	OVOS MEXIDOS + BATATA DOCE + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ + TANGERINA	CALDINHO DE AIPIM COM FRANGO DESFIADO E COUVE + TORRADAS	BANANA DA TERRA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	BOLO DE COCO + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ + GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.189,68	47	36	175	685,01

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;


Elaborado por:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052289 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


 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 17 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	OVOS MEXIDOS + BATATA DOCE + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	ENSOPADO DE FILÉ DE MERLUZA COM CHUCHU E BATATA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + MELÃO	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO, CARNE MOÍDA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + LARANJA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + MACARRÃO TEMPERADO + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (BETERRABA E CENOURA)	MÚSCULO ATOLADO (CARNE BOVINA E AIPIM) + ARROZ BRANCO + SALADA DE FEIJÃO FRADINHO COM TOMATE, CEBOLA E CHEIRO VERDE

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	525,96	22	17	72	230,04

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;

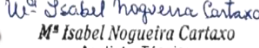
Elaborado por:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


 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 17 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	MACARRONADA AO MOLHO DE TOMATE COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E CARNE MOÍDA + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU) + TANGERINA	CUSCUZ TEMPERADO (CENOURA RALADA, CEBOLA PICADA, LINGUIÇA CALABRESA) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	CALDINHO DE AIPIM COM FRANGO DESFIADO E COUVE + PÃO COM MANTEIGA	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADAS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ SIMPLES + REFOGADO DE BATATA E CHUCHU	ENSOPADO DE FRANGO (SOBRECOXA DE FRANGO, QUIABO) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	520,01	22	17	71	281,14

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:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


 M^{sc} 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 17 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	OVOS MEXIDOS + BATATA DOCE + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + MACARRÃO TEMPERADO + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (BETERRABA E CENOURA)	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO, CARNE MOÍDA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + LARANJA	FRANGO EM CUBOS COM CREME DE ABÓBORA + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (ALFACE, CEBOLA E TOMATE) + MAÇÃ	MÚSCULO ATOLADO (CARNE BOVINA E AIPIM) + ARROZ BRANCO + SALADA DE FEIJÃO FRADINHO COM TOMATE, CEBOLA E CHEIRO VERDE

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	496,38	21	16	69	201,12

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:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.


 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052269/ CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17


 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593


 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 17 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	MACARRONADA AO MOLHO DE TOMATE COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E CARNE MOÍDA + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU) + TANGERINA	CUSCUZ TEMPERADO (CENOURA RALADA, CEBOLA PICADA, LINGUIÇA CALABRESA) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	CALDINHO DE AIPIM COM FRANGO DESFIADO E COUVE + PÃO COM MANTEIGA	REFOGADO DE CARNE COM BATATAS (CUBOS DE MÚSCULO, BATATA INGLESA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI	ENSOPADO DE FRANGO (SOBRECOXA DE FRANGO, QUIABO) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	521	22	17	70	280,34

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:

Geizilane Macedo Luz Vieira – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 10508;

Lilian Gabriel de Carvalho – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9593.

Geizilane
 Geizilane Macedo Luz Vieira
 Mat.: 92052289 / CRN5 10508
 Nutricionista PNAE - NTE 17

Lilian Gabriel
 Lilian Gabriel de Carvalho
 Nutricionista/PNAE/NTE 17
 Cad.: 92018390 / CRN 5 9593

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