



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

# **PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

## **CARDÁPIOS 2024**

### **NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 02 – BOM JESUS DA LAPA**



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 02 – INDÍGENA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	FAROFA DE CUSCUZ (OVOS MEXIDOS, CHARQUE, CEBOLA E TOMATE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CANJICA (LEITE EM PÓ, MILHO DE CANJICA, AÇÚCAR E COCO) + PÊTA (AGRICULTURA FAMILIAR)	BATATA COZIDA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TORTA SALGADA (CARNE MOIDA, PROTEÍNA DE SOJA, GENOURA, MILHO E TEMPEROS) + SUCO DE POLPA DE UMBU	BEIJU COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO FATIADO
<b>ALMOÇO</b>	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADAS (FRANGO EM TIRAS) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + ABÓBORA EM CUBOS REFOGADA E QUIABO	MACARRÃO COM SARDINHA, MILHO E ERVILHA + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + MELANCIA	FILÉ DE MERLUZA GRELHADO + FEIJÃO CARIOCA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE PEPINO E TOMATE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	FRANGO COZIDO COM VERDURAS (BATATA INGLESA, ABOBRINHA E BETERRABA) + ARROZ COM AÇAFRÃO + FAROFA DE FEIJÃO + ABACAXI FATIADO	FEIJOADA + ARROZ BRANCO + FAROFA DE COUVE + VINAGRETE + TANGERINA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	827,92	33,50	134	16,18	25	225	27,17	117,23	468,92	56,63	809,58


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

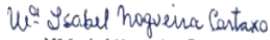
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 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 02 – INDÍGENA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CANJICA (MILHO BRANCO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, CRAVO E CANELA EM PAU) + BISCOITO CASEIRO (AGRICULTURA FAMILIAR)	MANDIOCA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TANGERINA	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA E MAÇÃ) + BOLO DE MILHO
<b>ALMOÇO</b>	ARROZ CARRETEIRO (CHARQUE, CEBOLA, CENOURA E COENTRO) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MÓIDA, PROTEÍNA DE SOJA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + SALADA A VAPOR (CHCHU, CENOURA E BETERRABAS EM CUBOS) + MELÃO FATIADO	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADAS (FRANGO EM TIRAS) + FEIJÃO CARIOCA DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + FEIJÃO CARIOCA + SALADA TROPICAL (ALFACE E MANGA)	OMELETE DE LEGUMES E SARDINHA (OVO, LEITE, CENOURA, TOMATE E CEBOLINHA) + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE ALFACE	ENSOPADO DE FILÉ DE TILÁPIA COM CHUCHU + FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	905	31	124	13,70	29	261	28,83	130	520	57,45	874,36


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

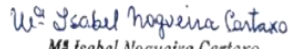
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 M<sup>a</sup> 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 02 – INDÍGENA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	FAROFA DE CUSCUZ COM OVO (OVO, CEBOLA, TOMATE, CHEIRO VERDE E ORÉGANO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ, MAMÃO E LARANJA) + LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MANDIOCA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO INTERCALADO BANANA DA TERRA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	CORTADO DE CHUCHU COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + ABACAXI FATIADO	MACARRONADA COM SARDINHA, CENOURA, MILHO E ERVILHA + SALADA DE BETERRABA RALADA + TANGERINA	SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, ERVILHA, MILHO, MAÇÃ E COENTRO) + ARROZ PARBOLIZADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ARROZ CARRETEIRO (CHARQUE, CEBOLA, CENOURA E COENTRO) + SALADA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + MANGA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	793,60	38,40	153,60	19,35	20	180	22,68	115	460	57,96	861,23


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

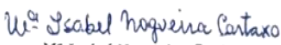
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 M<sup>te</sup> 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 02 – INDÍGENA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	PÃO COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	BEIJU COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	CARNE COZIDA COM LEGUMES (BATATA INGLESA, ABÓBORA E CHUCHU) + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ COM ACAFRÃO + ABACAXI FATIADO	OMELETE DE LEGUMES E SARDINHA (OVO, LEITE, CENOURA, TOMATE E CEBOLINHA) + FEIJÃO VERDE DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + SUCO DE POLPA DE CAJU	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ PARBOLIZADO + FEIJÃO DE CALDO + VINAGRETE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	RISOTO DE CARNE MOÍDA COM ERVILHA E CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE + MELÃO FATIADO	ENSOPADO DE FILÉ DE TILÁPIA COM CHUCHU + FEIJÃO CARIOCA + ARROZ COM CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE UMBU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	890	38	152	17,07	22	198	22,24	135	540	60,67	801,56


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

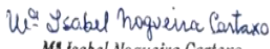
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

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



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

# 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 02 – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	FAROFA DE CUSCUZ (OVOS MEXIDOS, CHARQUE, CEBOLA E TOMATE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA E MAÇÃ) COM AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL + PÃO COM MANTEIGA	BOLO DE FUBÁ DE MILHO + SUCO DE POLPA DE MANGA	BEIJU COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO FATIADO	IOGURTE DE MORANGO + BISCOITO CASEIRO (AGRICULTURA FAMILIAR)
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA, CHUCHU E TEMPEROS) + FAROFA DE FEIJÃO + ARROZ COM ACAFRÃO + ABACAXI FATIADO	ISCAS DE CARNE ACEBOLADAS (CARNE EM TIRAS) + ARROZ PARBOLIZADO + CORTADO DE ABÓBORA E QUIABO + MELANCIA	FRANGO ASSADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA DE PEPINO E TOMATE	MACARRÃO COM SARDINHA, MILHO E ERVILHA + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FEIJOADA + ARROZ BRANCO + FAROFA DE COUVE + VINAGRETE + TANGERINA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
<b>Média Semanal</b>	857,8	41	164	19,11	22,2	199,8	23,29	123,5	494	57,50	806,32


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


Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 M<sup>te</sup> 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 02 – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	MANDIOCA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO (OVO, CEBOLA E TOMATE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	TORTA DE PROTEÍNA DE SOJA COM LEGUMES (CENOURA RALADA, MILHO VERDE E TEMPEROS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	FAROFA DE CUSCUZ (CEBOLA, LINGUIÇA SUÍNA, TOMATE, CHEIRO VERDE E ORÉGANO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADAS (FRANGO EM TIRAS) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + ABÓBORA EM CUBOS REFOGADA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, PROTEÍNA DE SOJA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS + MELÃO FATIADO	ARROZ CARRETEIRO (CHARQUE, CEBOLA, CENOURA E COENTRO) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE TOMATE E PEPINO	OMELETE DE LEGUMES E SARDINHA (OVO, SARDINHA, CENOURA RALADA, TOMATE E CEBOLINHA) + FEIJÃO CALDO + ARROZ BRANCO + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL  (70% das necessidades nutricionais diárias)  Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	788	29	116	14,7	16	144	18,27	132	528	67	674,36


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

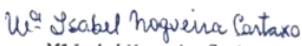
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 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 02 – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA ASSADA POVILHADA COM CANELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SALADA DE FRUTAS (MAÇA, BANANA, MELAO E MELANCIA) + LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO AMANTEIGADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	CORTADO DE CHUCHU COM CARNE MÓIDA E PROTEÍNA DE SOJA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + ABACAXI FATIADO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (FRANGO, MILHO E CENOURA RALADA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (ABÓBORA E BATATA INGLESA) + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ PARBOLIZADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FRANGO ASSADO + FEIJÃO FAROFADO + ARROZ COM ACAFRÃO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + MANGA FATIADA	MACARRONADA COM SARDINHA, CENOURA, MILHO E ERVILHA + SALADA DE REPOLHO + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA		PROTEÍNA		LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	817,7	35,5	142	17,36	19,3	173,7	21,24	125,5	502	61,39	752


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

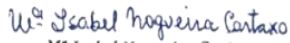
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 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 02 – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO INTERCALADO COM BANANA DA TERRA EM FATIAS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA E MAÇÃ) COM AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL + PÊTA (AGRICULTURA FAMILIAR)	MANDIOCA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	BOLO DE FUBÁ DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + CORTADO DE ABÓBORA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	OMELETE DE PROTEÍNA SOJA COM LEGUMES (OVO, PROTEÍNA DE SOJA, TOMATE, CENOURA, MILHO, ERVILHA) + FEIJÃO CALDO + ARROZ COM ACAFRÃO + SUCO DE POLPA DE CAJU	MOQUECA DE TILÁPIA COM CHUCHU E CENOURA + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ENSOPADO DE CARNE COM ABÓBORA E CHUCHU + FEIJÃO FAROFADO + ARROZ BRANCO + ABACAXI FATIADO	FEIJOADA + ARROZ BRANCO + FAROFA DE COUVE + VINAGRETE + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	<b>Média Semanal</b>	828,35	30	120	13,87	25	225	26,01	130	520	60,11


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

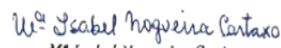
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 M<sup>te</sup> Isabel Nogueira Cartaxo  
 Analista Técnico  
 Cad.: 11.162.114-5  
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

# 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

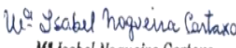
CARDÁPIO 2024 – NTE 02 – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA E CHUCHU E TEMPEROS) + FAROFA DE FEIJÃO + ARROZ COM ACAFRÃO + ABACAXI FATIADO	ISCAS DE CARNE ACEBOLADAS (CARNE EM TIRAS) + ARROZ PARBOLIZADO + CORTADO DE ABÓBORA E QUIABO	FRANGO ASSADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA DE PEPINO E TOMATE	MACARRÃO COM SARDINHA, MILHO E ERVILHA + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FEIJOADA + ARROZ BRANCO + FAROFA DE COUVE + VINAGRETE + TANGERINA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	FAROFA DE CUSCUZ (OVOS MEXIDOS, CHARQUE, CEBOLA E TOMATE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA E MAÇÃ) + PÃO COM MANTEIGA	BOLO DE FUBÁ DE MILHO + SUCO DE POLPA DE MANGA	BEIJU COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO FATIADO	IOGURTE + BISCOITO CASEIRO (AGRICULTURA FAMILIAR)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	857,80	41	164	19,11	22,20	199,8	23,29	123,50	494	57,50	806,32

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;  
 Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;  
 Cardápio sujeito a alterações;  
 Elaborado por:  
 Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 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 02 – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADAS (FRANGO EM TIRAS) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + ABÓBORA EM CUBOS REFOGADA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, PROTEÍNA DE SOJA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + SALADA DE PEPINO E TOMATE + MELÃO FATIADO	ARROZ CARRETEIRO (CHARQUE, CEBOLA, CENOURA E COENTRO) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO + PURÊ DE BANANA DA TERRA + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA DE TOMATE E PEPINO	OMELETE DE LEGUMES E SARDINHA (OVO, SARDINHA, CENOURA RALADA, TOMATE E CEBOLINHA) + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + LARANJA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	MANDIOCA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO (OVO, CEBOLA E TOMATE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	TORTA DE PROTEÍNA DE SOJA COM LEGUMES (CENOURA RALADA, MILHO VERDE E TEMPEROS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	FAROFA DE CUSCUZ (CEBOLA, LINGUIÇA SUÍNA, TOMATE, CHEIRO VERDE E ORÉGANO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	<b>Média Semanal</b>	788	29	116	14,70	16	144	18,27	132	528	67


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

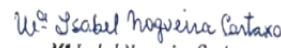
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 M<sup>a</sup> 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 02 – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	CORTADO DE CHUCHU COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + ABACAXI FATIADO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (FRANGO, MILHO E CENOURA RALADA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (ABÓBORA E BATATA INGLESA) + FEIJÃO FRADINHO + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FRANGO ASSADO + FEIJÃO FAROFADO + ARROZ COM ACAFRÃO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + MANGA FATIADA	MACARRONADA COM SARDINHA, CENOURA, MILHO E ERVILHA + SALADA DE REPOLHO + BANANA DA PRATA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA E MAÇÃ) + BISCOITO (AGRICULTURA FAMILIAR)	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, BANANA, MELÃO E MELANCIA) + LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	817,70	35,50	142	17,36	19,30	173,70	21,24	125,50	502	61,39	752


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

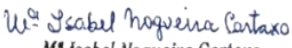
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 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 02 – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + CORTADO DE ABÓBORA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	OMELETE DE PROTEÍNA DE SOJA COM LEGUMES (OVO, PROTEÍNA DE SOJA, TOMATE, CENOURA, MILHO E ERVILHA) + FEIJÃO CALDO + ARROZ COM ACAFRÃO + SUCO DE POLPA DE CAJU	MOQUECA DE TILÁPIA COM CHUCHU E CENOURA + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ENSOPADO DE CARNE COM ABÓBORA E CHUCHU + FEIJÃO FAROFADO + ARROZ PARBOLIZADO + ABACAXI FATIADO	FEIJOADA + ARROZ BRANCO + FAROFA DE COUVE + VINAGRETE + LARANJA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO INTERCALADO COM BANANA DA TERRA EM FATIAS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA E MAÇÃ) + PÊTA (AGRICULTURA FAMILIAR)	MANDIOCA COZIDA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	BOLO DE FUBÁ DE MILHO + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL  (70% das necessidades nutricionais diárias)  Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	828,35	30	120	13,87	25	225	26,01	130	520	60,11	752,10


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

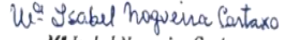
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 M<sup>te</sup> Isabel Nogueira Cartaxo  
 Analista Técnico  
 Cad.: 11.162.114-5  
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC





Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

# **ENSINO REGULAR – TEMPO INTEGRAL**

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


PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

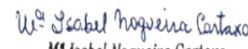
CARDÁPIO 2024 – NTE 02 – ENSINO REGULAR – TEMPO INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	FAROFA DE CUSCUZ (OVOS MEXIDOS, CHARQUE, CEBOLA E TOMATE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA E MAÇÁ) + PÃO COM MANTEIGA	BOLO DE FUBÁ DE MILHO + SUCO DE POLPA DE MANGA	BEIJU COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO FATIADO	IOGURTE + BISCOITO CASEIRO (AGRICULTURA FAMILIAR)
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA E CHUCHU E TEMPEROS) + FAROFA DE FEIJÃO + ARROZ COM ACAFRÃO + ABACAXI FATIADO	ISCAS DE CARNE ACEBOLADAS (CARNE EM TIRAS) + ARROZ PARBOLIZADO + CORTADO DE ABÓBORA E QUIABO	FRANGO ASSADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA DE PEPINO E TOMATE	MACARRÃO COM SARDINHA, MILHO E ERVILHA + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FEIJOADA + ARROZ BRANCO + FAROFA DE COUVE + VINAGRETE + TANGERINA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CANJICA (MILHO BRANCO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, CRAVO E CANELA EM PAU) + PÊTA (AGRICULTURA FAMILIAR)	IOGURTE (AGRICULTURA FAMILIAR) + PÃOZINHO CASEIRO (AGRICULTURA FAMILIAR)	FAROFA DE FRANGO DESFIADO COM CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM REFOGADO DE SOJA E CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.120	48	192	17,14	32	288	25,71%	160	640	57,14%	662,08

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;  
 Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;  
 Cardápio sujeito a alterações;  
 Elaborado por:  
 Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 M<sup>te</sup> 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 02 – ENSINO REGULAR – TEMPO INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	MANDIOCA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE FLOCÃO TEMPERADO (OVO, CEBOLA E TOMATE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	TORTA DE PROTEÍNA DE SOJA COM LEGUMES (CENOURA RALADA, MILHO VERDE E TEMPEROS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	FAROFA DE CUSCUZ (CEBOLA, LINGUIÇA SUÍNA, TOMATE, CHEIRO VERDE E ORÉGANO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADAS (FRANGO EM TIRAS) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + ABÓBORA EM CUBOS REFOGADA	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, PROTEÍNA DE SOJA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS + MELÃO FATIADO	ARROZ CARRETEIRO (CHARQUE, CEBOLA, CENOURA E COENTRO) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE TOMATE E PEPINO	OMELETE DE LEGUMES E SARDINHA (OVO, SARDINHA, CENOURA RALADA, TOMATE E CEBOLINHA) + FEIJÃO CALDO + ARROZ BRANCO + LARANJA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO AMANTEIGADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BEIJU AMANTEIGADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA PRATA + MANGA FATIADA	BOLO DE FUBÁ DE MILHO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL (MAMÃO E BANANA) + PÊTA (AGRICULTURA FAMILIAR)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
<b>Média Semanal</b>	1.201,86	39	156	12,97%	22,3	200,7	16,69%	211,29	845,16	70,32%	784,25


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

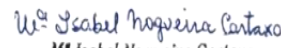
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 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 02 – ENSINO REGULAR – TEMPO INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA ASSADA POVILHADA COM CANELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, BANANA, MELÃO E MELANCIA) + LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO AMANTEIGADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	CORTADO DE CHUCHU COM CARNE MOIDA E PROTEÍNA DE SOJA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + ABACAXI FATIADO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (FRANGO, MILHO E CENOURA RALADA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (ABÓBORA E BATATA INGLESA) + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ PARBOLIZADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FRANGO ASSADO + FEIJÃO FAROFADO + ARROZ COM ACAFRÃO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + MANGA FATIADA	MACARRONADA COM SARDINHA, CENOURA, MILHO E ERVILHA + SALADA DE REPOLHO + BANANA DA PRATA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	FAROFA DE FRANGO DESFIADO COM CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	SALADA DE FRUTAS (MAÇÃ, BANANA, MELÃO E MELANCIA) + LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA E MAÇÃ) + BOLO DE MILHO	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TORTA DE SARDINHA DE LEGUMES (CENOURA, MILHO VERDE E TEMPEROS) + SUCO DE POLPA DE MANGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.289,62	40,23	160,92	12,47	27,10	243,9	221,2	884,8	920,38	1.289,62	40,23


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

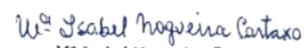
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 M<sup>te</sup> 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

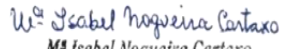
CARDÁPIO 2024 – NTE 02 – ENSINO REGULAR – TEMPO INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO INTERCALADO COM BANANA DA TERRA EM FATIAS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA E MAÇÃ) + PÊTA (AGRICULTURA FAMILIAR)	MANDIOCA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	BOLO DE FUBÁ DE MILHO + SUCO DE POLPA DE GOIABA
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + CORTADO DE ABÓBORA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	OMELETE DE PROTEÍNA DE SOJA COM LEGUMES (OVO, PROTEÍNA DE SOJA, TOMATE, CENOURA, MILHO, ERVILHA) + FEIJÃO CALDO + ARROZ COM ACAFRÃO + SUCO DE POLPA DE CAJU	MOQUECA DE TILÁPIA COM CHUCHU E CENOURA + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ENSOPADO DE CARNE COM ABÓBORA E CHUCHU + ARROZ PARBOLIZADO + ABACAXI FATIADO	FEIJOADA + ARROZ BRANCO + FAROFA DE COUVE + VINAGRETE + LARANJA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	BEIJU AMANTEIGADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	IOGURTE + BANANA DA PRATA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA E MAÇÃ) + PÊTA (AGRICULTURA FAMILIAR)	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LÍPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1230,54	41	164	13,32%	29,65	266,85	21,7%	214,32	857,28	69,6%	785,32

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;  
 Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;  
 Cardápio sujeito a alterações;  
 Elaborado por:  
 Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 M<sup>te</sup> 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 02 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ARROZ CARRETEIRO (CHARQUE, CEBOLA, CENOURA E COENTRO) + SALADA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	MACARRONADA (FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE E ERVILHA) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FAROFÁ DE CUSCUZ (CEBOLA, TOMATE, OVO, CHEIRO VERDE E ORÉGANO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	PÃO DE BATATA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADAS (FRANGO EM TIRAS) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM CENOURA + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	419	19	76	18,13	11	99	23,62	61	244	58,23	834

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:  
 Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

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

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, PROTEÍNA DE SOJA CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO) + SALADA DE TOMATE COM PEPINO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ENSOPADO DE FRANGO COM BATATAS + FEIJÃO FAROFADO (FEIJÃO, TEMPEROS, CALABRESA DEFUMADA, FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + MANGA FATIADA	CALDO DE MANDIOCA COM FRANGO (FRANGO DESFIADO, COUVE, TEMPEROS E MANDIOCA) + TORRADAS + TANGERINA	ARROZ CARRETEIRO (CHARQUE, CEBOLA, CENOURA, COENTRO) + FEIJÃO FRADINHO + VINAGRETE + SUCO DE POLPA DE UMBU	FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO + PURÊ DE BATATA COM AÇAFRÃO (BATATA INGLESA, MANTEIGA, LEITE E TEMPEROS) + SALADA DE COUVE COM TOMATE + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	560,7	23,5	94	16,76	12,3	110,7	19,74	89	356	63,49	701


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

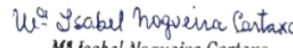
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 M<sup>te</sup> 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 02 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS (CEBOLA, TOMATE, OVO, PROTEÍNA DE SOJA, CHEIRO VERDE E ORÉGANO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (FRANGO, TEMPEROS, BATATA INGLESA, ABOBORA, CHUCHU, CENOURA) + TORRADAS	ISCA DE CARNE + FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, TEMPEROS, CALABRESA DEFUMADA E FARINHA) + ARROZ COM ACAFRÃO + SALADA À VINAGRETE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	EMPANADA DE SARDINHA COM LEGUMES (CHUCHU E CENOURA) + ARROZ DE ACAFRÃO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	RISOTO DE CARNE MOÍDA COM ERVILHA E CENOURA RALADA (ARROZ, CARNE MOIDA, ERVILHA, CENOURA E TEMPEROS) + SALADA DE ALFACE E TOMATE + MELANCIA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL  (20% das necessidades nutricionais diárias)  Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	513,4	28,6	114,4	22,28	14	126	24,54	68,25	273	53,17	386,89


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:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 M<sup>a</sup> 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 02 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	PÃO COM OVOS MEXIDOS (OVO E TEMPEROS) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADA + MELÃO	TORTA DE CARNE MOÍDA COM PROTEÍNA DE SOJA + ARROZ COLORIDO (MILHO VERDE, CENOURA E ERVILHA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FEIJÃO TROPEIRO (CHARQUE CALABRESA E COUVE) + ARROZ BRANCO + VINAGRETE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CORTADO DE ABÓBORA E QUIABO COM CHARQUE E CALABRESA + ARROZ PARBOLIZADO + MELÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) <b>Média Semanal</b>	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	464	20	80	17,24	12	108	23,27	69	276	59,48	312,79


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

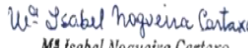
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Vanessa dos S. Fernandes – Nutricionista PNAE QT- CRN 5 11036.

  
 Vanessa dos Santos Fernandes  
 Nutricionista NTE 02/ CRN 11036  
 Matrícula 92067483

  
 M<sup>te</sup> Isabel Nogueira Cartaxo  
 Analista Técnico  
 Cad.: 11.162.114-5  
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC