



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 19 – FEIRA DE SANTANA



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 19 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| CAFÉ DA MANHÃ | BOLO DE AIPIM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | AIPIM COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + COQUETEL DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, MAÇÃ) | BATATA DOCE + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, TEMPEROS, CARNE DE CHARQUE, CALABRESA, FARINHA) + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA À AVINAGRETE + SUCO DE POLPA DE CAJU | ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA E MILHO VERDE + ARROZ PARBOLIZADO + TANGERINA | FRIGIDEIRA DE FILÉ DE TILÁPIA COM REPOLHO + ARROZ TEMPERADO + FEIJÃO DE CALDO | RISOTO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E BATATA INGLESA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | ENSOPADO DE MÚSCULO COM QUIABO E ABÓBORA + ARROZ PARBOLIZADO + ABACAXI FATIADO |

| 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) |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| Média Semanal | 1.004,30 | 68,10 | 75,40 | 286,20 | 187 | 13 | 103,10 | 130 | 502,30 |

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:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).


Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4686


Julia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRNS 10023
 Mat: 92018392-NTE 19


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 19 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CAFÉ DA MANHÃ | BISCOITINHO DE GOMA DA AGRICULTURA FAMILIAR + SUCO DE POLPA DE FRUTA | AIPIM COZIDO + 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 | BEIJU DE TAPIOCA COM MANTEIGA DA AGRICULTURA FAMILIAR + VITAMINA DE BANANA COM AVEIA |
| ALMOÇO | PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (CENOURA, CHUCHU E BATATA INGLESA) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | FEIJOADA (LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA | ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + MACARRÃO ALHO E ÓLEO E AÇAFRÃO + SALADA DE LEGUMES (CENOURA E BETERRABA) | BISTECA ASSADA + FAROFA DE BANANA + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + ABACAXI FATIADO | SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO, CENOURA, BATATA, MAÇÃ, REQUEIJÃO CREMOSO) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + 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) |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| Média Semanal | 1.120,30 | 71,20 | 73,50 | 298,40 | 185,30 | 15,20 | 101,10 | 115,20 | 524 |

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:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).


 Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4684


 Júlia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRN5 10023
 Mat: 92018392-NTE 19


 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 19 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| CAFÉ DA MANHÃ | BOLO DE AIPIM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | AIPIM COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + COQUETEL DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, MAÇÃ) | BATATA DOCE + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, TEMPEROS, CARNE DE CHARQUE, CALABRESA, FARINHA) + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA À AVINAGRETE + SUCO DE POLPA DE CAJU | ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA E MILHO VERDE + ARROZ PARBOLIZADO + TANGERINA | FRIGIDEIRA DE FILÉ DE TILÁPIA COM REPOLHO + ARROZ TEMPERADO + FEIJÃO DE CALDO | RISOTO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E BATATA INGLESA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | ENSOPADO DE MÚSCULO COM QUIABO E ABÓBORA + ARROZ PARBOLIZADO + ABACAXI FATIADO |

| 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) |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| Média Semanal | 1.004,30 | 68,10 | 75,40 | 286,20 | 187 | 13 | 103,10 | 130 | 502,30 |

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:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).

Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4684

Julia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRN5 10023
 Mat: 92018392-NTE 19

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 19 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CAFÉ DA MANHÃ | BISCOITINHO DE GOMA DA AGRICULTURA FAMILIAR + SUCO DE POLPA DE FRUTA | AIPIM COZIDO + 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 | BEIJU DE TAPIOCA COM MANTEIGA DA AGRICULTURA FAMILIAR + VITAMINA DE BANANA COM AVEIA |
| ALMOÇO | PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (CENOURA, CHUCHU E BATATA INGLESA) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | FEIJOADA (LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA | ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + MACARRÃO ALHO E ÓLEO E AÇAFRÃO + SALADA DE LEGUMES (CENOURA E BETERRABA) | BISTECA ASSADA + FAROFA DE BANANA + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + ABACAXI FATIADO | SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO, CENOURA, BATATA, MAÇÃ, REQUEIJÃO CREMOSO) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + 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) |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| Média Semanal | 1.120,30 | 71,20 | 73,50 | 298,40 | 185,30 | 15,20 | 101,10 | 115,20 | 524 |

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;

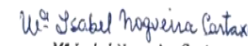
Elaborado por:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).


Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4684


Júlia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRNS 10023
 Mat: 92018392-NTE 19


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 19 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALMOÇO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, TEMPEROS, CARNE DE CHARQUE, CALABRESA, FARINHA) + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA À AVINAGRETE + SUCO DE POLPA DE CAJU | ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA E MILHO VERDE + ARROZ PARBOLIZADO + TANGERINA | FRIGIDEIRA DE FILÉ DE TILÁPIA COM REPOLHO + ARROZ TEMPERADO + FEIJÃO DE CALDO | RISOTO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E BATATA INGLESA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | ENSOPADO DE MÚSCULO COM QUIABO E ABÓBORA + ARROZ PARBOLIZADO + ABACAXI FATIADO |
| LANCHE DA TARDE | IOGURTE DE COCO + MELANCIA | BISCOITINHO DE GOMA DA AGRICULTURA FAMILIAR + SUCO DE POLPA DE MANGA | EMPANDA DE SARDINHA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | PÃO COM PATÊ DE FRANGO E CENOURA RALADA + MELÃO | LELÊ |

| 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) |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| Média Semanal | 945,10 | 33,10 | 29,50 | 196,80 | 192,80 | 13,50 | 110,90 | 137 | 556 |

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

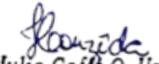
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

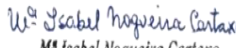
Elaborado por:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).


 Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4684


 Júlia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRN5 10023
 Mat: 92018392-NTE 19


 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 19 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALMOÇO | PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (CENOURA, CHUCHU E BATATA INGLESA) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | FEIJOADA (LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA | ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + MACARRÃO ALHO E ÓLEO E AÇAFRÃO + SALADA DE LEGUMES (CENOURA E BETERRABA) | BISTECA ASSADA + FAROFA DE BANANA + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + ABACAXI FATIADO | SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO, CENOURA, BATATA, MAÇÃ, REQUEIJÃO CREMOSO) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + MAMÃO |
| LANCHE DA TARDE | PÃO DE COCO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | BROA DE MILHO DA AGRICULTURA FAMILIAR + SUCO DE POLPA DE MANGA | SALADA DE FRUTA COM LEITE EM PÓ (BANANA, MAÇÃ, MELANCIA, MELÃO, MAMÃO, ABACAXI E SUCO DE LARANJA) | BOLO SMPLES + SUCO DE POLPA DE CAJU | CHOCOLATE GELADO (CACAU EM PÓ 70%, LEITE INTEGRAL E AÇÚCAR DEMERARA) + SEQUILHO DE QUEIJO DA AGRICULTURA FAMILIAR |

| 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) |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| Média Semanal | 900,70 | 30,20 | 28,90 | 150,20 | 203,20 | 10,30 | 104 | 114,60 | 498 |

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:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).


Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4686


Julia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRN5 10023
 Mat: 92018392-NTE 19


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 19 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALMOÇO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, TEMPEROS, CARNE DE CHARQUE, CALABRESA, FARINHA) + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA À AVINAGRETE + SUCO DE POLPA DE CAJU | ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA E MILHO VERDE + ARROZ PARBOLIZADO + TANGERINA | FRIGIDEIRA DE FILÉ DE TILÁPIA COM REPOLHO + ARROZ TEMPERADO + FEIJÃO DE CALDO | RISOTO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E BATATA INGLESA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | ENSOPADO DE MÚSCULO COM QUIABO E ABÓBORA + ARROZ PARBOLIZADO + ABACAXI FATIADO |
| LANCHE DA TARDE | IOGURTE DE COCO + MELANCIA | BISCOITINHO DE GOMA DA AGRICULTURA FAMILIAR + SUCO DE POLPA DE MANGA | EMPANDA DE SARDINHA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | PÃO COM PATÊ DE FRANGO E CENOURA RALADA + MELÃO | LELÊ |

| 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) |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| Média Semanal | 945,10 | 33,10 | 29,50 | 196,80 | 192,80 | 13,50 | 110,90 | 137 | 556 |

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;

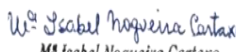
Elaborado por:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).


 Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4684


 Júlia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRNS 10023
 Mat: 92018392-NTE 19


 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 19 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALMOÇO | PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (CENOURA, CHUCHU E BATATA INGLESA) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | FEIJOADA (LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA | ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + MACARRÃO ALHO E ÓLEO E AÇAFRÃO + SALADA DE LEGUMES (CENOURA E BETERRABA) | BISTECA ASSADA + FAROFA DE BANANA + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + ABACAXI FATIADO | SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO, CENOURA, BATATA, MAÇÃ, REQUEIJÃO CREMOSO) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + MAMÃO |
| LANCHE DA TARDE | PÃO DE COCO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | BROA DE MILHO DA AGRICULTURA FAMILIAR + SUCO DE POLPA DE MANGA | SALADA DE FRUTA COM LEITE EM PÓ (BANANA, MAÇÃ, MELANCIA, MELÃO, MAMÃO, ABACAXI E SUCO DE LARANJA) | BOLO SMPLES + SUCO DE POLPA DE CAJU | CHOCOLATE GELADO (CACAU EM PÓ 70%, LEITE INTEGRAL E AÇÚCAR DEMERARA) + SEQUILHO DE QUEIJO DA AGRICULTURA FAMILIAR |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| | 900,70 | 30,20 | 28,90 | 150,20 | 203,20 | 10,30 | 104 | 114,60 | 498 |

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:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).


 Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4686


 Julia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRNS 10023
 Mat: 92018392-NTE 19


 M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo
 Analista Técnico
 Cad.: 11.162.114-5
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

ENSINO MÉDIO – 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 19 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| CAFÉ DA MANHÃ | BOLO DE AIPIM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | AIPIM COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + COQUETEL DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, MAÇÃ) | BATATA DOCE + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, TEMPEROS, CARNE DE CHARQUE, CALABRESA, FARINHA) + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA À VINAGRETE + SUCO DE POLPA DE CAJU | ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA E MILHO VERDE + ARROZ PARBOLIZADO + TANGERINA | FRIGIDEIRA DE FILÉ DE TILÁPIA COM REPOLHO + ARROZ TEMPERADO + FEIJÃO DE CALDO | RISOTO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E BATATA INGLESA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | ENSOPADO DE MÚSCULO COM QUIABO E ABÓBORA + ARROZ PARBOLIZADO + ABACAXI FATIADO |
| LANCHE DA TARDE | IOGURTE DE COCO + MELANCIA | BISCOITINHO DE GOMA DA AGRICULTURA FAMILIAR + SUCO DE POLPA DE MANGA | EMPANDA DE SARDINHA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | PÃO COM PATÊ DE FRANGO E CENOURA RALADA + MELÃO | LELÊ |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| | 1.250,70 | 83,50 | 81,23 | 321,20 | 443 | 16,20 | 265,50 | 199,60 | 601,20 |

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;

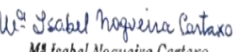
Elaborado por:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).


 Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4684


 Júlia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRNS 10023
 Mat: 92018392-NTE 19


 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 19 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CAFÉ DA MANHÃ | BISCOITINHO DE GOMA DA AGRICULTURA FAMILIAR + SUCO DE POLPA DE FRUTA | AIPIM COZIDO + 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 | BEIJU DE TAPIOCA COM MANTEIGA DA AGRICULTURA FAMILIAR + VITAMINA DE BANANA COM AVEIA |
| ALMOÇO | PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (CENOURA, CHUCHU E BATATA INGLESA) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | FEIJOADA (LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA | ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + MACARRÃO ALHO E ÓLEO E AÇAFRÃO + SALADA DE LEGUMES (CENOURA E BETERRABA) | BISTECA ASSADA + FAROFA DE BANANA + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + ABACAXI FATIADO | SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO, CENOURA, BATATA, MAÇÃ, REQUEIJÃO CREMOSO) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + MAMÃO |
| LANCHE DA TARDE | PÃO DE COCO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | BROA DE MILHO DA AGRICULTURA FAMILIAR + SUCO DE POLPA DE MANGA | SALADA DE FRUTA COM LEITE EM PÓ (BANANA, MAÇÃ, MELANCIA, MELÃO, MAMÃO, ABACAXI E SUCO DE LARANJA) | BOLO SMPLES + SUCO DE POLPA DE CAJU | CHOCOLATE GELADO (CACAU EM PÓ 70%, LEITE INTEGRAL E AÇÚCAR DEMERARA) + SEQUILO DE QUEIJO DA AGRICULTURA FAMILIAR |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| | 1.190,70 | 93,20 | 90,20 | 170,40 | 256,20 | 19,20 | 265,50 | 199,60 | 598,30 |

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:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).


 Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4684


 Júlia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRN5 10023
 Mat: 92018392-NTE 19


 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 19 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| CAFÉ DA MANHÃ | BOLO DE AIPIM + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | AIPIM COM OVO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | PÃO COM MANTEIGA + COQUETEL DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, MAÇÃ) | BATATA DOCE + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL |
| ALMOÇO | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, TEMPEROS, CARNE DE CHARQUE, CALABRESA, FARINHA) + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA Á AVINAGRETE + SUCO DE POLPA DE CAJU | ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA E MILHO VERDE + ARROZ PARBOLIZADO + TANGERINA | FRIGIDEIRA DE FILÉ DE TILÁPIA COM REPOLHO + ARROZ TEMPERADO + FEIJÃO DE CALDO | RISOTO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E BATATA INGLESA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | ENSOPADO DE MÚSCULO COM QUIABO E ABÓBORA + ARROZ PARBOLIZADO + ABACAXI FATIADO |
| LANCHE DA TARDE | IOGURTE DE COCO + MELANCIA | BISCOITINHO DE GOMA DA AGRICULTURA FAMILIAR + SUCO DE POLPA DE MANGA | EMPANDA DE SARDINHA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | PÃO COM PATÊ DE FRANGO E CENOURA RALADA + MELÃO | LELÊ |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| | 1.250,70 | 83,50 | 81,23 | 321,20 | 443 | 16,20 | 265,50 | 199,60 | 601,20 |

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:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).


 Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4684


 Júlia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRNS 10023
 Mat.: 92018392-NTE 19


 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 19 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CAFÉ DA MANHÃ | BISCOITINHO DE GOMA DA AGRICULTURA FAMILIAR + SUCO DE POLPA DE FRUTA | AIPIM COZIDO + 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 | BEIJU DE TAPIOCA COM MANTEIGA DA AGRICULTURA FAMILIAR + VITAMINA DE BANANA COM AVEIA |
| ALMOÇO | PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (CENOURA, CHUCHU E BATATA INGLESA) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | FEIJOADA (LINGUIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA DE COUVE COM LARANJA | ISCA DE FRANGO ACEBOLADA + MACARRÃO ALHO E ÓLEO E AÇAFRÃO + SALADA DE LEGUMES (CENOURA E BETERRABA) | BISTECA ASSADA + FAROFA DE BANANA + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + ABACAXI FATIADO | SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO, CENOURA, BATATA, MAÇÃ, REQUEIJÃO CREMOSO) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + MAMÃO |
| LANCHE DA TARDE | PÃO DE COCO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ | BROA DE MILHO DA AGRICULTURA FAMILIAR + SUCO DE POLPA DE MANGA | SALADA DE FRUTA COM LEITE EM PÓ (BANANA, MAÇÃ, MELANCIA, MELÃO, MAMÃO, ABACAXI E SUCO DE LARANJA) | BOLO SMPLES + SUCO DE POLPA DE CAJU | CHOCOLATE GELADO (CACAU EM PÓ 70%, LEITE INTEGRAL E AÇÚCAR DEMERARA) + SEQUILHO DE QUEIJO DA AGRICULTURA FAMILIAR |

| 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) |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| Média Semanal | 1.190,70 | 93,20 | 90,20 | 170,40 | 256,20 | 19,20 | 265,50 | 199,60 | 598,30 |

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;

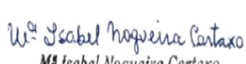
Elaborado por:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).


Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4684


Júlia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRN5 10023
 Mat.: 92018392- NTE 19


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 19 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| CEIA | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, TEMPEROS, CARNE DE CHARQUE, CALABRESA, FARINHA) + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA À AVINAGRETE + SUCO DE POLPA DE CAJU | ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA E MILHO VERDE + ARROZ PARBOLIZADO + TANGERINA | FRIGIDEIRA DE FILÉ DE TILÁPIA COM REPOLHO + ARROZ TEMPERADO + FEIJÃO DE CALDO | RISOTO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E BATATA INGLESA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | ENSOPADO DE MÚSCULO COM QUIABO E ABÓBORA + ARROZ PARBOLIZADO + ABACAXI FATIADO |

| 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) |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| Média Semanal | 756 | 33,80 | 41,66 | 191,56 | 93,10 | 5,30 | 24,40 | 87 | 246,70 |

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

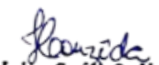
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

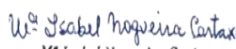
Elaborado por:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).


 Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4684


 Júlia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRNS 10023
 Mat: 92018392-NTE 19


 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 19 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CEIA | PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (CENOURA, CHUCHU E BATATA INGLESA) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | CALDO DE AIPIM (AIPIM, CALABRESA, CARNE DE CHARQUE, COUVE E TEMEPEROS) + TORRADAS | BEIJU RECHEADO COM FRANGO E QUEIJO DA AGRICULTURA FAMILIAR + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | BISTECA ASSADA + FAROFA DE BANANA + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + ABACAXI FATIADO | SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO, CENOURA, BATATA, MAÇÃ, REQUEIJÃO CREMOSO) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + MAMÃO |

| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% 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) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| | 870,32 | 45,10 | 50,22 | 210,54 | 115 | 10,03 | 43,20 | 90,10 | 251,60 |

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:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).


 Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4684


 Júlia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRN5 10023
 Mat: 52018392-NTE 19


 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 19 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| CEIA | FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO, TEMPEROS, CARNE DE CHARQUE, CALABRESA, FARINHA) + ARROZ PARBOLIZADO + SALADA À AVINAGRETE + SUCO DE POLPA DE CAJU | ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA E MILHO VERDE + ARROZ PARBOLIZADO + TANGERINA | FRIGIDEIRA DE FILÉ DE TILÁPIA COM REPOLHO + ARROZ TEMPERADO + FEIJÃO DE CALDO | RISOTO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E BATATA INGLESA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA | ENSOPADO DE MÚSCULO COM QUIABO E ABÓBORA + ARROZ PARBOLIZADO + ABACAXI FATIADO |

| 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) |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| Média Semanal | 756 | 33,80 | 41,66 | 191,56 | 93,10 | 5,30 | 24,40 | 87 | 246,70 |

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;

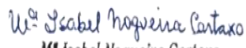
Elaborado por:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).


 Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4684


 Júlia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRNS 10023
 Mat: 92018392-NTE 19


 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 19 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CEIA | PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES (CENOURA, CHUCHU E BATATA INGLESA) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + SUCO DE POLPA DE GOIABA | CALDO DE AIPIM (AIPIM, CALABRESA, CARNE DE CHARQUE, COUVE E TEMEPEROS) + TORRADAS | BEIJU RECHEADO COM FRANGO E QUEIJO DA AGRICULTURA FAMILIAR + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL | BISTECA ASSADA + FAROFA DE BANANA + FEIJÃO DE CALDO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + ABACAXI FATIADO | SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO COZIDO DESFIADO, CENOURA, BATATA, MAÇÃ, REQUEIJÃO CREMOSO) + ARROZ ORGÂNICO PARBOLIZADO + 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) |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|---------------|
| Média Semanal | 870,32 | 45,10 | 50,22 | 210,54 | 115 | 10,03 | 43,20 | 90,10 | 251,60 |

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:

Rafaela dos Santos de Oliveira – Nutricionista PNAE (QT);

Júlia Caffé Oliveira Uzêda – Nutricionista PNAE (QT).


Rafaela dos Santos de Oliveira
 Nutricionista
 CRN-5 4684


Julia Caffé O. Uzêda
 Nutricionista CRN5 10023
 Mat: 92018392-NTE 19


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