



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 24 – PAULO AFONSO



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

INDÍGENA

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 INDÍGENA 2024 – NTE 24 – ENSINO REGULAR – MATUTINO E VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ COM OVOS E COUVE REFOGADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO SIMPLES + VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TAPIOCA RECHEADA COM FRANGO DESFIADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + MELÃO FATIADO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ + PÃO COM MANTEIGA	MACAXEIRA COZIDA + ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + REFOGADO DE ABÓBORA E CHUCHU + TANGERINA	OMELETE COM SOJA REFOGADA COM TEMPEROS VERDES + SALADA DE MACARRÃO PARAFUSO (CENOURA TOMATE, MILHO VERDE, BETERRABA, CEBOLA) + FEIJÃO (FRADINHO) + SUCO DE POLPA DE CAJU + MAMÃO FATIADO	FÍGADO COZIDO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (PEPINO, PIMENTÃO, TOMATE) + SUCO DE POLPA DE MANGA	COZIDO DE CARNE COM LEGUMES (CHUCHU, BATATA INGLESA, COUVE E REPOLHO) + PIRÃO + ARROZ PARBOILIZADO	ARROZ CARRETEIRO (CHARQUE, LINGUIÇA, CENOURA, MILHO) + SALADA CRUA (ALFACE, TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO) + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ COM BANANA DA TERRA + OVOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO SIMPLES + VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TAPIOCA RECHEADA COM FRANGO DESFIADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + MELÃO FATIADO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ + PÃO COM MANTEIGA	MACAXEIRA COZIDA + ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (60% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.078	39	33	173

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:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.


 Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO INDÍGENA 2024 – NTE 24 – ENSINO REGULAR – MATUTINO E VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BROA DE MILHO + IOGURTE	BATATA DOCE COM OVOS E CALABRESA + CAFÉ COM LEITE PÓ INTEGRAL + MANGA FATIADA	MINGAU DE MILHO + TORRADAS COM MANTEIGA + ABACAXI FATIADO	PÃO COM OVOS MEXIDOS E SOJA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BOLO GELADO DE TAPIOCA COM COCO + CAFÉ COM LEITE PÓ INTEGRAL + MELANCIA FATIADA
ALMOÇO	MACARRONADA AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO + SALADA CRUA (COUVE, TOMATE E CEBOLA) + MAMÃO FATIADO	FILÉ DE PEIXE GRELHADO + FEIJÃO VERDE DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM ERVILHA + LEGUMES SALTEADOS (ABOBRINHA, CENOURA, CHUCHU E CEBOLA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	ENSOPADO DE FRANGO CAPIRA COM ABÓBORA E BATATAS + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + MANGA FATIADA	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM BATATAS + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO) COM CARNES (CHARQUE E CALABRESA) + ARROZ BRANCO + COUVE REFOGADO + LARANJA
LANCHE DA TARDE	BROA DE MILHO + IOGURTE	BATATA DOCE COM OVOS E CALABRESA + CAFÉ COM LEITE PÓ INTEGRAL + MANGA FATIADA	MINGAU DE MILHO + TORRADAS COM MANTEIGA + ABACAXI FATIADO	PÃO COM OVOS MEXIDOS E SOJA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BOLO GELADO DE TAPIOCA COM COCO + CAFÉ COM LEITE PÓ INTEGRAL + MELANCIA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (60% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	960	37	35	154


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:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.


 Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24


 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 INDÍGENA 2024 – NTE 24 – ENSINO REGULAR – MATUTINO E VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ TEMPERADO (CHARQUE, SOJA, TOMATE E TEMEPEROS VERDES) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE MAMÃO (LEITE EM PÓ INTEGRAL, AVEIA) + PÃO FAROFA	MACAXEIRA COZIDA + ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO FATIADO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ + BROA DE MILHO
ALMOÇO	ENSOPADO DE GALINHA + XERÉM (PIRÃO) + SALADA CRUA (CENOURA RALADA COM PEPINO) + MELANCIA FATIADA	FÍGADO AO MOLHO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (TOMATE, COUVE, PIMENTÃO)	OMELETE COM SOJA + SALADA DE MACARRÃO (CENOURA, TOMATE, MILHO, BETERRABA, CEBOLA) + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + SUCO DE POLPA DE CAJU	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + REFOGADO DE LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU) + TANGERINA	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM BATATAS + SALADA CRUA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ TEMPERADO (CHARQUE, SOJA, TOMATE E TEMEPEROS VERDES) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE MAMÃO (LEITE EM PÓ INTEGRAL, AVEIA) + PÃO FAROFA	MACAXEIRA COZIDA + ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO FATIADO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ + BROA DE MILHO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (60% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	985	41	37	157

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:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.

Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO INDÍGENA 2024 – NTE 24 – ENSINO REGULAR – MATUTINO E VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	MINGAU DE MILHO + TORRADAS COM MANTEIGA + ABACAXI FATIADO	CUSCUZ TEMPERADO COM OVOS, LINGUIÇA, SOJA + SUCO DE POLPA CAJU	IOGURTE + BISCOITO AVOADOR + MELANCIA FATIADA	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + MELÃO FATIADO	CACHORRO QUENTE (PÃO HOT DOG, CARNE MOÍDA, SOJA, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE UMBU
ALMOÇO	FRANGO ASSADO, LEGUMES SALTEADOS (ABOBRINHA, CENOURA, CHUCHU E CEBOLA) + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFÁ DE CENOURA	FILÉ DE PEIXE AO MOLHO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ COM ERVILHA + REPOLHO COZIDO + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELANCIA FATIADA	BAIÃO DE DOIS (LINGUIÇA E CHARQUE) + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	FRANGO CAPIRA COM ABÓBORA E BATATAS + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO) COM CARNES (CHARQUE E CALABRESA) + ARROZ BRANCO + COUVE REFOGADO + LARANJA
LANCHE DA TARDE	MINGAU DE MILHO + TORRADAS COM MANTEIGA + ABACAXI FATIADO	CALDO DE BATATA INGLESA (FRANGO COZIDO DESFIADO E TEMPEROS VERDES) + TORRADAS COM MANTEIGA	IOGURTE + BISCOITO AVOADOR + MELANCIA FATIADA	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CACHORRO QUENTE (PÃO HOT DOG, CARNE MOÍDA, SOJA, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE UMBU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (60% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	940	34	35	139,10


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:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.


 Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO MÉDIO – MATUTINO 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 24 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ COM OVOS E COUVE REFOGADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO SIMPLES + VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TAPIOCA RECHEADA COM FRANGO DESFIADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + MELÃO FATIADO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ + PÃO COM MANTEIGA	MACAXEIRA COZIDA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + REFOGADO DE ABÓBORA E CHUCHU + TANGERINA	OMELETE COM SOJA REFOGADA COM TEMPEROS VERDES + SALADA DE MACARRÃO PARAFUSO (CENOURA TOMATE, MILHO VERDE, BETERRABA, CEBOLA) + FEIJÃO (FRADINHO) + SUCO DE POLPA DE CAJU + MAMÃO FATIADO	FÍGADO COZIDO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (PEPINO, PIMENTÃO, TOMATE)	COZIDO DE CARNE COM LEGUMES (CHUCHU, BATATA INGLESA, COUVE E REPOLHO) + PIRÃO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO VERDE REFOGADO	ARROZ CARRETEIRO (CHARQUE, LINGUIÇA, CENOURA, MILHO) + SALADA CRUA (ALFACE, TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO) + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ COM OVOS E COUVE REFOGADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO SIMPLES + VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TAPIOCA RECHEADA COM FRANGO DESFIADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + MELÃO FATIADO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ + PÃO COM MANTEIGA	MACAXEIRA COZIDA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (60% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	954	36,20	34	121

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:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.


Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24

W. Isabel Nogueira Cartaxo
M. 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 24 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BROA DE MILHO + IOGURTE	BATATA DOCE COM OVOS E CALABRESA + CAFÉ COM LEITE PÓ INTEGRAL + MANGA FATIADA	MINGAU DE MILHO + TORRADAS COM MANTEIGA + ABACAXI FATIADO	PÃO COM SOJA E OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BOLO GELADO DE TAPIOCA COM COCO + CAFÉ COM LEITE PÓ INTEGRAL + MELANCIA FATIADA
ALMOÇO	MACARRONADA AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO + SALADA CRUA (COUVE, TOMATE E CEBOLA) + MAMÃO FATIADO	FILÉ DE PEIXE GRELHADO + FEIJÃO VERDE DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM ERVILHA + LEGUMES SALTEADOS (ABOBRINHA, CENOURA, CHUCHU E CEBOLA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	ENSOPADO DE FRANGO CAPIRA COM ABÓBORA E BATATAS + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + MANGA FATIADA	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM BATATAS + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO) COM CARNES (CHARQUE E CALABRESA) + ARROZ BRANCO + COUVE REFOGADO + LARANJA
LANCHE DA TARDE	BROA DE MILHO + IOGURTE	BATATA DOCE COM OVOS E CALABRESA + CAFÉ COM LEITE PÓ INTEGRAL + MANGA FATIADA	MINGAU DE MILHO + TORRADAS COM MANTEIGA + ABACAXI FATIADO	PÃO COM SOJA E OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BOLO GELADO DE TAPIOCA COM COCO + CAFÉ COM LEITE PÓ INTEGRAL + MELANCIA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (60% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	948	34,30	31,80	120

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:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.


 Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24


 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 24 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ TEMPERADO (CHARQUE, SOJA, TOMATE E TEMEPEROS VERDES) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE MAMÃO (LEITE EM PÓ INTEGRAL, AVEIA) + PÃO FAROFA	MACAXEIRA COZIDA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ COM OVOS E COUVE REFOGADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ + BROA DE MILHO
ALMOÇO	ENSOPADO DE GALINHA + XERÉM (PIRÃO) + SALADA CRUA (CENOURA RALADA COM PEPINO) + MELANCIA FATIADA	FÍGADO AO MOLHO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (TOMATE, COUVE, PIMENTÃO)	OMELETE COM SOJA + SALADA DE MACARRÃO (CENOURA, TOMATE, MILHO, BETERRABA, CEBOLA) + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + SUCO DE POLPA DE CAJU	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + REFOGADO DE LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU) + TANGERINA	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM BATATAS + SALADA CRUA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ TEMPERADO (CHARQUE, SOJA, TOMATE E TEMEPEROS VERDES) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE MAMÃO (LEITE EM PÓ INTEGRAL, AVEIA) + PÃO FAROFA	MACAXEIRA COZIDA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ COM OVOS E COUVE REFOGADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ + BROA DE MILHO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (60% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	970	38	39	118


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:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.


 Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24


 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 24 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO E VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO DOCE + IOGURTE	BATATA DOCE COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ	CALDO DE MACAXEIRA COM COUVE E CARNE MOÍDA + MELÃO FATIADO	BOLO GELADO DE TAPIOCA COM COCO + SUCO DE POLPA DE GOIABA
ALMOÇO	FRANGO ASSADO, LEGUMES SALTEADOS (ABOBRINHA, CENOURA, CHUCHU E CEBOLA) + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE CENOURA	FILÉ DE PEIXE AO MOLHO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ COM ERVILHA + REPOLHO COZIDO + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELANCIA FATIADA	ARROZ CARRETEIRO (CHARQUE, LINGUIÇA, CENOURA, MILHO) + SALADA (ALFACE, TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO) + BANANA DA PRATA	FRANGO CAIPIRA COM ABÓBORA E BATATAS + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO) COM CARNES (CHARQUE E CALABRESA) + ARROZ BRANCO + COUVE REFOGADO + LARANJA
LANCHE DA TARDE	PÃO DOCE + IOGURTE	BATATA DOCE COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ	CALDO DE MACAXEIRA COM COUVE E CARNE MOÍDA + MELÃO FATIADO	BOLO GELADO DE TAPIOCA COM COCO + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (60% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	947	36,20	37,50	117


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:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.


 Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24


 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 24 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ COM OVOS E COUVE REFOGADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO SIMPLES + VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TAPIOCA RECHEADA COM FRANGO DESFIADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + MELÃO FATIADO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ + PÃO COM MANTEIGA	MACAXEIRA COZIDA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + REFOGADO DE ABÓBORA E CHUCHU + TANGERINA	OMELETE COM SOJA REFOGADA COM TEMPEROS VERDES + SALADA DE MACARRÃO PARAFUSO (CENOURA TOMATE, MILHO VERDE, BETERRABA, CEBOLA) + FEIJÃO (FRADINHO) + SUCO DE POLPA DE CAJU + MAMÃO FATIADO	FÍGADO COZIDO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (PEPINO, PIMENTÃO, TOMATE)	COZIDO DE CARNE COM LEGUMES (CHUCHU, BATATA INGLESA, COUVE E REPOLHO) + PIRÃO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO VERDE REFOGADO	ARROZ CARRETEIRO (CHARQUE, LINGUIÇA, CENOURA, MILHO) + SALADA CRUA (ALFACE, TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO) + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	CALDO DE AIPIM (FRANGO COZIDO DESFIADO, COUVE E TEMPEROS)	BROA DE MILHO + SUCO DE POLPA DE CAJU	BOLO SALGADO COM FRANGO DESFIADO + SUCO DE POLPA DE MANGA	UMBUZADA + BEIJU DE COCO	TORRADAS COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.234	42	41	184

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:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.


Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 24 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BROA DE MILHO + IOGURTE	MINGAU DE MILHO + TORRADAS COM MANTEIGA + ABACAXI FATIADO	BATATA DOCE COM OVOS E CALABRESA + CAFÉ COM LEITE PÓ INTEGRAL + MANGA FATIADA	PÃO COM SOJA E OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BOLO GELADO DE TAPIOCA COM COCO + CAFÉ COM LEITE PÓ INTEGRAL + MELANCIA FATIADA
ALMOÇO	MACARRONADA AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO + SALADA CRUA (COUVE, TOMATE E CEBOLA) + MAMÃO FATIADO	FILÉ DE PEIXE GRELHADO + FEIJÃO VERDE DE CALDO + ARROZ PARBOILIZADO COM ERVILHA + LEGUMES SALTEADOS (ABOBRINHA, CENOURA, CHUCHU E CEBOLA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	ENSOPADO DE FRANGO CAIPIRA COM ABÓBORA E BATATAS + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM BATATAS + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO) COM CARNES (CHARQUE E CALABRESA) + ARROZ BRANCO + COUVE REFOGADO + LARANJA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE MANGA	MELANCIA E MELÃO	FAROFA DE CUSCUZ COM CALABRESA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ, MAMÃO) + AVEIA	CUSCUZ DE TAPIOCA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.190	39,50	39,40	178


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:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.


 Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 24 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ TEMPERADO (CHARQUE, SOJA, TOMATE E TEMPEROS VERDES) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE MAMÃO (LEITE EM PÓ INTEGRAL, AVEIA) + PÃO FAROFA	MACAXEIRA COZIDA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ COM OVOS E COUVE REFOGADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ + BROA DE MILHO
ALMOÇO	ENSOPADO DE GALINHA + XERÉM (PIRÃO) + SALADA CRUA (CENOURA RALADA COM PEPINO) + MELANCIA FATIADA	FÍGADO AO MOLHO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (TOMATE, COUVE, PIMENTÃO)	OMELETE COM SOJA + SALADA DE MACARRÃO (CENOURA, TOMATE, MILHO, BETERRABA, CEBOLA) + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + SUCO DE POLPA DE CAJU	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + REFOGADO DE LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU) + TANGERINA	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM BATATAS + SALADA CRUA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ
LANCHE DA TARDE	MUGUNZÁ (MILHO, LEITE EM PÓ, COCO, AÇÚCAR, CRAVO E CANELA)	BOLO SALGADO DE FRANGO + SUCO DE POLPA DE MANGA	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ (MELANCIA, MANGA, ABACAXI, LARANJA)	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	CALDO DE AIPIM (FRANGO COZIDO DESFIADO, COUVE E TEMPEROS)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.253	43,10	41,30	180


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:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.


 Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24


 M. 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 24 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO DOCE + IOGURTE + MAMÃO FATIADO	BATATA DOCE COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ	CALDO DE MACAXEIRA COM COUVE E CARNE MOÍDA + MELÃO FATIADO	BOLO GELADO DE TAPIOCA COM COCO + SUCO DE POLPA DE GOIABA
ALMOÇO	FRANGO ASSADO, LEGUMES SALTEADOS (ABOBRINHA, CENOURA, CHUCHU E CEBOLA) + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE CENOURA	FILÉ DE PEIXE AO MOLHO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ COM ERVILHA + REPOLHO COZIDO + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELANCIA FATIADA	ARROZ CARRETEIRO (CHARQUE, LINGUIÇA, CENOURA, MILHO) + SALADA (ALFACE, TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO) + BANANA DA PRATA	FRANGO CAPIRA COM ABOBORA E BATATAS + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	FEIJOADA (FEIJÃO PRETO) COM CARNES (CHARQUE E CALABRESA) + ARROZ BRANCO + COUVE REFOGADO + LARANJA
LANCHE DA TARDE	BISCOITO AVOADOR + MINGAU DE FUBÁ DE MILHO	CALDO DE BATATA INGLESA (FRANGO COZIDO DESFIADO E TEMPEROS)	SANDUÍCHE COM PATÊ DE FRANGO COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE CAJU	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	CACHORRO QUENTE DE (PÃO HOT DOG, SOJA, CARNE MOÍDA AO MOLHO, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.270	44,30	44,70	181,20


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:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.


 Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24

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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

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 24 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	SOPA DE FEIJÃO COM MASSA E LEGUMES EM CUBOS (CENOURA, BATATA, CHUCHU) + FRANGO DESFIADO + TORRADAS	BATATA DOCE COM OVOS MEXIDOS E CALABRESA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA FATIADA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS E SOJA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MACARRONADA AO MOLHO DE FRANGO DESFIADO + LEGUMES SALTEADOS (CENOURA, BETERRABA, ABOBRINHA E CEBOLA) + MELÃO FATIADO	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM BATATAS + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (50% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	402	16,10	11,90	63

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


Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.


 Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24


 W. Isabel Nogueira Cartaxo
 M. 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 24 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ENSOPADO DE GALINHA + PIRÃO DE XERÉM + LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E REPOLHO)	CACHORRO QUENTE (PÃO HOT DOG, CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO) COM AVEIA E LEITE EM PÓ + TORRADAS COM MANTEIGA	MACAXEIRA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUICHE NATURAL + PATÊ DE FRANGO COM TOMATE E ALFACE + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELANCIA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (50% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	417	16,20	11,50	65,40

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:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.


 Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 24 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	SOPA DE FEIJÃO COM MASSA E LEGUMES EM CUBOS (CENOURA, BATATA, CHUCHU) + FRANGO DESFIADO + TORRADAS	PEIXE GRELHADO + LEGUMES COZIDOS (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ PARBOILIZADO	BATATA DOCE COM OVOS MEXIDOS E CALABRESA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA FATIADA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO FATIADO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA, CHARQUE) + SALADA VINAGRETE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (50% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	405	15,50	10,80	66,80

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.

Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24

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 24 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ENSOPADO DE GALINHA + XERÉM (PIRÃO) + SALADA CRUA (CENOURA RALADA COM PEPINO) + MELANCIA FATIADA	BOLO SALGADO (CARNE MOÍDA COM CHUCHU E BATATA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ENSOPADO DE PEIXE + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE + LARANJA	CUSCUZ TEMPERADO (OVO E CALABRESA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CACHORRO QUENTE PÃO HOT DOG + CARNE MOÍDA COM CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (50% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	388	17,10	13	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:

Roberta Aytala Nascimento Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 6904.


Roberta Aytala N. Santana
 Nutricionista CRN-5 6904
 Mat. 92018355
 PNAE / NTE24

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