



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 10 – JUAZEIRO



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO MÉDIO – MATUTINO E 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 10 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TANGERINA	BOLO SIMPLES + VITAMINA DE BANANA (LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	SANDUÍCHE DE CARNE (CARNE MOÍDA, SOJA, CENOURA E MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE MANGA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ + PÃO COM MANTEIGA	PÃO COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA
ALMOÇO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO VERDE E CENOURA + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE REPOLHO ROXO, TOMATE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CARNE MOÍDA E SOJA AO MOLHO DE TOMATE + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE E PEPINO + TANGERINA	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO, CARNE BOVINA, CHARQUE, LINGUIÇA SUÍNA) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA SIMPLES + SALADA VINAGRETE + LARANJA	GALINHADA + SALADA COZIDA DE ABÓBORA E BATATA + MELÃO
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TANGERINA	BOLO SIMPLES + VITAMINA DE BANANA (LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	SANDUÍCHE DE CARNE (CARNE MOÍDA, SOJA, CENOURA E MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE MANGA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ + PÃO COM MANTEIGA	PÃO COM OVO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)
Média Semanal	809,95	21	15	108

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 10 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	FAROFA DE CARNE SECA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	PÃO COM OVO + IOGURTE DE FRUTA	CUSCUZ TEMPERADO (CARNE MOÍDA E TEMPEROS) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MUNGUNZÁ + PÃO COM MANTEIGA	CUSCUZ COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ESPAGUETE A BOLONHESA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO, ARROZ E CARNE BOVINA) + SALADA VINAGRETE + MELÂNCIA	FRANGO ASSADO + FEIJÃO PRETO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE, CENOURA E PEPINO + LARANJA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (ABÓBORA, QUIABO E BATATA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE E ALFACE + ABACAXI	ENSOPADO DE FRANGO CAIPIRA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA COZIDA DE ABÓBORA E BATATA + SUCO DE POLPA DE GOIABA
LANCHE DA TARDE	FAROFA DE CARNE SECA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	PÃO COM OVO + IOGURTE DE FRUTA	CUSCUZ TEMPERADO (CARNE MOÍDA E TEMPEROS) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MUNGUNZÁ + PÃO COM MANTEIGA	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE MANGA + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)
Média Semanal	816,35	19	11	110

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 Noqueira Cartaxo
 Mª Isabel Noqueira 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 10 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM MANTEIGA + UMBUZADA	CUSCUZ COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + PÃO COM MANTEIGA	BOLO SIMPLES + VITAMINA DE BANANA (LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, SOJA, TEMPEROS) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TANGERINA
ALMOÇO	SALPICÃO DE FRANGO, CENOURA, BATATA, MILHO VERDE E MACARRÃO PARAFUSO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA E CHEIRO VERDE) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE VINAGRETE + MELÃO	FRANGO EM CUBOS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + ABACAXI	ESPAGUETE A BOLONHESA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE E PEPINO + LARANJA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM MANTEIGA + UMBUZADA	CUSCUZ COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + PÃO COM MANTEIGA	BOLO SIMPLES + VITAMINA DE BANANA (LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, SOJA, TEMPEROS) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TANGERINA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)
	831	21	15	110

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 10 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM MANTEIGA + UMBUZADA	MACAXEIRA COZIDA + ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO FAROFA + VITAMINA DE BANANA (LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	CALDO DE MACAXEIRA + TORRADAS	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, SOJA, TOMATE, CEBOLA E CHEIRO VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA
ALMOÇO	ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE REPOLHO ROXO, TOMATE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA E BATATA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE E ALFACE + ABACAXI	FRANGO ASSADO + FEIJÃO PRETO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE, CENOURA E PEPINO + LARANJA	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO, ARROZ E CARNE BOVINA) + SALADA VINAGRETE + MELANCIA	RISOTO DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA COZIDA DE ABÓBORA E BATATA + SUCO DE POLPA DE UMBU
LANCHE DA TARDE	PÃO COM MANTEIGA + UMBUZADA	MACAXEIRA COZIDA + ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO FAROFA + VITAMINA DE BANANA (LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	CALDO DE MACAXEIRA + TORRADAS	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, SOJA, TOMATE, CEBOLA E CHEIRO VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)
Média Semanal	809	22	14	108

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO 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 10 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE DE FRUTAS + BANANA DA PRATA	CUSCUZ TEMPERADO (OVOS MEXIDOS, TOMATE, CEBOLA E COENTRO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVO + VITAMINA DE BANANA (LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	MACAXEIRA COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES (COXA E SOBRECOPA, BATATA, CENOURA E CHUCHU) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + ABACAXI FATIADO	CARNE MOÍDA COM ERVILHA E CENOURA RALADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + SUCO DE POLPA DE MANGA	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADO + FEIJÃO CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA VINAGRETE + LARANJA	CARNE DE SOL + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + COUVE REFOGADA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO VERDE + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA DE BETERRABA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
LANCHE DA TARDE	SANDUÍCHE DE CARNE (CARNE MOÍDA, SOJA, CENOURA E MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELÃO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BROA DE MILHO	MUNGUNZÁ + TORRADAS	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE CAJU	CUSCUZ TEMPERADO (CARNE MOÍDA, TOMATE E COENTRO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)
Média Semanal	1.787,02	227	57	31

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

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

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

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

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

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 10 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BATATA DOCE COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	MACAXEIRA COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE MILHO + PÃO DOCE	FAROFA DE CARNE SECA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	CUSCUZ TEMPERADO (OVOS MEXIDOS, TOMATE, CEBOLA E COENTRO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E TOMATE + TANGERINA	ENSOPADINHO DE CARNE COM CENOURA, BATATA, ABÓBORA, MACAXEIRA + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ PARBOILIZADO + MELANCIA	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BATATA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO, ARROZ E CARNE BOVINA) + SALADA VINAGRETE + LARANJA	FRANGO ASSADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE MANGA
LANCHE DA TARDE	BROA DE MILHO + VITAMINA DE BANANA (LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	SANDUÍCHE DE CARNE (CARNE MOÍDA, SOJA, CENOURA E MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	BOLO DE OVOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA	CALDO DE MACAXEIRA + BANANA DA PRATA	MUNGUNZÁ + PÃO DE LEITE

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)
Média Semanal	1.692,28	254	51	29

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 10 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BATATA DOCE COZIDA COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BOLO DE CENOURA + IOGURTE DE FRUTAS	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	MACAXEIRA COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM FRANGO DESFIADO + SUCO DE POLPA DE MANGA + TANGERINA
ALMOÇO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO VERDE + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA DE BETERRABA RALADA E TOMATE + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO VERDE, CHARQUE, LINGUIÇA, TEMPEROS) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA VINAGRETE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADO + FEIJÃO CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO + LARANJA	ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, QUIABO, CHUCHU) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI FATIADO	FRANGO EM CUBOS + FEIJÃO DE CALDO + ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ
LANCHE DA TARDE	BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + BANANA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ + BROA DE MILHO	ESPAGUETE A BOLONHESA + SUCO DE POLPA DE CAJU	MUNGUNZÁ + PÃO COM MANTEIGA	CUSCUZ COM CARNE DE SOL ACEBOLADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)
Média Semanal	1.720,17	232	57	31

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 10 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	MACAXEIRA COM CARNE DE SOL + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE MILHO + PÃO DOCE	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA (LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA)	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
ALMOÇO	RISOTO DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA COZIDA DE ABÓBORA E BATATA + LARANJA	MÚSCULO COZIDO COM LEGUMES (CENOURA, BATATA DOCE E ABÓBORA) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA + SALADA VINAGRETE + TANGERINA	ESPAGUETE A BOLONHESA + SALADA DE PEPINO E TOMATE + SUCO DE POLPA DE CAJU	FRANGO ASSADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BATATA + MELANCIA	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO, CARNE BOVINA, CHARQUE, LINGUIÇA SUÍNA) + ARROZ PARBOILIZADO + COUVE REFOGADA + LARANJA
LANCHE DA TARDE	SANDUÍCHE DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA E MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE MANGA	CUSCUZ TEMPERADO (OVOS E TEMPEROS) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MUNGUNZÁ + BROA DE MILHO	MACAXEIRA COM CARNE DE SOL + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALPICÃO DE FRANGO COZIDO DESFIADO, CENOURA, BATATA E MACARRÃO PARAFUSO + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)
Média Semanal	1.782,05	260	46	27

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Revisado por:

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

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

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

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

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

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

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA

ENSINO MÉDIO – NOTURNO

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 10 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E CHUCHU) COM MÚSCULO COZIDO E MACARRÃO + TORRADAS	ENSOPADO DE FRANGO (COXA E SOBRECORA COM BATATA E CENOURA) + ARROZ COM COUVE REFOGADA + SUCO DE POLPA DE GOIABA + TANGERINA	CUSCUZ TEMPERADO (CARNE MOÍDA, TOMATE, CEBOLA E CHEIRO VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO E COUVE	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO, ARROZ PARBOILIZADO E CARNE BOVINA) + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)
	471,44	70	18	13

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

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

Wª Isabel Nogueira Cartaxo
 Wª 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 10 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ESPAGUETE A BOLONHESA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADA + ABACAXI	MACAXEIRA COZIDA + CARNE DE SOL ACEBOLADA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO VERDE, CHARQUE, LINGUIÇA SUÍNA, COENTRO, TOMATE, CEBOLA) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + TANGERINA	CUSCUZ TEMPERADO (SOJA, CARNE MÓIDA, TOMATE, CEBOLA, CHEIRO VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALPICÃO DE FRANGO COZIDO DESFIADO, CENOURA, BATATA E MACARRÃO PARAFUSO + MELANCIA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)
Média Semanal	500,22	67	19	18

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 10 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES EM CUBOS (CENOURA, BATATA, CHUCHU), MÚSCULO COZIDO E MACARRÃO + TORRADAS	PÃO COM MANTEIGA + MINGAU DE FUBÁ DE MILHO (LEITE EM PÓ INTEGRAL E CRAVO E CANELA EM PÓ) + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE CARNE BOVINA COM BATATA E ABÓBORA + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE MANGA	MACARRÃO COLORIDO (PEITO DE FRANCO, CENOURA, BATATA, TOMATE, PIMENTÃO) + MELANCIA	CUSCUZ COM CARNE DE SOL + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TANGERINA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)
	506,77	76	16	16

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 10 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO, ARROZ PARBOILIZADO E CARNE BOVINA) + LARANJA	CUSCUZ COM CARNE DE SOL + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ESPAGUETE A BOLONHESA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADA + ABACAXI FATIADO	MACAXEIRA COZIDA + ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA E SOJA COM CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE MANGA + GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)
Média Semanal	509,65	70	18	18

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