



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 23 – SANTA MARIA DA VITÓRIA



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

INDÍGENA

ENSINO PARCIAL – MATUTINO

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 23 – INDÍGENA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	SALADA DE FRUTAS (BANANA DA PRATA, MAMÃO, MANGA, MAÇÃ, MELÃO)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (FLOCOS DE MILHO, OVOS, ÓLEO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES (ARROZ PARBOILIZADO, ABÓBORA, CENOURA, BATATA, PEITO DE FRANGO) + TANGERINA	CARNE BOVINA MOÍDA COM CENOURA E ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, CEBOLA, ÓLEO, FARINHA DE MANDIOCA)	FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES (PEITO DE FRANGO, BATATA INGLESA E CENOURA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE CAJU	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA (AIPIM, CARNE MOÍDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CEBOLA, PIMENTÃO TOMATE, CHEIRO VERDE) + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU)	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MELANCIA

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	670,68	17,63	24,63	97,75	186,56	2,11	72,03	64,65	574,05

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

W.ª Isabel Nogueira Cartaxo
 W.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 23 – INDÍGENA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TANGERINA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (FLOCOS DE MILHO, OVOS, ÓLEO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE GOIABA
ALMOÇO	GALINHADA COM PEQUI (FRANGO, PEQUI, ARROZ) + SALADA DE ALFACE E TOMATE	CARNE BOVINA MOÍDA COM MAXIXE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO DA TERRA + GOIABA	ENSOPADO DE FRANGO COM CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA E AÇAFRÃO DA TERRA	MACARRÃO A BOLONHESA (MACARRÃO, CARNE MOÍDA, TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJU + LARANJA	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + SUCO DE POLPA DE MANGA

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	772,28	20,65	31,75	103,89	158,67	4,06	56,54	170,31	630,75

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 23 – INDÍGENA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (TAPIOCA, COCO IN NATURA, LEITE DE COCO, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	BROA DE MILHO + VITAMINA DE BANANA DA PRATA E MAMÃO (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA DA PRATA, MAMÃO, AÇÚCAR)	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA (FARINHA DE MILHO FLOCADA, CARNE MOÍDA, CEBOLA, CHEIRO VERDE) + SUCO DE POLPA DE CACAU + MAMÃO	BOLO DE AIPIM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES REFOGADOS (CARNE MOÍDA, CENOURA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO DE CALDO + LARANJA	ENSOPADO DE MÚSCULO + CORTADINHO DE ABÓBORA E QUIABO + ARROZ COM AÇAFRÃO	RISOTO DE FRANGO E LEGUMES (ARROZ, PEITO DE FRANGO, CENOURA, BATATA, ABÓBORA) + GOIABA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, CEBOLA, FARINHA) + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM FRANGO DESFIADO E CENOURA + COUVE REFOGADO

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	799,47	22,69	33,43	106,02	364,33	4,14	116,80	109,08	664,38

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 23 – INDÍGENA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	VITAMINA DE BANANA DA PRATA + BISCOITO DE POLVILHO	AIPIM COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ISCAS DE CARNE ACEBOLADAS + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, ÓLEO, FARINHA, CEBOLA) + SALADA DE PEPINO E TOMATE + LARANJA	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO, EXTRATO DE TOMATE, CEBOLA, CHEIRO VERDE, CREME DE LEITE) + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA	ENSOPADO DE SURUBIM + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE	FILÉ DE PEITO DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ PARBOILIZADO + LEGUMES COZIDOS COM AÇAFRÃO (BATATA, CHUCHU E AÇAFRÃO) + FEIJÃO DE CALDO	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + 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	818,75	24,44	32,90	109,16	231,22	5,35	687,67	61,37	714,88

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

INDÍGENA

ENSINO PARCIAL – 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 23 – INDÍGENA – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES (ARROZ PARBOILIZADO, ABÓBORA, CENOURA, BATATA, PEITO DE FRANGO) + TANGERINA	CARNE BOVINA MOÍDA COM CENOURA E ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, CEBOLA, ÓLEO, FARINHA DE MANDIOCA)	FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES (PEITO DE FRANGO, BATATA INGLESA E CENOURA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE CAJU	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA (AIPIM, CARNE MOÍDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CEBOLA, PIMENTÃO TOMATE, CHEIRO VERDE) + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU)	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MELÂNCIA
LANCHE DA TARDE	SALADA DE FRUTAS (BANANA DA PRATA, MAMÃO, MANGA, MAÇÃ, MELÃO)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (FLOCOS DE MILHO, OVO, ÓLEO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE AVEIA	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	670,68	17,63	24,63	97,75	186,56	2,11	72,03	64,65	574,05

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

W^g Isabel Nogueira Carlaxo
 W^g Isabel Nogueira Carlaxo
 Analista Técnico
 Cad.: 11.152.114-5
 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 23 – INDÍGENA – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	GALINHADA COM PEQUI (FRANGO, PEQUI, ARROZ) + SALADA DE ALFACE E TOMATE	CARNE BOVINA MOÍDA COM MAXIXE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO DA TERRA + GOIABA	ENSOPADO DE FRANGO COM CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA E AÇAFRÃO DA TERRA	MACARRÃO A BOLONHESA (MACARRÃO, CARNE MOÍDA, TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJU + LARANJA	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + SUCO DE POLPA DE MANGA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TANGERINA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (FLOCOS DE MILHO, OVO, ÓLEO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + 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	772,28	20,65	31,75	103,89	158,67	4,06	56,54	170,31	630,75

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 23 – INDÍGENA – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES REFOGADOS (CARNE MOÍDA, CENOURA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO DE CALDO + LARANJA	ENSOPADO DE MÚSCULO + CORTADINHO DE ABÓBORA E QUIABO + ARROZ COM AÇAFRÃO	RISOTO DE FRANGO E LEGUMES (ARROZ, PEITO DE FRANGO, CENOURA, BATATA, ABÓBORA) + GOIABA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, CEBOLA, FARINHA) + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM FRANGO DESFIADO E CENOURA + COUVE REFOGADO
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (TAPIOCA, COCO IN NATURA, LEITE DE COCO, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE AIPIM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BROA DE MILHO + VITAMINA DE BANANA DA PRATA E MAMÃO (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA DA PRATA, MAMÃO, AVEIA)	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA (FARINHA DE MILHO FLOCADA, CARNE MOÍDA, CEBOLA, CHEIRO VERDE) + SUCO DE POLPA DE CACAU + MAMÃO	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ

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	799,47	22,69	33,43	106,02	364,33	4,14	116,80	109,08	664,38

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 23 – INDÍGENA – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ISCAS DE CARNE ACEBOLADAS + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, ÓLEO, FARINHA, CEBOLA) + SALADA DE PEPINO E TOMATE + LARANJA	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO, EXTRATO DE TOMATE, CEBOLA, CHEIRO VERDE, CREME DE LEITE) + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA	ENSOPADO DE SURUBIM + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE	FILÉ DE PEITO DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ PARBOILIZADO + LEGUMES COZIDOS COM AÇAFRÃO (BATATA, CHUCHU E AÇAFRÃO) + FEIJÃO DE CALDO	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	MINGAU DE TAPIOCA + MAÇÃ	VITAMINA DE BANANA DA PRATA (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA DA PRATA, AVEIA) + BISCOITO DE POLVILHO	AIPIM COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + 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	818,75	24,44	32,90	109,16	231,22	5,35	687,67	61,37	714,88

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

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

QUILOMBOLA

ENSINO PARCIAL – MATUTINO

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 23 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	SALADA DE FRUTAS (BANANA DA PRATA, MAMÃO, MANGA, MAÇÃ, MELÃO)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (FLOCOS DE MILHO, OVOS, ÓLEO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES (ARROZ PARBOILIZADO, ABÓBORA, CENOURA, BATATA, PEITO DE FRANGO) + TANGERINA	CARNE BOVINA MOÍDA COM CENOURA E ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, CEBOLA, ÓLEO, FARINHA DE MANDIOCA)	FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES (PEITO DE FRANGO, BATATA INGLESA E CENOURA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE CAJU	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA (AIPIM, CARNE MOÍDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CEBOLA, PIMENTÃO TOMATE, CHEIRO VERDE) + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU)	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MELANCIA

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	670,68	17,63	24,63	97,75	186,56	2,11	72,03	64,65	574,05

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

Isabel Nogueira Cartaxo
 M^{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 23 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TANGERINA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (FLOCOS DE MILHO, OVOS, ÓLEO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE GOIABA
ALMOÇO	GALINHADA COM PEQUI (FRANGO, PEQUI, ARROZ) + SALADA DE ALFACE E TOMATE	CARNE BOVINA MOÍDA COM MAXIXE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO DA TERRA + GOIABA	ENSOPADO DE FRANGO COM CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA E AÇAFRÃO DA TERRA	MACARRÃO A BOLONHESA (MACARRÃO, CARNE MOÍDA, TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJU + LARANJA	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + SUCO DE POLPA DE MANGA

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	772,28	20,65	31,75	103,89	158,67	4,06	56,54	170,31	630,75

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 23 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (TAPIOCA, COCO IN NATURA, LEITE DE COCO, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	BROA DE MILHO + VITAMINA DE BANANA DA PRATA E MAMÃO (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA DA PRATA, MAMÃO, AÇÚCAR)	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA (FARINHA DE MILHO FLOCADA, CARNE MOÍDA, CEBOLA, CHEIRO VERDE) + SUCO DE POLPA DE CACAU + MAMÃO	BOLO DE AIPIM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES REFOGADOS (CARNE MOÍDA, CENOURA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO DE CALDO + LARANJA	ENSOPADO DE MÚSCULO + CORTADINHO DE ABÓBORA E QUIABO + ARROZ COM AÇAFRÃO	RISOTO DE FRANGO E LEGUMES (ARROZ, PEITO DE FRANGO, CENOURA, BATATA, ABÓBORA) + GOIABA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, CEBOLA, FARINHA) + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM FRANGO DESFIADO E CENOURA + COUVE REFOGADO

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	799,47	22,69	33,43	106,02	364,33	4,14	116,80	109,08	664,38

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.: 11.152.114-5
 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 23 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	VITAMINA DE BANANA DA PRATA + BISCOITO DE POLVILHO	AIPIM COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ISCAS DE CARNE ACEBOLADAS + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, ÓLEO, FARINHA, CEBOLA) + SALADA DE PEPINO E TOMATE + LARANJA	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO, EXTRATO DE TOMATE, CEBOLA, CHEIRO VERDE, CREME DE LEITE) + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA	ENSOPADO DE SURUBIM + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE	FILÉ DE PEITO DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ PARBOILIZADO + LEGUMES COZIDOS COM AÇAFRÃO (BATATA, CHUCHU E AÇAFRÃO) + FEIJÃO DE CALDO	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + 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	818,75	24,44	32,90	109,16	231,22	5,35	687,67	61,37	714,88

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

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

QUILOMBOLA

ENSINO PARCIAL – 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 23 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES (ARROZ PARBOILIZADO, ABÓBORA, CENOURA, BATATA, PEITO DE FRANGO) + TANGERINA	CARNE BOVINA MOÍDA COM CENOURA E ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, CEBOLA, ÓLEO, FARINHA DE MANDIOCA)	FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES (PEITO DE FRANGO, BATATA INGLESA E CENOURA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE CAJU	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA (AIPIM, CARNE MOÍDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CEBOLA, PIMENTÃO TOMATE, CHEIRO VERDE) + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU)	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MELANCIA
LANCHE DA TARDE	SALADA DE FRUTAS (BANANA DA PRATA, MAMÃO, MANGA, MAÇÃ, MELÃO)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (FLOCOS DE MILHO, OVO, ÓLEO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE AVEIA	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	670,68	17,63	24,63	97,75	186,56	2,11	72,03	64,65	574,05

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 23 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	GALINHADA COM PEQUI (FRANGO, PEQUI, ARROZ) + SALADA DE ALFACE E TOMATE	CARNE BOVINA MOÍDA COM MAXIXE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO DA TERRA + GOIABA	ENSOPADO DE FRANGO COM CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA E AÇAFRÃO DA TERRA	MACARRÃO A BOLONHESA (MACARRÃO, CARNE MOÍDA, TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJU + LARANJA	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + SUCO DE POLPA DE MANGA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TANGERINA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (FLOCOS DE MILHO, OVO, ÓLEO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + 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	772,28	20,65	31,75	103,89	158,67	4,06	56,54	170,31	630,75

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.: 11.152.114-5
 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 23 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES REFOGADOS (CARNE MOÍDA, CENOURA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO DE CALDO + LARANJA	ENSOPADO DE MÚSCULO + CORTADINHO DE ABÓBORA E QUIABO + ARROZ COM AÇAFRÃO	RISOTO DE FRANGO E LEGUMES (ARROZ, PEITO DE FRANGO, CENOURA, BATATA, ABÓBORA) + GOIABA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, CEBOLA, FARINHA) + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM FRANGO DESFIADO E CENOURA + COUVE REFOGADO
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (TAPIOCA, COCO IN NATURA, LEITE DE COCO, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE AIPIM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BROA DE MILHO + VITAMINA DE BANANA DA PRATA E MAMÃO (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA DA PRATA, MAMÃO, AVEIA)	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA (FARINHA DE MILHO FLOCADA, CARNE MOÍDA, CEBOLA, CHEIRO VERDE) + SUCO DE POLPA DE CACAU + MAMÃO	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ

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	799,47	22,69	33,43	106,02	364,33	4,14	116,80	109,08	664,38

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 23 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ISCAS DE CARNE ACEBOLADAS + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, ÓLEO, FARINHA, CEBOLA) + SALADA DE PEPINO E TOMATE + LARANJA	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO, EXTRATO DE TOMATE, CEBOLA, CHEIRO VERDE, CREME DE LEITE) + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA	ENSOPADO DE SURUBIM + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE	FILÉ DE PEITO DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ PARBOILIZADO + LEGUMES COZIDOS COM AÇAFRÃO (BATATA, CHUCHU E AÇAFRÃO) + FEIJÃO DE CALDO	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	MINGAU DE TAPIOCA + MAÇÃ	VITAMINA DE BANANA DA PRATA (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA DA PRATA, AVEIA) + BISCOITO DE POLVILHO	AIPIM COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + 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	799,47	22,69	33,43	106,02	364,33	4,14	116,80	109,08	664,38

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 23 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	SALADA DE FRUTAS (BANANA DA PRATA, MAMÃO, MANGA, MAÇÃ, MELÃO)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (FLOCOS DE MILHO, OVOS, ÓLEO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES (ARROZ PARBOILIZADO, ABÓBORA, CENOURA, BATATA, PEITO DE FRANGO) + TANGERINA	CARNE BOVINA MOÍDA COM CENOURA E ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, CEBOLA, ÓLEO, FARINHA DE MANDIOCA)	FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES (PEITO DE FRANGO, BATATA INGLESA E CENOURA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE CAJU	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA (AIPIM, CARNE MOÍDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CEBOLA, PIMENTÃO TOMATE, CHEIRO VERDE) + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU)	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MELANCIA

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	670,68	17,63	24,63	97,75	186,56	2,11	72,03	64,65	574,05

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

W^ª Isabel Nogueira Cartaxo
 W^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 23 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TANGERINA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (FLOCOS DE MILHO, OVOS, ÓLEO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE GOIABA
ALMOÇO	GALINHADA COM PEQUI (FRANGO, PEQUI, ARROZ) + SALADA DE ALFACE E TOMATE	CARNE BOVINA MOÍDA COM MAXIXE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO DA TERRA + GOIABA	ENSOPADO DE FRANGO COM CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA E AÇAFRÃO DA TERRA	MACARRÃO A BOLONHESA (MACARRÃO, CARNE MOÍDA, TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJU + LARANJA	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + SUCO DE POLPA DE MANGA

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	772,28	20,65	31,75	103,89	158,67	4,06	56,54	170,31	630,75

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 23 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (TAPIOCA, COCO IN NATURA, LEITE DE COCO, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	BROA DE MILHO + VITAMINA DE BANANA DA PRATA E MAMÃO (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA DA PRATA, MAMÃO, AÇÚCAR)	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA (FARINHA DE MILHO FLOCADA, CARNE MOÍDA, CEBOLA, CHEIRO VERDE) + SUCO DE POLPA DE CACAU + MAMÃO	BOLO DE AIPIM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES REFOGADOS (CARNE MOÍDA, CENOURA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO DE CALDO + LARANJA	ENSOPADO DE MÚSCULO + CORTADINHO DE ABÓBORA E QUIABO + ARROZ COM AÇAFRÃO	RISOTO DE FRANGO E LEGUMES (ARROZ, PEITO DE FRANGO, CENOURA, BATATA, ABÓBORA) + GOIABA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, CEBOLA, FARINHA) + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM FRANGO DESFIADO E CENOURA + COUVE REFOGADO

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	799,47	22,69	33,43	106,02	364,33	4,14	116,80	109,08	664,38

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 23 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	VITAMINA DE BANANA DA PRATA + BISCOITO DE POLVILHO	AIPIM COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ISCAS DE CARNE ACEBOLADAS + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, ÓLEO, FARINHA, CEBOLA) + SALADA DE PEPINO E TOMATE + LARANJA	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO, EXTRATO DE TOMATE, CEBOLA, CHEIRO VERDE, CREME DE LEITE) + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA	ENSOPADO DE SURUBIM + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE	FILÉ DE PEITO DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ PARBOILIZADO + LEGUMES COZIDOS COM AÇAFRÃO (BATATA, CHUCHU E AÇAFRÃO) + FEIJÃO DE CALDO	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + 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	818,75	24,44	32,90	109,16	231,22	5,35	687,67	61,37	714,88

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 23 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES (ARROZ PARBOILIZADO, ABÓBORA, CENOURA, BATATA, PEITO DE FRANGO) + TANGERINA	CARNE BOVINA MOÍDA COM CENOURA E ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, CEBOLA, ÓLEO, FARINHA DE MANDIOCA)	FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES (PEITO DE FRANGO, BATATA INGLESA E CENOURA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE CAJU	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA (AIPIM, CARNE MOÍDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CEBOLA, PIMENTÃO TOMATE, CHEIRO VERDE) + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU)	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MELÂNCIA
LANCHE DA TARDE	SALADA DE FRUTAS (BANANA DA PRATA, MAMÃO, MANGA, MAÇÃ, MELÃO)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (FLOCOS DE MILHO, OVO, ÓLEO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE AVEIA	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	670,68	17,63	24,63	97,75	186,56	2,11	72,03	64,65	574,05

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 23 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	GALINHADA COM PEQUI (FRANGO, PEQUI, ARROZ) + SALADA DE ALFACE E TOMATE	CARNE BOVINA MOÍDA COM MAXIXE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO DA TERRA + GOIABA	ENSOPADO DE FRANGO COM CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA E AÇAFRÃO DA TERRA	MACARRÃO A BOLONHESA (MACARRÃO, CARNE MOÍDA, TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJU + LARANJA	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + SUCO DE POLPA DE MANGA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TANGERINA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (FLOCOS DE MILHO, OVO, ÓLEO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + 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	772,28	20,65	31,75	103,89	158,67	4,06	56,54	170,31	630,75

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

W. Isabel Nogueira Cartaxo
 W. 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 23 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES REFOGADOS (CARNE MOÍDA, CENOURA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO DE CALDO + LARANJA	ENSOPADO DE MÚSCULO + CORTADINHO DE ABÓBORA E QUIABO + ARROZ COM AÇAFRÃO	RISOTO DE FRANGO E LEGUMES (ARROZ, PEITO DE FRANGO, CENOURA, BATATA, ABÓBORA) + GOIABA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, CEBOLA, FARINHA) + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM FRANGO DESFIADO E CENOURA + COUVE REFOGADO
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (TAPIOCA, COCO IN NATURA, LEITE DE COCO, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE AIPIM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BROA DE MILHO + VITAMINA DE BANANA DA PRATA E MAMÃO (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA DA PRATA, MAMÃO, AVEIA)	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA (FARINHA DE MILHO FLOCADA, CARNE MOÍDA, CEBOLA, CHEIRO VERDE) + SUCO DE POLPA DE CACAU + MAMÃO	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ

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	799,47	22,69	33,43	106,02	364,33	4,14	116,80	109,08	664,38

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

W^g Isabel Nogueira Cartaxo
 W^g Isabel Nogueira Cartaxo
 Analista Técnico
 Cad.: 11.152.114-5
 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 23 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ISCAS DE CARNE ACEBOLADAS + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, ÓLEO, FARINHA, CEBOLA) + SALADA DE PEPINO E TOMATE + LARANJA	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO, EXTRATO DE TOMATE, CEBOLA, CHEIRO VERDE, CREME DE LEITE) + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA	ENSOPADO DE SURUBIM + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE	FILÉ DE PEITO DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ PARBOILIZADO + LEGUMES COZIDOS COM AÇAFRÃO (BATATA, CHUCHU E AÇAFRÃO) + FEIJÃO DE CALDO	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	MINGAU DE TAPIOCA + MAÇÃ	VITAMINA DE BANANA DA PRATA (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA DA PRATA, AVEIA) + BISCOITO DE POLVILHO	AIPIM COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + 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	818,75	24,44	32,90	109,16	231,22	5,35	687,67	61,37	714,88

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



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 23 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	SALADA DE FRUTAS (BANANA DA PRATA, MAMÃO, MANGA, MAÇÃ, MELÃO)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (FLOCOS DE MILHO, OVO, ÓLEO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES (ARROZ PARBOILIZADO, ABÓBORA, CENOURA, BATATA, PEITO DE FRANGO) + TANGERINA	CARNE BOVINA MOÍDA COM CENOURA E ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, CEBOLA, ÓLEO, FARINHA DE MANDIOCA)	FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES (PEITO DE FRANGO, BATATA INGLESA E CENOURA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE CAJU	ESCONDIDINHO DE SOJA COM CARNE MOÍDA (AIPIM, CARNE MOÍDA, CEBOLA, PIMENTÃO TOMATE, CHEIRO VERDE) + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + LEGUMES COZIDOS (CENOURA E CHUCHU)	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MELANCIA
LANCHE DA TARDE	BOLO DE TAPIOCA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MANGA	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + GOIABA	PÃO FRANCÊS COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAMÃO	MINGAU DE AVEIA	BISCOITO DE POLVILHO + IOGURTE SABOR MORANGO + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.202,66	29,18	45	177,35	492,14	4,46	154,54	187,10	1.056,75

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 23 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TANGERINA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (FLOCOS DE MILHO, OVOS, ÓLEO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE GOIABA
ALMOÇO	GALINHADA COM PEQUI (FRANGO, PEQUI, ARROZ) + SALADA DE ALFACE E TOMATE	CARNE BOVINA MOÍDA COM MAXIXE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO DA TERRA + GOIABA	ENSOPADO DE FRANGO COM CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA E AÇAFRÃO DA TERRA	MACARRÃO A BOLONHESA (MACARRÃO, CARNE MOÍDA, TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJU + LARANJA	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + SUCO DE POLPA DE MANGA
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (TAPIOCA, COCO IN NATURA, LEITE DE COCO, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BOLO DE CARIMÃ + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	PÃO FRANCÊS COM CARNE BOVINA MOÍDA E PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO, MAÇÃ, BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ INTEGRAL)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.218,33	31,29	46,57	173,91	381,51	6,63	188,25	197,89	908,30

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

W.ª Isabel Nogueira Cartaxo
 W.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 23 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (TAPIOCA, COCO IN NATURA, LEITE DE COCO, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	BROA DE MILHO + VITAMINA DE BANANA DA PRATA E MAMÃO (LEITE EM PÓ INTEGRAL, BANANA DA PRATA, MAMÃO, AÇÚCAR)	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA (FARINHA DE MILHO FLOCADA, CARNE MOÍDA, CEBOLA, CHEIRO VERDE) + SUCO DE POLPA DE CACAU + MAMÃO	BOLO DE AIPIM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES REFOGADOS (CARNE MOÍDA, CENOURA, CHUCHU) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO DE CALDO + LARANJA	ENSOPADO DE MÚSCULO + CORTADINHO DE ABÓBORA E QUIABO + ARROZ COM AÇAFRÃO	RISOTO DE FRANGO E LEGUMES (ARROZ, PEITO DE FRANGO, CENOURA, BATATA, ABÓBORA) + GOIABA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, CEBOLA, FARINHA) + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM FRANGO DESFIADO E CENOURA + COUVE REFOGADO
LANCHE DA TARDE	BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE MANGA + MAÇÃ	PETA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + GOIABA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (FLOCOS DE MILHO, OVOS, ÓLEO E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (GOIABA, MAÇÃ, MAMÃO, MANGA, BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ INTEGRAL)	TAPIOCA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.230,65	32,05	46,82	178,42	627,72	5,91	177,09	171,99	942,26

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 23 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	VITAMINA DE BANANA DA PRATA (BANANA, LEITE EM PÓ INTEGRAL, AVEIA) + BISCOITO DE POLVILHO	AIPIM COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ISCAS DE CARNE ACEBOLADAS + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, ÓLEO, FARINHA, CEBOLA) + SALADA DE PEPINO E TOMATE + LARANJA	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO, EXTRATO DE TOMATE, CEBOLA, CHEIRO VERDE, CREME DE LEITE) + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA	ENSOPADO DE SURUBIM + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE	FILÉ DE PEITO DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ PARBOILIZADO + LEGUMES COZIDOS COM AÇAFRÃO (BATATA, CHUCHU E AÇAFRÃO) + FEIJÃO DE CALDO	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	BISCOITO DE POLVILHO + IOGURTE DE MORANGO + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (TAPIOCA, COCO IN NATURA, LEITE DE COCO, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.272,73	33,61	49,48	179,14	454,95	7,34	733,29	96,39	1.107,74

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

W.ª Isabel Nogueira Cartaxo
 W.ª 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 23 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES (ARROZ BRANCO, ABÓBORA, CENOURA, BATATA, PEITO DE FRANGO) + LARANJA	CARNE MOÍDA COM CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA E AÇAFRÃO + FEIJÃO DE CALDO	FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES (PEITO DE FRANGO, BATATA E CENOURA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + TANGERINA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO DE CORDA, FARINHA, ÓLEO, CEBOLA) + VINAGRETE (TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO, TEMPERO VERDE, VINAGRE)	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	351,82	12	14	46	51,99	1,52	14,72	40,35	384,74

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 23 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	GALINHADA COM PEQUI (FRANGO, PEQUI, ARROZ) + SALADA DE ALFACE E TOMATE + GOIABA	MACARRÃO A BOLANHESA + SUCO DE POLPA DE CAJU	ENSOPADO DE FRANGO COM CHUCHU + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA E AÇAFRÃO DA TERRA + FEIJÃO DE CALDO + LARANJA	CARNE BOVINA MOÍDA COM MAXIXE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM AÇAFRÃO DA TERRA	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + 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	425,52	13	19	52	51,22	2,17	30,34	73,34	322,96

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 23 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	CARNE MOÍDA COM BATATA INGLESA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA COZIDA DE CENOURA, BETERRABA E MILHO	ENSOPADO DE MÚSCULO + CORTADINHO DE ABÓBORA E QUIABO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO, FARINHA, ÓLEO, CEBOLA) + TANGERINA	RISOTO DE FRANGO E LEGUMES (ARROZ, CENOURA, BATATA, ABÓBORA) + MELANCIA	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ PARBOILIZADO COM COUVE + FEIJÃO DE CALDO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM FRANGO DESFIADO + GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	421,51	15	18	53	159,98	2,45	59,20	83,56	350,79

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 23 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ENSOPADO DE MÚSCULO + FAROFA DE FEIJÃO (FEIJÃO, FARINHA, ÓLEO, CEBOLA) + SALADA DE PEPINO E TOMATE + ABACAXI	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO, EXTRATO DE TOMATE, CEBOLA, CHEIRO VERDE, CREME DE LEITE) + ARROZ PARBOILIZADO COM LEGUMES (ARROZ, CENOURA, ABÓBORA)	ENSOPADO DE SURUBIM + ARROZ BRANCO COZIDO + SALADA DE TOMATE	FILÉ DE PEITO DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA E AÇAFRÃO + FEIJÃO DE CALDO + LARANJA	BAIÃO DE DOIS (ARROZ, FEIJÃO, LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE) + 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	465,61	14	19	60	71,46	3,34	497,02	33,92	314,12

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;

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