



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 25 – SENHOR DO BONFIM



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO MÉDIO – MATUTINO

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 25 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BOLO SIMPLES + VITAMINA DE BANANA (BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ, AVEIA)	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BATATA DOCE COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA, MANGA, MAÇÃ E LARANJA) + PÃO COM QUEIJO MUÇARELA	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO VERDE E CENOURA RALADA + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO ROXO E TOMATE + LARANJA	FÍGADO AO MOLHO + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA COZIDA DE ABÓBORA E BATATA (NO VAPOR) + SUCO DE POLPA DE CAJU	MACARRÃO AO MOLHO DE SARDINHA COM ERVILHA, CENOURA PICADA E TEMPEROS + SALADA ALFACE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FEIJOADA SIMPLES (FEIJÃO PRETO, CALABRESA E CHARQUE) + ARROZ BRANCO + FAROFA ACEBOLADA (FARINHA, CEBOLA E MANTEIGA) + COUVE REFOGADA + TANGERINA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	821,03	30,31	24,62	122,36

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

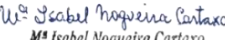
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QT/PNAE
 CRN5 14051


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

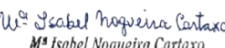
CARDÁPIO 2024 – NTE 25 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	FAROFA DE CARNE SECA COM BANANA DA TERRA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + LARANJA	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	MUNGUNZÁ + PÃO COM MANTEIGA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO
ALMOÇO	SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO, DESFIADO, CENOURA, BATATA, MILHO VERDE E MACARRÃO PARAFUSO) + SALADA DE ALFACE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE TAMARINDO	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO, ARROZ, CARNE BOVINA E CHARQUE) + SALADA A VINAGRETE + MELANCIA	FRANGO ASSADO + FEIJÃO PRETO + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE, CENOURA E PEPINO + LARANJA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (ABÓBORA, QUIABO E BATATA) + PIRÃO + ARROZ BRANCO + ABACAXI	PEIXE EMPANADO + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	834,95	29,78	23,09	123,89

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:
 Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QT/PNAE
 CRN5 14051


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 25 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BOLO SIMPLES + VITAMINA DE BANANA (BANANA, LEITE EM PÓ E AVEIA)	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) + PÃO COM MANTEIGA	PÃO COM FRANGO DESFIADO MOLHO DE TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CENOURA RALADA, BATATA E CHUCHU) + ARROZ COM AÇAFRÃO + SUCO DE POLPA DE UMBU	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA E FARINHA) + ARROZ BRANCO + SALADA A VINAGRETE + LARANJA	ENSOPADO DE FRANGO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + ABACAXI	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE BOVINA MOÍDA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE E PEPINO + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	823,25	31,53	23,98	124,02

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:
 Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QT/PNAE
 CRN5 14051

W. 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 25 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CHOCOLATE QUENTE (CACAU E LEITE EM PÓ) + BANANA DA PRATA	MACAXEIRA COZIDA + FRANGO DESFIADO AO MOLHO DE TOMATE + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	PÃO COM QUEIJO + VITAMINA DE BANANA (BANANA, LEITE EM PÓ, AVEIA)	CUSCUZ TEMPERADO (OVO, TOMATE, CEBOLA E CHEIRO VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO VERDE + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO ROXO, TOMATE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO, ARROZ, CARNE BOVINA E CHARQUE) + SALADA A VINAGRETE + MELANCIA	FRANGO ASSADO + FEIJÃO PRETO + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE, CENOURA E PEPINO + LARANJA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA E BATATA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE E ALFACE + ABACAXI	GALINHADA (FRANGO EM CUBOS ARROZ, CENOURA RALADA, TEMPEROS) + SALADA COZIDA DE ABÓBORA E BATATA + SUCO DE POLPA DE UMBU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	833,97	29,01	23	122,89

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

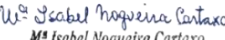
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QT/PNAE
 CRN5 14051


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



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 25 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO VERDE E CENOURA RALADA + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO ROXO E TOMATE + LARANJA	FÍGADO AO MOLHO + ARROZ COM CENOURA + SALADA COZIDA DE ABÓBORA E BATATA + SUCO DE POLPA DE CAJU	MACARRÃO AO MOLHO DE SARDINHA COM ERVILHA, CENOURA PICADA E TEMPEROS + SALADA DE TOMATE, ALFACE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE, REPOLHO ROXO E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FEIJOADA SIMPLES (FEIJÃO PRETO, CALABRESA E CHARQUE) + ARROZ BRANCO + FAROFA ACEBOLADA (FARINHA, CEBOLA E MANTEIGA) + COUVE REFOGADA + TANGERINA
LANCHE DA TARDE	BOLO SIMPLES + VITAMINA DE BANANA (BANANA, LEITE EM PÓ E AVEIA)	PÃO COM FRANGO DESMIADO AO MOLHO DE TOMATE + SUCO DE POLPA DE UVA + GOIABA	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA DA PRATA, MANGA, MAÇÃ E LARANJA) + PÃO COM QUEIJO MUÇARELA	IOGURTE DE FRUTAS + PÃO DE LEITE COM MANTEIGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	821,03	30,31	24,62	122,36

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

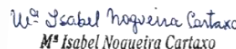
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QTFPNAE
 CRN5 14051


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 25 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO, DESFIADO, CENOURA, BATATA, MILHO VERDE E MACARRÃO PARAFUSO) + SALADA DE ALFACE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE TAMARINDO	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO, ARROZ, CARNE BOVINA E CHARQUE) + SALADA A VINAGRETE + MELANCIA	FRANGO ASSADO + FEIJÃO PRETO + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE, CENOURA E PEPINO + LARANJA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (ABÓBORA, QUIABO E BATATA) + PIRÃO + ARROZ BRANCO + ABACAXI	PEIXE EMPANADO + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + IOGURTE DE FRUTA	MACARRÃO AO MOLHO DE SARDINHA COM ERVILHA, CENOURA PICADA E TEMPEROS + SUCO DE POLPA DE UMBU	MUNGUNZÁ + PÃO COM MANTEIGA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	BOLO DE MILHO + CHOCOLATE GELADO (CACAU E LEITE EM PÓ)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	834,95	29,78	23,09	123,89

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

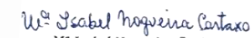
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QT/PNAE
 CRN5 14051


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 25 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (CENOURA RALADA, BATATA E CHUCHU) + ARROZ COM AÇAFRÃO + SUCO DE POLPA DE UMBU	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA E FARINHA) + ARROZ BRANCO + SALADA A VINAGRETE + LARANJA	ENSOPADO DE FRANGO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + ABACAXI	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE BOVINA MOÍDA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE E PEPINO + LARANJA
LANCHE DA TARDE	BOLO SIMPLES + SOBERT DE BANANA (BANANA CONGELADA E LEITE EM PÓ)	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ (BANANA DA PRATA, MANGA, MAÇÃ E LARANJA) + PÃO COM MANTEIGA	PÃO COM FRANGO DESFIADO AO MOLHO DE TOMATE + SUCO DE POLPA DE UVA	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	823,25	31,53	23,98	124,02

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:

Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QT/PNAE
 CRN5 14051

W. 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

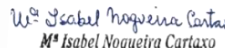
CARDÁPIO 2024 – NTE 25 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO VERDE + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO ROXO, TOMATE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO, ARROZ, CARNE BOVINA E CHARQUE) + SALADA A VINAGRETE + MELANCIA	FRANGO ASSADO + FEIJÃO PRETO + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE, CENOURA E PEPINO + LARANJA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA E BATATA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE E ALFACE + ABACAXI	GALINHADA (FRANGO EM CUBOS ARROZ, CENOURA RALADA E TEMPEROS) + SALADA COZIDA DE ABÓBORA E BATATA + SUCO DE POLPA DE UMBU
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CHOCOLATE GELADO (CACAU E LEITE EM PÓ) + BANANA DA PRATA	MACAXEIRA COZIDA + PÃO COM FRANGO DESFIADO AO MOLHO DE TOMATE + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MUNGUNZÁ + PÃO COM MANTEIGA	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SOBERT DE MANGA (MANGA CONGELADA, LEITE EM PÓ)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	833,97	29,01	23	122,89

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:
 Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QT/PNAE
 CRN5 14051


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 25 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE DE FRUTAS + BANANA DA PRATA	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	BOLO SIMPES + SUCO DE POLPA DE MANGA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + VITAMINA DE BANANA (BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ E AVEIA)	CUSCUZ TEMPERADO (OVOS MEXIDOS, TOMATE, CEBOLA E CHEIRO VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO VERDE E CENOURA RALADA + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE UMBU	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADA + LARANJA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (ABÓBORA, QUIABO E BATATA) + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CARNE MOÍDA COM ERVILHA AO MOLHO DE TOMATE + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE BATATA E CENOURA EM CUBOS (VAPOR) + SUCO DE POLPA DE CAJU	FRANGO ASSADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + ABACAXI
LANCHE DA TARDE	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA DA PRATA, MANGA, MAÇÃ E LARANJA) + BROA DE MILHO	SANDUÍCHE DE CARNE (CARNE MOÍDA, CENOURA E ALFACE) + SUCO DE POLPA DE UVA	MUNGUNZÁ + PÃO DE LEITE COM MANTEIGA	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO FAROFA + CHOCOLATE GELADO (CACAU E LEITE EM PÓ)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.666,90	234,31	57,10	59,50

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:

Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QT/PNAE
 CRN5 14051

W. 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 25 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	CUSCUZ TEMPERADO (OVOS MEXIDOS, TOMATE, CEBOLA E COENTRO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE MILHO + PÃO COM MANTEIGA	MACAXEIRA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + CHOCOLATE QUENTE (CACAU E LEITE EM PÓ)
ALMOÇO	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE BOVINA MOÍDA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJU	COXA DE FRANGO ASSADA + FEIJÃO DE CALDO + MACARRÃO AO SUGO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE UMBU	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA E FARINHA) + ARROZ BRANCO + SALADA A VINAGRETE + LARANJA	PEIXE ENSOPADO + PIRÃO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO + MELANCIA	BIFE BOVINO ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM CENOURA + COUVE REFOGADA + SUCO DE POLPA DE MANGA
LANCHE DA TARDE	FAROFA DE CARNE SECA COM BANANA DA TERRA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	IOGURTE DE FRUTA + PÃO FAROFA	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) + BISCOITO DE POLVILHO	PÃO AO MOLHO COM FRANGO DESFIADO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	UMBUZADA (POLPA DE UMBU E LEITE EM PÓ) + PÃO DE LEITE COM MANTEIGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.675	233,41	56,10	62,08

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:
 Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QT/PNAE
 CRN5 14051


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 25 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	BATATA DOCE + CARNE MOÍDA TEMPERADA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE DE FRUTAS + BANANA DA PRATA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE MANGA + TANGERINA	MACAXEIRA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO VERDE + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	BIFE BOVINO ACEBOLADO + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ BRANCO + FAROFA ACEBOLADA (FARINHA, CEBOLA E MANTEIGA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO + LARANJA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA E FARINHA) + ARROZ BRANCO + SALADA A VINAGRETE + SUCO DE POLPA DE CAJU	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (ABÓBORA, QUIABO E BATATA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + ABACAXI
LANCHE DA TARDE	BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + BANANA DA PRATA	CUSCUZ COM CARNE DE SOL ACEBOLADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA, MANGA, MAÇÃ E LARANJA) + BROA DE MILHO	MACARRÃO AO MOLHO DE SARDINHA COM ERVILHA, CENOURA PICADA E TEMPEROS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	IOGURTE DE FRUTAS + BROA DE MILHO + MAÇÃ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
	1.666,83	232,87	55,38	61,09

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

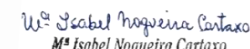
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QT/PNAE
 CRN5 14051


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 25 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	MACAXEIRA COM CARNE DE SOL ACEBOLADA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + BANANA DA PRATA	MINGAU DE MILHO + PÃO COM MANTEIGA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	PÃO COM QUEIJO + UMBUZADA (POLPA DE UMBU E LEITE EM PÓ)
ALMOÇO	SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO, DESFIADO, CENOURA, BATATA, MILHO VERDE E MACARRÃO PARAFUSO) + SALADA DE ALFACE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE TAMARINDO	MÚSCULO COZIDO COM LEGUMES (CENOURA, BATATA DOCE E ABÓBORA) + PIRÃO + ARROZ BRANCO + TANGERINA	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE BOVINA MOÍDA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJU	COXA DE FRANGO ASSADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE E TOMATE + ABACAXI	FEIJOADA SIMPLES (FEIJÃO PRETO, CALABRESA E CHARQUE) + ARROZ BRANCO + FAROFA ACEBOLADA (FARINHA, CABOLA E MANTEIGA) + COUVE REFOGADA + LARANJA
LANCHE DA TARDE	MUNGUNZÁ + PÃO DE LEITE COM MANTEIGA	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (BANANA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) + BROA DE MILHO	CUSCUZ TEMPERADO (FRANGO DESFIADO, TEMPEROS) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUÍCHE DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, ALFACE) + SUCO DE POLPA DE UVA	BOLO DE CENOURA + CHOCOLATE GELADO (CACAU E LEITE EM PÓ)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	1.715,55	246,26	59,90	58,75

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

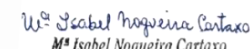
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QT/PNAE
 CRN5 14051


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

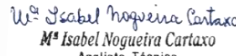
CARDÁPIO 2024 – NTE 25 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	SOPA DE FEIJÃO (CARNE EM CUBOS, CENOURA, BATATA, ABÓBORA, CHUCHU CUBOS, CALDO DE FEIJÃO E MACARRÃO PARAFUSO) + PÃO FRANCÊS + BANANA DA PRATA	BIFE BOVINO + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ COM CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJU	MACARRÃO AO MOLHO DE SARDINHA + SALADA DE TOMATE, ALFACE, PEPINO E REPOLHO ROXO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FEIJOADA SIMPLES (FEIJÃO PRETO, CALABRESA E CHARQUE) + ARROZ BRANCO + FAROFA ACEBOLADA (FARINHA, CABOLA E MANTEIGA) + COUVE REFOGADA + TANGERINA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	821,03	30,31	24,62	122,36

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:
 Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QT/PNAE
 CRN5 14051


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 25 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE DE SOL + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TORRADAS	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO, ARROZ E CARNE BOVINA) + SALADA VINAGRETE + MELANCIA	FRANGO ASSADO + FEIJÃO PRETO + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE, CENOURA RALADA E PEPINO CUBOS + LARANJA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (ABÓBORA, QUIABO E BATATA) + PIRÃO + ARROZ BRANCO + ABACAXI	CUSCUZ TEMPERADO COM CARNE DE SOL E BANANA DA TERRA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	834,95	29,78	23,09	123,89

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:

Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QT/PNAE
 CRN5 14051


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

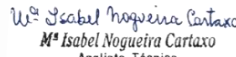
CARDÁPIO 2024 – NTE 25 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	SOPA DE FEIJÃO (CARNE EM CUBOS, CENOURA, BATATA, ABÓBORA, CHUCHU CUBOS, CALDO DE FEIJÃO E MACARRÃO PARAFUSO) + PÃO FRANCÊS + BANANA DA PRATA	CUSCUZ TEMPERADO COM FRANGO ACEBOLADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE E LINGUIÇA) + ARROZ BRANCO + SALADA VINAGRETE + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	PÃO COM CARNE MOÍDA, CENOURA E MILHO VERDE + SUCO DE POLPA DE UMBU + MELANCIA	ISCAS DE FRANGO ACEBOLADA + FEIJÃO CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE E ALFACE + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	823,25	31,53	23,98	124,02

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:
 Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QT/PNAE
 CRN5 14051


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 25 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO VERDE + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO ROXO, TOMATE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA E BATATA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE E ALFACE + MELANCIA	CUSCUZ TEMPERADO COM CARNE DE SOL E BANANA DA TERRA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BAIÃO DE DOIS (FEIJÃO, ARROZ, CARNE BOVINA E CHARQUE) + SALADA VINAGRETE + LARANJA	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE E TEMPEROS) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)
Média Semanal	833,97	29,01	23	122,89

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

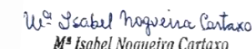
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Renata Amorim do Nascimento – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14051.


Renata Amorim
 Cad.: 92018337
 Nutricionista - QT/PNAE
 CRN5 14051


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