



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 27 – EUNÁPOLIS



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 27 – ENSINO MÉDIO PARCIAL – MATUTINO E VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COZIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BATATA, CENOURA E ABÓBORA) + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO CARIOCA DE CALDO + SALADA VERDE (COUVE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MOQUECA DE TILÁPIA + PIRÃO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	FRANGO EM CUBOS COM CENOURA, VAGEM E REPOLHO PICADOS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO DE CALDO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + LARANJA	ENSOPADINHO DE CARNE COM CENOURA, BATATA INGLESA E QUIABO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE CACAU	FÍGADO GRELHADO ACEBOLADO + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO EM CALDO + SALADA DE ACELGA E PEPINO + SUCO DE POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA)	1 FATIA DE MELANCIA + LARANJA	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO COM ALFACE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA	MINGAU DE MILHO (FUBÁ DE MILHO, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL, CRAVO E CANELA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
	1.037,40	47,90	38,99	124,03	104,70	9,87	60,36	99,68	199,41

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;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.

W.F.S.
 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053580
 Nutricionista: QT/PNAE/NT 27
 CRN5 - 17554

U. Isabel Nogueira Cartaxo
 M^o 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 27 – ENSINO MÉDIO PARCIAL – MATUTINO E VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) E CANELA EM PÓ	AIPIM COZIDO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FAROFA DE CUSCUZ COM BANANA DA TERRA E MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA + BROA DE MILHO
ALMOÇO	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM FRANGO E QUEIJO MUÇARELA + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE ACELGA, PEPINO E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MACARRÃO À BOLONHESA (50% CARNE BOVINA MOÍDA, 50% PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA) + MILHO VERDE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU	BIFE ACEBOLADO + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE SOBRECOPA DE FRANGO COM BATATAS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE MANGA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOCA, LINGUIÇA CALABRESA, CARNE SECA, FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE COUVE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA + LARANJA
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE MILHO COM CÔCO RALADO (IN NATURA)	1 FATIA DE MAMÃO + BANANA DA PRATA	TORTA SALGADA DE SARDINHA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	1 FATIA DE MELANCIA + BANANA DA PRATA	BOLO DE AIPIM + SUCO DE POLPA DE CACAU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.045,20	49,50	40,20	121,35	149,40	14,30	78,01	49,89	245,01

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;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.

W.F.S.
 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053680
 Nutricionista: QT/PNAE/NTE 27
 CRN5 - 17554

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 INDÍGENA 2024 – NTE 27 – ENSINO MÉDIO PARCIAL – MATUTINO E VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COZIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BATATA, CENOURA E ABÓBORA) + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO CARIOCA DE CALDO + SALADA VERDE (COUVE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MOQUECA DE TILÁPIA + PIRÃO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	FRANGO EM CUBOS COM CENOURA, VAGEM E REPOLHO PICADOS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO DE CALDO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + LARANJA	ENSOPADINHO DE CARNE COM CENOURA, BATATA INGLESA E QUIABO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE CACAU	FÍGADO GRELHADO ACEBOLADO + ARROZ ÔRGANICO + FEIJÃO EM CALDO + SALADA DE ACELGA E PEPINO + SUCO DE POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA)	1 FATIA DE MELANCIA + LARANJA	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO COM ALFACE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA	MINGAU DE MILHO (FUBÁ DE MILHO, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL, CRAVO E CANELA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.037,40	47,90	38,99	124,03	104,70	9,87	60,36	99,68	199,41

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;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.

W.F.S.
 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053680
 Nutricionista: QT/PNAE/NTE 27
 CRNS - 17554

U.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 27 – ENSINO MÉDIO PARCIAL – MATUTINO E VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) E CANELA EM PÓ	AIPIM COZIDO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FAROFA DE CUSCUZ COM BANANA DA TERRA E MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA + BROA DE MILHO
ALMOÇO	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM FRANGO E QUEIJO MUÇARELA + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE ACELGA, PEPINO E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MACARRÃO À BOLONHESA (50% CARNE BOVINA MOÍDA, 50% PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA) + MILHO VERDE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU	BIFE ACEBOLADO + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE SOBRECOPA DE FRANGO COM BATATAS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE MANGA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOCA, LINGUIÇA CALABRESA, CARNE SECA, FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE COUVE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA + LARANJA
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE MILHO COM CÔCO RALADO (IN NATURA)	1 FATIA DE MAMÃO + BANANA DA PRATA	TORTA SALGADA DE SARDINHA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	1 FATIA DE MELANCIA + BANANA DA PRATA	BOLO DE AIPIM + SUCO DE POLPA DE CACAU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
	1.045,20	49,50	40,20	121,35	149,40	14,30	78,01	49,89	245,01

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;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.

W.F.S.
 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053580
 Nutricionista: QT/PNAE/TE 27
 CRN5 - 17554

U. 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 27 – ENSINO MÉDIO PARCIAL – MATUTINO E VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA	AIPIM COZIDO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MUGUNZÁ COM CÔCO (IN NATURA) E CANELA EM PÓ + BANANA DA PRATA	CUSCUZ TEMPERADO COM MANTEIGA (CEBOLA, TOMATE E CENOURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TORTA SALGADA DE FRANGO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BATATA E CENOURA) + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA VERDE DE COUVE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MOQUECA DE TILÁPIA + PIRÃO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	FRANGO EM CUBOS COM CENOURA, VAGEM E REPOLHO PICADOS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ENSOPADINHO DE CARNE COM CENOURA, BATATA INGLESA E QUIABO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE COM CEBOLA + SUCO DE POLPA DE CACAU	FÍGADO GRELHADO ACEBOLADO + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO EM CALDO + SALADA DE ACELGA E PEPINO + SUCO DE POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM MOLHO À BOLONHESA DE PROTEÍNA DE SOJA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	LARANJA + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE TAPIOCA E CÔCO RALADO (IN NATURA)	MELANCIA	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
	1.189,80	58,10	52,20	122,03	100,90	13,20	76,98	105,89	211,50

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;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.

W.F.S.
 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053580
 Nutricionista: QT/PNAE/NTE 27
 CRN5 - 17554

U. 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 27 – ENSINO MÉDIO PARCIAL – MATUTINO E VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE MILHO COM CÔCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE MILHO (FUBÁ DE MILHO, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL, CRAVO E CANELA)
ALMOÇO	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM FRANGO E QUEIJO MUÇARELA + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ACELGA, PEPINO E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MACARRÃO Á BOLONHESA (50% CARNE BOVINA MOÍDA, 50% PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA) + MILHO VERDE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU	BIFE ACEBOLADO + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ALFACE COM PEPINO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE SOBRECOXA DE FRANGO COM BATATAS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE MANGA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOCA, LINGUIÇA CALABRESA, CARNE SECA, FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE COUVE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA + LARANJA
LANCHE DA TARDE	VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL DE AVEIA + PÃO COM MANTEIGA	TORTA SALGADA DE SARDINHA + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	1 FATIA DE MELANCIA + LARANJA	QUIBE DE FORNO 50% CARNE MOÍDA (MÚSCULO) 50% PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA + SUCO DE POLPA DE CACAU	1 FATIA DE MAMÃO + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
	1.299,10	64,01	59,90	144,08	142,90	79,35	59,03	71,48	239,01

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;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.

W.F.S.
 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053680
 Nutricionista: QT/PNAE/NTE 27
 CRN5 - 17554

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 27 – ENSINO MÉDIO PARCIAL – MATUTINO E VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA	AIPIM COZIDO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MUGUNZÁ COM CÔCO (IN NATURA) E CANELA EM PÓ + BANANA DA PRATA	CUSCUZ TEMPERADO COM MANTEIGA (CEBOLA, TOMATE E CENOURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TORTA SALGADA DE FRANGO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BATATA E CENOURA) + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA VERDE DE COUVE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MOQUECA DE TILÁPIA + PIRÃO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	FRANGO EM CUBOS COM CENOURA, VAGEM E REPOLHO PICADOS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ENSOPADINHO DE CARNE COM CENOURA, BATATA INGLESA E QUIABO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE COM CEBOLA + SUCO DE POLPA DE CACAU	FÍGADO GRELHADO ACEBOLADO + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO EM CALDO + SALADA DE ACELGA E PEPINO + SUCO DE POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM MOLHO À BOLONHESA DE PROTEÍNA DE SOJA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	LARANJA + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE TAPIOCA E CÔCO RALADO (IN NATURA)	MELANCIA	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.189,80	58,10	52,20	122,03	100,90	13,20	76,98	105,89	211,50


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;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.


 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053680
 Nutricionista: QT/PNAE/NTE 27
 CRNS - 17554


 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 27 – ENSINO MÉDIO PARCIAL – MATUTINO E VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE MILHO COM CÔCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE MILHO (FUBÁ DE MILHO, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL, CRAVO E CANELA)
ALMOÇO	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM FRANGO E QUEIJO MUÇARELA + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ACELGA, PEPINO E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MACARRÃO Á BOLONHESA (50% CARNE BOVINA MOÍDA, 50% PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA) + MILHO VERDE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU	BIFE ACEBOLADO + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ALFACE COM PEPINO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE SOBRECOXA DE FRANGO COM BATATAS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE MANGA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOCA, LINGUIÇA CALABRESA, CARNE SECA, FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE COUVE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA + LARANJA
LANCHE DA TARDE	VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL DE AVEIA + PÃO COM MANTEIGA	TORTA SALGADA DE SARDINHA + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	1 FATIA DE MELANCIA + LARANJA	QUIBE DE FORNO 50% CARNE MOÍDA (MÚSCULO) 50% PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA + SUCO DE POLPA DE CACAU	1 FATIA DE MAMÃO + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
	1.299,10	64,01	59,90	144,08	142,90	79,35	59,03	71,48	239,01


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;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.


 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053680
 Nutricionista: QT/PNAE/NTE 27
 CRN5 - 17554


 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 27 – ENSINO MÉDIO INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COZIDO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA	CUSCUZ TEMPERADO (CEBOLA, TOMATE, CENOURA RALADA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	MUGUNZÁ COM CÔCO RALADO (IN NATURA) E CANELA EM PÓ
ALMOÇO	BIFE ACEBOLADO + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + BANANA DA PRATA	FRANGO EM CUBOS COM CENOURA, VAGEM E REPOLHO PICADOS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MACARRÃO ESPAGUETE A BOLONHESA (50% CARNE BOVINA MOÍDA + 50% PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + CENOURA RALADA E MILHO VERDE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ENSOPADINHO DE CARNE COM CENOURA, BATATA INGLESA E QUIABO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE CACAU	FÍGADO GRELHADO ACEBOLADO + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO EM CALDO + SALADA DE ACELGA E PEPINO + SUCO DE POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE TAPIOCA COM CÔCO RALADO (IN NATURA)	MELANCIA + BANANA DA PRATA	TORTA SALGADA DE SARDINHA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	LARANJA + BANANA DA PRATA	PÃO COM MOLHO À BOLONHESA DE PROTEÍNA DE SOJA


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.474,49	60	48,01	200,60	549	22,30	259,30	287	436,10

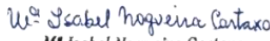
O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.


 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053580
 Nutricionista: QT/PNAE/NTE 27
 CRN5 - 17554


 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 27 – ENSINO MÉDIO INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	MINGAU DE MILHO COM CÔCO RALADO (IN NATURA)	PÃO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ COM COCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUICHE NATURAL DE FRANGO COM ALFACE + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BATATA E CENOURA) + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA VERDE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ ORGÂNICO + BATATA PALHA + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE CACAU	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE E CALABRESA E BACON) + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE COUVE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MOQUECA DE TILÁPIA + PIRÃO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	ENSOPADO DE SOBRECORA DE FRANGO COM BATATAS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE MANGA
LANCHE DA TARDE	1 FATIA DE MAMÃO + BANANA DA PRATA	BOLO DE AIPIM + SUCO DE POLPA DE MANGA	1 FATIA DE MELANCIA + LARANJA	SALADA DE FRUTAS (BANANA PRATA, MAMÃO, LARANJA, MANGA E MAÇÃ) + GRANOLA	TORTA SALGADA DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM ERVILHA, MILHO VERDE E CENOURA + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.478,44	59,50	47	204,36	401,28	19,58	254,31	412,03	457,99

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;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.

W.F.S.
 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053580
 Nutricionista: QT/PNAE/NTE 27
 CRN5 - 17554

M. 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 27 – ENSINO MÉDIO INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COZIDO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL E AVEIA	CUSCUZ TEMPERADO (CEBOLA, TOMATE, CENOURA RALADA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BROA DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	MUGUNZÁ COM CÔCO RALADO (IN NATURA) E CANELA EM PÓ
ALMOÇO	BIFE ACEBOLADO + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + BANANA DA PRATA	FRANGO EM CUBOS COM CENOURA, VAGEM E REPOLHO PICADOS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MACARRÃO ESPAGUETE A BOLONHESA (50% CARNE BOVINA MOÍDA + 50% PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA) + CENOURA RALADA E MILHO VERDE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ENSOPADINHO DE CARNE COM CENOURA, BATATA INGLESA E QUIABO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE CACAU	FÍGADO GRELHADO ACEBOLADO + ARROZ ÔRGANICO + FEIJÃO EM CALDO + SALADA DE ACELGA E PEPINO + SUCO DE POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE TAPIOCA COM CÔCO RALADO (IN NATURA)	MELANCIA + BANANA DA PRATA	TORTA SALGADA DE SARDINHA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	LARANJA + BANANA DA PRATA	PÃO COM MOLHO À BOLONHESA DE PROTEÍNA DE SOJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.474,49	60	48,01	200,60	549	22,30	259,30	287	436,10

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;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.

WF-S.
 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053580
 Nutricionista: QT/PNAE/ NTE 27
 CRN5 - 17554

U^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 2024 – NTE 27 – ENSINO MÉDIO INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	MINGAU DE MILHO COM CÔCO RALADO (IN NATURA)	PÃO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ COM COCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUICHE NATURAL DE FRANGO COM ALFACE + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BATATA E CENOURA) + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA VERDE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ ORGÂNICO + BATATA PALHA + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE CACAU	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE E CALABRESA E BACON) + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE COUVE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MOQUECA DE TILÁPIA + PIRÃO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO + SUCO DE POLPA DE ABACAXI	ENSOPADO DE SOBRECOPA DE FRANGO COM BATATAS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE MANGA
LANCHE DA TARDE	1 FATIA DE MAMÃO + BANANA DA PRATA	BOLO DE AIPIM + SUCO DE POLPA DE MANGA	1 FATIA DE MELANCIA + LARANJA	SALADA DE FRUTAS (BANANA PRATA, MAMÃO, LARANJA, MANGA E MAÇÃ) + GRANOLA	TORTA SALGADA DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM ERVILHA, MILHO VERDE E CENOURA + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	1.478,44	59,50	47	204,36	401,28	19,58	254,31	412,03	457,99

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;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.

W.F.S.
 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053580
 Nutricionista: QT/PNAE/NTE 27
 CRNS - 17554

U. 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 27 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BATATA E CENOURA) + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA VERDE (COUVE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MOQUECA DE TILÁPIA + PIRÃO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO + 1 FATIA DE MELANCIA	FRANGO EM CUBOS COM CENOURA, VAGEM E REPOLHO PICADOS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ENSOPADINHO DE CARNE COM CENOURA, BATATA INGLESA E QUIABO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE CACAU	FÍGADO GRELHADO ACEBOLADO + ARROZ ÔRGANICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ACELGA E PEPINO + SUCO DE POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	699,99	46,09	30,80	61,60	86,40	7,07	25,60	84,10	215,20

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;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.


 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053580
 Nutricionista: QT/PNAE/NTE 27
 CRN5 - 17554


 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 27 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM FRANGO E QUEIJO MUÇARELA + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ACELGA, PEPINO E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MACARRÃO Á BOLONHESA (50% CARNE BOVINA MOÍDA, 50% PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA) + MILHO VERDE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU	BIFE ACEBOLADO + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE SOBRECOPA DE FRANGO COM BATATAS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE MANGA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOCA, LINGUIÇA CALABRESA, CARNE SECA, FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE COUVE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	712,39	55,30	27,78	61,90	148,52	57,98	60,39	14,08	209,35

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;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.

W.F.S.
 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053580
 Nutricionista: QT/PNAE/NTE 27
 CRNS - 17554

M. 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 27 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	CARNE MOÍDA COM LEGUMES (BATATA E CENOURA) + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA VERDE (COUVE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MOQUECA DE TILÁPIA + PIRÃO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE, TOMATE E PEPINO + 1 FATIA DE MELANCIA	FRANGO EM CUBOS COM CENOURA, VAGEM E REPOLHO PICADOS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ENSOPADINHO DE CARNE COM CENOURA, BATATA INGLESA E QUIABO + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE CACAU	FÍGADO GRELHADO ACEBOLADO + ARROZ ÔRGANICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ACELGA E PEPINO + SUCO DE POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	699,99	46,09	30,80	61,60	86,40	7,07	25,60	84,10	215,20

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;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.

W.F.S.
 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053580
 Nutricionista: QT/PNAE/NTE 27
 CRN5 - 17554

U. 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 27 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM FRANGO E QUEIJO MUÇARELA + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ACELGA, PEPINO E BETERRABA RALADA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MACARRÃO Á BOLONHESA (50% CARNE BOVINA MOÍDA, 50% PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA) + MILHO VERDE E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU	BIFE ACEBOLADO + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE ABACAXI + BANANA DA PRATA	ENSOPADO DE SOBRECOXA DE FRANGO COM BATATAS + ARROZ ORGÂNICO + FEIJÃO (CALDO) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE MANGA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOCA, LINGUIÇA CALABRESA, CARNE SECA, FARINHA DE MANDIOCA) + ARROZ ORGÂNICO + SALADA DE COUVE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
Média Semanal	712,39	55,30	27,78	61,90	148,52	57,98	60,39	14,08	209,35

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;

Elaborado por:

Vanessa Ferreira de Souza – Nutricionista PNAE (QT) – CRN 5 17554.

WFS
 Dra. Vanessa Ferreira de Souza
 Matrícula: 92053580
 Nutricionista: QT/PNAE/NTE 27
 CRNS - 17554

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