



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

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

## **CARDÁPIOS 2024**

### **NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 14 – ITABERABA**



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

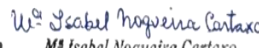
CARDÁPIO 2024 – NTE 14 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	BOLO DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	AIPIM COZIDO COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + PÃO COM MANTEIGA	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (OVOS, CEBOLA, TOMATE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	LASANHA AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE LEGUMES (BATATINHA, CHUCHU, CENOURA) + LARANJA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO	MOQUECA DE FRANGO COM BANANA DA TERRA + ARROZ BRANCO + ABACAXI	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA) + MELANCIA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CARNE BOVINA, FARINHA E CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA VINAGRETE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	674,79	23,72	24,58	91,73	260,02	4,32	96,55	44,07	426,41

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;  
 Cardápio sujeito a alterações;  
 Elaborado por:  
 Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 14 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE UMBU	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MANGA	BOLO DE CENOURA + IOGURTE NATURAL (AGRICULTURA FAMILIAR)	VITAMINA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (MAMÃO, BANANA, LARANJA) + PÃO COM MANTEIGA	FAROFA DE CUSCUZ (OVOS, CALABRESA E TEMPEROS) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO, BATATA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA	REFOGADO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E BATATA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO VERDE (CALDO) + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS + MELANCIA	FEIJOADA (LINGÜIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA (COUVE CORTADA EM TIRAS COM RODELAS DE LARANJA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	630,12	24,56	25,09	92,20	252,89	4,60	95,06	43,84	439,63

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

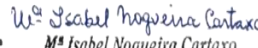
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

  
 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 14 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FAROFA DE CUSCUZ (OVOS, CALABRESA, COENTRO, TOMATE E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MUGUNZÁ + TORRADAS	CACHORRO QUENTE DE CARNE (CARNE MOÍDA, CENOURA E BETERRABA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
<b>ALMOÇO</b>	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE UMBU	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO (CALDO) + MELANCIA	MACARRÃO À BOLONESA (CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE ALFACE	ENSOPADO DE FRANGO COM CHUCHU E QUIABO + FEIJÃO FRADINHO (CALDO) + ARROZ BRANCO + ABACAXI	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO VERDE (CALDO) + ARROZ BRANCO + CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	669,85	22,72	25,24	99,45	262,08	4,29	93,45	45,68	439,49


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

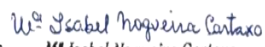
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

  
 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 14 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	PÃO COM MANTEIGA E QUEIJO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (OVOS, CEBOLA, TOMATE) + SUCO DE POLPA DE CAJU	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	CARNE MOÍDA REFOGADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ BRANCO COM CENOURA RALADA	RISOTO DE FRANGO (CENOURA, ERVILHA E MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE UMBU	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE E CEBOLA + MELANCIA	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM CARNE MOÍDA E SOJA + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS + GOIABA	ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ BRANCO + SUCO DA POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	594,45	21,92	25,88	90,73	270	4,88	100,55	50,07	476,48


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

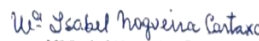
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

  
 Mª Isabel Nogueira Cartaxo  
 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 14 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	LASANHA AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE LEGUMES (BATATINHA, CHUCHU, CENOURA) + LARANJA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO	MOQUECA DE FRANGO COM BANANA DA TERRA + ARROZ BRANCO + ABACAXI	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA) + MELANCIA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CARNE BOVINA, FARINHA E CHEIRO VERDE) + SALADA VINAGRETE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	PÃO COM ATUM, TOMATE E ALFACE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FAROFA DE CUSCUZ (OVOS, CALABRESA, COENTRO, TOMATE E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CALDO DE AIPIM (CHARQUE, CEBOLA, COENTRO)	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ, MAMÃO E LEITE) + PÃO COM MANTEIGA	SANDUICHE NATURAL (FRANGO, CENOURA RALADA, CEBOLA E COENTRO) + SUCO DE POLPA DE MANGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	674,79	23,90	25,30	90,84	259,62	4,13	97,60	46,57	436,41

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

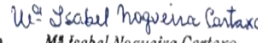
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

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



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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 14 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO, BATATA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA	REFOGADO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E BATATA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO VERDE (CALDO) + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS + MELANCIA	FEIJOADA (LINGÜIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA (COUVE CORTADA EM TIRAS COM RODELAS DE LARANJA)
<b>LANCHE DA TARDE</b>	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FAROFA DE SOJA COM OVOS MEXIDOS ( PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, OVOS, TEMPEROS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MAÇA, MANGA, LARANJA, UVA)	CACHORRO QUENTE DE CARNE (CARNE MOÍDA, CENOURA E BETERRABA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	681,60	23,72	24,58	91,73	260,02	4,32	96,55	44,07	430,11


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

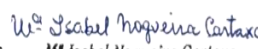
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

  
 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 14 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE UMBU	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO (CALDO) + MELANCIA	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE ALFACE	ENSOPADO DE FRANGO COM CHUCHU E QUIABO + FEIJÃO FRADINHO (CALDO) + ARROZ BRANCO + ABACAXI	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO VERDE (CALDO) + ARROZ BRANCO + CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ, MAMÃO E LEITE) + PÃO COM MANTEIGA E QUEIJO MUÇARELA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE CENOURA + IOGURTE (AGRICULTURA FAMILIAR)	SANDUICHE NATURAL (FRANGO, CENOURA, CEBOLA E COENTRO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CALDO DE AIPIM (CHARQUE, CEBOLA, COENTRO)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	650,79	22,90	23,80	93,13	256,60	4,09	93,32	42,65	426,41


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

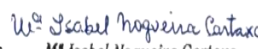
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

  
 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

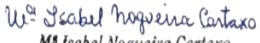
CARDÁPIO 2024 – NTE 14 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	CARNE MOÍDA REFOGADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ BRANCO COM CENOURA RALADA	RISOTO DE FRANGO (CENOURA, ERVILHA E MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE UMBU	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA DE TOMATE E CEBOLA + MELANCIA	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM CARNE MOÍDA E SOJA + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS + GOIABA	ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ BRANCO + SUCO DA POLPA DE ACEROLA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ARROZ DOCE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MAÇA, MANGA, LARANJA, UVA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	594,79	21,72	22,58	84,71	190,02	4,82	100,75	48,07	406,44

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:  
 Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

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



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

# **ENSINO REGULAR – TEMPO INTEGRAL**

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


PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

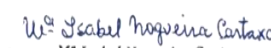
CARDÁPIO 2024 – NTE 14 – ENSINO REGULAR – TEMPO INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	BOLO DE MILHO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	AIPIM COZIDO COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE BANANA COM LEITE EM PÓ + PÃO COM MANTEIGA	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (OVOS, CEBOLA, TOMATE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	LASANHA AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE LEGUMES (BATATINHA, CHUCHU, CENOURA) + LARANJA	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO	MOQUECA DE FRANGO COM BANANA DA TERRA + ARROZ BRANCO + ABACAXI	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA) + MELANCIA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CARNE BOVINA, FARINHA E CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA VINAGRETE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	PÃO COM ATUM, TOMATE E ALFACE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FAROFA DE CUSCUZ (OVOS, CALABRESA, COENTRO, TOMATE E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CALDO DE AIPIM (CHARQUE, CEBOLA, COENTRO)	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ, MAMÃO E LEITE) + PÃO COM MANTEIGA	SANDUICHE NATURAL (FRANGO, CENOURA RALADA, CEBOLA E COENTRO) + SUCO DE POLPA DE MANGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	874,89	29,09	29,58	112,73	300,02	4,92	106,55	48,07	501,41

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;  
 Cardápio sujeito a alterações;  
 Elaborado por:  
 Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

  
 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 14 – ENSINO REGULAR – TEMPO INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE UMBU	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MANGA	BOLO DE CENOURA + IOGURTE NATURAL (AGRICULTURA FAMILIAR)	VITAMINA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ INTEGRAL (MAMÃO, BANANA, LARANJA) + PÃO COM MANTEIGA	FAROFA DE CUSCUZ (OVOS, CALABRESA E TEMPEROS) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO, BATATA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA	REFOGADO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E BATATA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO VERDE (CALDO) + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS + MELANCIA	FEIJOADA (LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA (COUVE CORTADA EM TIRAS COM RODELAS DE LARANJA)
<b>LANCHE DA TARDE</b>	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FAROFA DE SOJA COM OVOS MEXIDOS ( PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, OVOS, TEMPEROS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MAÇA, MANGA, LARANJA, UVA)	CACHORRO QUENTE DE CARNE (CARNE MOÍDA, CENOURA E BETERRABA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	879,79	29,72	28,58	110,73	299,02	4,92	115,55	60,07	506,41


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

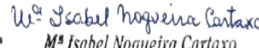
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

  
 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 14 – ENSINO REGULAR – TEMPO INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FAROFA DE CUSCUZ (OVOS, CALABRESA, COENTRO, TOMATE E CEBOLA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MUGUNZÁ + TORRADAS	CACHORRO QUENTE DE CARNE (CARNE MOÍDA, CENOURA E BETERRABA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
<b>ALMOÇO</b>	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO + ARROZ PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE UMBU	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO (CALDO) + MELANCIA	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE ALFACE	ENSOPADO DE FRANGO COM CHUCHU E QUIABO + FEIJÃO FRADINHO (CALDO) + ARROZ BRANCO + ABACAXI	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO VERDE (CALDO) + ARROZ BRANCO + CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ, MAMÃO E LEITE) + PÃO COM MANTEIGA E QUEIJO MUÇARELA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE CENOURA + IOGURTE (AGRICULTURA FAMILIAR)	SANDUICHE NATURAL (FRANGO, CENOURA, CEBOLA E COENTRO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CALDO DE AIPIM (CHARQUE, CEBOLA, COENTRO)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	895,70	30,96	28,77	120,73	295	5,02	113,20	55,07	502,41

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

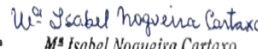
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

  
 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 14 – ENSINO REGULAR – TEMPO INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	PÃO COM MANTEIGA E QUEIJO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (OVOS, CEBOLA, TOMATE) + SUCO DE POLPA DE CAJU	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + BANANA DA PRATA	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	CARNE MOÍDA REFOGADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ BRANCO COM CENOURA RALADA	RISOTO DE FRANGO (CENOURA, ERVILHA E MILHO VERDE) + SUCO DE POLPA DE UMBU	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE TOMATE E CEBOLA + MELANCIA	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE COM CARNE MOÍDA E SOJA + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS + GOIABA	ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ BRANCO + SUCO DA POLPA DE ACEROLA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	BOLO DE MILHO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ARROZ DOCE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MAÇA, MANGA, LARANJA, UVA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	865,45	30,72	31,77	115,73	302	6,02	139,35	63,07	499,41


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

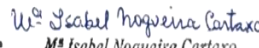
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

  
 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

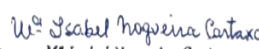
CARDÁPIO 2024 – NTE 14 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	LASANHA AO MOLHO DE TOMATE COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE LEGUMES (BATATINHA, CHUCHU, CENOURA) + LARANJA	BOLO DE CENOURA + IOGURTE (AGRICULTURA FAMILIAR) + BANANA DA PRATA	FAROFA DE CUSCUZ (OVOS, CALABRESA E TEMPEROS) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ESPAGUETE A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, COENTRO, CEBOLINHA) + MELANCIA	CACHORRO QUENTE DE CARNE (CARNE MOÍDA, CENOURA E BETERRABA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	444,79	12,20	14,58	50,73	114,02	3,32	30,55	88,07	242,29

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;  
 Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;  
 Cardápio sujeito a alterações;  
 Elaborado por:  
 Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 14 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	PÃO COM ATUM, ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (QUIABO, BATATA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + BANANA DA PRATA	BATATA COZIDA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	FEIJOADA (LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA (COUVE CORTADA EM TIRAS COM RODELAS DE LARANJA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	374,79	13,72	14,58	51,73	100,02	3,72	56,55	64,07	226,41


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

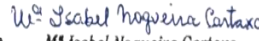
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 14 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	BANANA DA TERRA COZIDA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO (CALDO) + MELANCIA	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (OVOS, FLOCÃO, CEBOLA, TOMATE E TEMPEROS) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CALDO DE AIPIM COM CHARQUE (CHARQUE, CEBOLA E COENTRO) + TORRADAS	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO VERDE (CALDO) + ARROZ BRANCO + CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + MAMÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	464,79	14,72	13,58	61,73	60,02	3,39	96,55	49,07	216,41

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

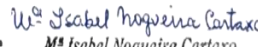
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 14 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	CARNE MOÍDA REFOGADA + FEIJÃO (CALDO) + ARROZ BRANCO COM CENOURA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, LINGUIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E FARINHA) + SALADA DE TOMATE E CEBOLA + MELANCIA	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ, MAMÃO E LEITE EM PÓ INTEGRAL) + PÃO COM MANTEIGA	ENSOPADO DE PEIXE COM ABÓBORA E QUIABO + ARROZ BRANCO + SUCO DA POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	434,79	13,72	14,58	61,73	90,02	4,02	46,55	70,07	306,41


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

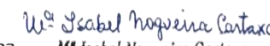
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Gisele Passos Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 9943.

  
 Gisele Passos Santana  
 Nutricionista  
 CRN-5 9943  
 Mat: 92055215  
 NTE- 14 Itaberaba- Ba

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