



Estado da Bahia

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS 2024

NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 20 – VITÓRIA DA CONQUISTA



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 20 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE TRIGO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE MILHO COM OVOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ
ALMOÇO	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, CREME DE LEITE, EXTRATO DE TOMATE) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (CENOURA, BETERRABA, REPOLHO)	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BIFE ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE PEPINO COM TOMATE + ABACAXI	RISOTO DE FRANGO (PEITO DE FRANGO, ARROZ PARBOILIZADO, CENOURA, CREME DE LEITE) + SALADA DE TOMATE + SUCO DE POLPA DE MANGA	FEIJOADA (CHARQUE, LINGUIÇA, FEIJÃO PRETO) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE COUVE + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.078,40	48,50	193,80	18%	31	278,60	26%	151,50	606	56%	4.093,40

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *Mª Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **Mª Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-5: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 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 20 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

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	BOLO DE TRIGO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BEIJÚ DE COCO (FARINHA DE TAPIOCA, LEITE DE COCO, COCO RALADO IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (CENOURA, BETERRABA, REPOLHO)	BAIÃO DE DOIS (MÚSCULO BOVINO, FEIJÃO FRADINHO, ARROZ PARBOILIZADO, COUVE EM TIRAS, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE CAJU + BANANA DA PRATA	MACARRÃO COLORIDO (PEITO DE FRANGO DESFIADO, AÇAFRÃO, CENOURA RALADA, MILHO VERDE, ERVILHA, TOMATE E TEMPEROS) + LARANJA	ARROZ CARRETEIRO (MÚSCULO BOVINO, ARROZ PARBOILIZADO, CENOURA RALADA, COUVE EM TIRAS, TEMPEROS) + SALADA ALFACE + ABACAXI	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (BATATA BAROA E ABÓBORA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.036,60	49,20	197	19%	21,40	192,60	19%	161,80	647	62%	2.351

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:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-5: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 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 20 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	CUSCUZ DE MILHO COM COCO RALADO IN NATURA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA (BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ INTEGRAL)	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
ALMOÇO	ESTROGONOFE DE CARNE (PATINHO BOVINO EM CUBOS, CREME DE LEITE, EXTRATO DE TOMATE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE E ALFACE + ABACAXI	GALINHADA (COXA DE FRANGO, BATATA BAROA, CHUCHU, TEMPEROS) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE CENOURA + SALADA DE ALFACE	OVOS MEXIDOS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (CENOURA, BETERRABA E REPOLHO) + LARANJA	CARNE MOÍDA REFOGADA COM COUVE E TOMATE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + SUCO DE POLPA DE MANGA	LINGUIÇA ASSADA + FAROFA DE FEIJÃO FRADINHO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE PEPINO E ALFACE + SUCO DE POLPA DE CAJU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LÍPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.124,60	44,10	176,40	16%	28,10	252,70	22%	173,90	695,60	62%	3.039,10

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-5: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 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 20 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO (TAPIOCA GRANULADA, LEITE DE COCO, COCO RALADO IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TORTA DE FRANGO (PEITO DE FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, TOMATE, TEMPEROS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	BANANA DA TERRA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUICHE NATURAL DE FRANGO (PEITO DE FRANGO, CREME DE LEITE, CENOURA, TOMATE, ALFACE) + SUCO DE POLPA DE UMBU	BOLO DE CHOCOLATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
ALMOÇO	SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA + MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO + SALADA DE ALFACE E TOMATE	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE + BANANA DA PRATA	FILÉ DE FRANGO AO CREME DE MILHO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA CRUA (CENOURA, COUVE E REPOLHO)	BAIÃO DE DOIS (MÚSCULO BOVINO, FEIJÃO FRADINHO, ARROZ PARBOILIZADO, COUVE EM TIRAS, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE CAJU	CARNE COZIDA COM LEGUMES (BATATA BAROA E CHUCHU) + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE PEPINO E TOMATE + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.186,80	57,60	230,40	19%	31	278,80	23%	169,40	677,50	57%	2.693,10

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *Mª Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **Mª Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-5: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 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 20 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, CREME DE LEITE, EXTRATO DE TOMATE) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (CENOURA, BETERRABA, REPOLHO)	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BIFE ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE PEPINO COM TOMATE + ABACAXI	RISOTO DE FRANGO (PEITO DE FRANGO, ARROZ PARBOILIZADO, CENOURA, CREME DE LEITE) + SALADA DE TOMATE + SUCO DE POLPA DE MANGA	FEIJOADA (CHARQUE, LINGUIÇA, FEIJÃO PRETO) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE COUVE + LARANJA
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE TRIGO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE MILHO COM OVOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.078,40	48,50	193,80	18%	31	278,60	26%	151,50	606	56%	4.093,40

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *Mª Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **Mª Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-5: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 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 20 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (CENOURA, BETERRABA, REPOLHO)	BAIÃO DE DOIS (MÚSCULO BOVINO, FEIJÃO FRADINHO, ARROZ PARBOILIZADO, COUVE EM TIRAS, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE CAJU + BANANA DA PRATA	MACARRÃO COLORIDO (PEITO DE FRANGO DESFIADO, AÇAFRÃO, CENOURA RALADA, MILHO VERDE, ERVILHA, TOMATE E TEMPEROS) + LARANJA	ARROZ CARRETEIRO (MÚSCULO BOVINO, ARROZ PARBOILIZADO, CENOURA RALADA, COUVE EM TIRAS, TEMPEROS) + SALADA ALFACE + ABACAXI	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (BATATA BAROA E ABÓBORA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO
LANCHE DA TARDE	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE TRIGO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BEIJÚ DE COCO (FARINHA DE TAPIOCA, LEITE DE COCO, COCO RALADO IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	Média Semanal	1.036,60	49,20	197	19%	21,40	192,60	19%	161,80	647	62%

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:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-5: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 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 20 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	ESTROGONOFE DE CARNE (PATINHO BOVINO EM CUBOS, CREME DE LEITE, EXTRATO DE TOMATE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE E ALFACE + ABACAXI	GALINHADA (COXA DE FRANGO, BATATA BAROA, CHUCHU, TEMPEROS) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE CENOURA + SALADA DE ALFACE	OVOS MEXIDOS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (CENOURA, BETERRABA E REPOLHO) + LARANJA	CARNE MOÍDA REFOGADA COM COUVE E TOMATE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + SUCO DE POLPA DE MANGA	LINGUIÇA ASSADA + FAROFA DE FEIJÃO FRADINHO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE PEPINO E ALFACE + SUCO DE POLPA DE CAJU
LANCHE DA TARDE	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	CUSCUZ DE MILHO COM COCO RALADO IN NATURA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM MANTEIGA + VITAMINA DE BANANA (BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ INTEGRAL)	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.124,60	44,10	176,40	16%	28,10	252,70	22%	173,90	695,60	62%	3.039,10

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-5: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 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 20 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA + MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO + SALADA DE ALFACE E TOMATE	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE + BANANA DA PRATA	FILÉ DE FRANGO AO CREME DE MILHO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA CRUA (CENOURA, COUVE E REPOLHO)	BAIÃO DE DOIS (MÚSCULO BOVINO, FEIJÃO FRADINHO, ARROZ PARBOILIZADO, COUVE EM TIRAS, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE CAJU	CARNE COZIDA COM LEGUMES (BATATA BAROA E CHUCHU) + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE PEPINO E TOMATE + LARANJA
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO (TAPIOCA GRANULADA, LEITE DE COCO, COCO RALADO IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TORTA DE FRANGO (PEITO DE FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, TOMATE, TEMPEROS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	BANANA DA TERRA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUICHE NATURAL DE FRANGO (PEITO DE FRANGO, CREME DE LEITE, CENOURA, TOMATE, ALFACE) + SUCO DE POLPA DE UMBU	BOLO DE CHOCOLATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA		LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO	
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.186,80	57,60	230,40	19%	31	278,80	23%	169,40	677,50	57%	2.693,10

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *Mª Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **Mª Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-5: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 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 20 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE TRIGO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE MILHO COM OVOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ
ALMOÇO	ESTROGONOFÉ DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, CREME DE LEITE, EXTRATO DE TOMATE) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (CENOURA, BETERRABA, REPOLHO)	MACARRÃO À BOLONHESA (CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BIFE ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE PEPINO COM TOMATE + ABACAXI	RISOTO DE FRANGO (PEITO DE FRANGO, ARROZ PARBOILIZADO, CENOURA, CREME DE LEITE) + SALADA DE TOMATE + SUCO DE POLPA DE MANGA	FEIJOADA (CHARQUE, LINGUIÇA, FEIJÃO PRETO) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFÁ DE COUVE + LARANJA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + SUCO DE POLPA DE UMBU	VITAMINA DE BANANA (BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ INTEGRAL) + BISCOITO DE POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	CALDO DE PINTO (AIPIM, PEITO DE FRANGO DESFIADO, COUVE, TEMPEROS) + TORRADAS	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MELANCIA, MANGA, MAMÃO) + LEITE EM PÓ INTEGRAL	CHIMANGO (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1507,10	62,80	251	17%	40,60	365,20	24%	222,70	890,90	59%	4.576

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:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-6: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 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 20 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

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	BOLO DE TRIGO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BEIJÚ DE COCO (FARINHA DE TAPIOCA, LEITE DE COCO, COCO RALADO IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
ALMOÇO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (CENOURA, BETERRABA, REPOLHO)	BAIÃO DE DOIS (MÚSCULO BOVINO, FEIJÃO FRADINHO, ARROZ PARBOILIZADO, COUVE EM TIRAS, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE CAJU + BANANA DA PRATA	MACARRÃO COLORIDO (PEITO DE FRANGO DESFIADO, AÇAFRÃO, CENOURA RALADA, MILHO VERDE, ERVILHA, TOMATE E TEMPEROS) + LARANJA	ARROZ CARRETEIRO (MÚSCULO BOVINO, ARROZ PARBOILIZADO, CENOURA RALADA, COUVE EM TIRAS, TEMPEROS) + SALADA ALFACE + ABACAXI	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (BATATA BAROA E ABÓBORA) + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO
LANCHE DA TARDE	VITAMINA DE BANANA (BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ INTEGRAL) + BISCOITO DE POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	CUSCUZ DE MILHO COM COCO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MELANCIA, MANGA, MAMÃO) + LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUICHE NATURAL DE FRANGO (PEITO DE FRANGO, CREME DE LEITE, CENOURA, TOMATE, ALFACE) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE UMBU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.449,50	61,50	246	17%	35	315,30	22%	222,10	888,20	61%	2.912,40

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-5: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 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 20 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	CUSCUZ DE MILHO COM COCO RALADO IN NATURA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELÃO	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
ALMOÇO	ESTROGONOFE DE CARNE (PATINHO BOVINO EM CUBOS, CREME DE LEITE, EXTRATO DE TOMATE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE TOMATE E ALFACE + ABACAXI	GALINHADA (COXA DE FRANGO, BATATA BAROA, CHUCHU, TEMPEROS) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE CENOURA + SALADA DE ALFACE	OVOS MEXIDOS + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (CENOURA, BETERRABA E REPOLHO) + LARANJA	CARNE MOÍDA REFOGADA COM COUVE E TOMATE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + SUCO DE POLPA DE MANGA	LINGUIÇA ASSADA + FAROFA DE FEIJÃO FRADINHO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE PEPINO E ALFACE + SUCO DE POLPA DE CAJU
LANCHE DA TARDE	PÃO COM OVOS MEXIDOS + BANANA DA PRATA + SUCO DE POLPA DE CAJU	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MELANCIA, MANGA, MAMÃO) + LEITE EM PÓ INTEGRAL	CALDO DE PINTO (AIPIM, PEITO DE FRANGO DESFIADO, COUVE, TEMPEROS) + TORRADAS	VITAMINA DE BANANA (BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ INTEGRAL) + BISCOITO DE POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	CHIMANGO (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.539,40	57,80	231,40	15%	36,80	331,20	22%	244,20	976,8	63%	3.626

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:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-5: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 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 20 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO (TAPIOCA GRANULADA, LEITE DE COCO, COCO RALADO IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TORTA DE FRANGO (PEITO DE FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, TOMATE, TEMPEROS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	BANANA DA TERRA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SANDUICHE NATURAL DE FRANGO (PEITO DE FRANGO, CREME DE LEITE, CENOURA, TOMATE, ALFACE) + SUCO DE POLPA DE UMBU	BOLO DE CHOCOLATE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
ALMOÇO	SOBRECOPA DE FRANGO ASSADA + MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO + SALADA DE ALFACE E TOMATE	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE + BANANA DA PRATA	FILÉ DE FRANGO AO CREME DE MILHO + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA CRUA (CENOURA, COUVE E REPOLHO)	BAIÃO DE DOIS (MÚSCULO BOVINO, FEIJÃO FRADINHO, ARROZ PARBOILIZADO, COUVE EM TIRAS, CENOURA RALADA) + SUCO DE POLPA DE CAJU	CARNE COZIDA COM LEGUMES (BATATA BAROA E CHUCHU) + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE PEPINO E TOMATE + LARANJA
LANCHE DA TARDE	PÃO COM QUEIJO MUÇARELA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MELANCIA, MANGA, MAMÃO) + LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE FLOCÃO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE BANANA (BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ INTEGRAL) + BISCOITO DE POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	1.510,60	67,90	271,80	18%	41,40	372,90	25%	232,60	930,40	62%	3.179,60

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;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *Mª Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **Mª Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-5: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 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 20 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ESTROGONOFE DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, CREME DE LEITE, EXTRATO DE TOMATE) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (CENOURA, BETERRABA, REPOLHO)	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO (TAPIOCA GRANULADA, LEITE DE COCO, COCO RALADO IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	MACARRÃO A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, MOLHO DE TOMATE) + SALADA DE ALFACE E TOMATE + MELANCIA	CALDO DE PINTO (AIPIM, PEITO DE FRANGO DESFIADO, COUVE, TEMPEROS) + TORRADAS	ISCAS DE CARNE ACEBOLADA + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE + ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	479,60	24,40	97,70	20%	11,50	103,30	22%	69,60	278,60	58%	1.195,70

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;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-5: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 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 20 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	FILÉ DE FRANGO AO CREME DE MILHO + ARROZ BRANCO + FEIJÃO DE CALDO + SALADA CRUA (CENOURA, COUVE E REPOLHO)	CUSCUZ DE MILHO COM COCO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MACARRÃO COLORIDO (PEITO DE FRANGO DESFIADO, CENOURA, TOMATE, MILHO, ERVILHA, TEMPEROS) + ABACAXI	AIPIM COZIDO + OVOS MEXIDOS COM TOMATE + ARROZ BRANCO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM CARNE MOÍDA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + BANANA DA PRATA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	614,70	24,40	97,80	16%	15,10	136,10	22%	95,20	380,80	62%	1.717,50

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *Mª Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **Mª Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-5: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 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 20 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	CARNE COZIDA COM LEGUMES (BATATA BAROA E CHUCHU) + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + LARANJA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO (TAPIOCA GRANULADA, LEITE DE COCO, COCO RALADO IN NATURA) + BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CALDO VERDE (COUVE, AIPIM, LINGUIÇA TIPO CALABRESA) + TORRADAS	CARNE MOÍDA REFOGADA COM COUVE E TOMATE + FEIJÃO DE CALDO + ARROZ COM AÇAFRÃO + SUCO DE POLPA DE MANGA	SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA + MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE + MELANCIA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	526,40	25,90	103,50	20%	14,50	130,70	25%	73,10	292,20	56%	1.384,10

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **M^{te} Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-5: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 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 20 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	GALINHADA (COXA DE FRANGO, BATATA BAROA, CHUCHU, ARROZ PARBOILIZADO, TEMPEROS) + FAROFA DE CENOURA	CUSCUZ DE MILHO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	CARNE ACEBOLADA + AIPIM EM CUBOS + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE TOMATE E ALFACE + SUCO DE POLPA DE UMBU	MACARRÃO AO SUGO COM CARNE MOÍDA + SALADA CRUA (CENOURA, BETERRABA, REPOLHO) + ABACAXI	LINGUIÇA ASSADA + FAROFA DE FEIJÃO FRADINHO + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE PEPINO E ALFACE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA	PROTEÍNA			LIPÍDEOS			CARBOIDRATOS			SÓDIO
	Kcal	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(g)	kcal	% VET	(mg)
	569,60	25,20	100,70	18%	14	126,30	22%	85,70	342,60	60%	1.598,10

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Carina Almeida Santana – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13835;

Marta Léia Oliveira Silva – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 13170.

Carina Almeida Santana *Marta Léia Oliveira Silva* *Mª Isabel Nogueira Cartaxo*
Carina Almeida Santana **Marta Léia Oliveira Silva** **Mª Isabel Nogueira Cartaxo**
 Nutricionista / CRN-5: 13835 Nutricionista / CRN-5: 13170 Analista Técnico
 Mat: 92018319 / NTE 20 Mat: 92018394 / NTE 20 Cad.: 11.162.114-5
 Nutricionista / CRN 5 0970 / SEC