



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

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

## **CARDÁPIOS 2024**

### **NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 08 – ITAPETINGA**



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 08 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	FAROFA DE CUSCUZ DE MILHO COM OVO MEXIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA, OVO, CEBOLA, COENTRO, TOMATE E PIMENTÃO VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO FRANCÊS COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (LARANJA, BANANA, MAÇÃ E MAMÃO) + BISCOITO DE POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + IOGURTE DE FRUTA (AGRICULTURA FAMILIAR)	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (LEITE EM PÓ INTEGRAL DILUÍDO, BANANA DA PRATA, AVEIA) + BOLO DE FUBÁ MILHO
<b>ALMOÇO</b>	MACARRÃO À MOLHO BOLONHESA (CARNE DE BOI MOÍDA REFOGADA COM MOLHO DE TOMATE, ÓLEO, CEBOLA, ALHO E COENTRO) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE	MIX DE ARROZ BRANCO COM MÚSCULO BOVINO E LEGUMES EM CUBOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FRANGO ASSADO COM AÇAFRÃO E VEGETAIS (COXA, SOBRECOXA, PEITO, CENOURA, BATATA, TOMATE, CEBOLA, AÇAFRÃO EM PÓ) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO CARIOCA COZIDO	PEIXE ENSOPADO (CURVINA) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO CARIOCA COZIDO + CORTADINHO DE ABÓBORA COM QUIABO	FEIJÃO TROPEIRO MINEIRO (FEIJÃO CARIOCA, FARINHA DE MANDIOCA, OVO, LINGUIÇA MISTA) + COUVE-MANTEIGA REFOGADA + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LÍPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
<b>Média Semanal</b>	752,10	38	25	99	765,42

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:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
**Aretha Pires de Oliveira**  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

  
**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 08 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	SANDUÍCHE DE SARDINHA (PÃO FRANCÊS, PATÊ DE SARDINHA ENLATADA COM CREME DE LEITE, ALFACE E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (LEITE EM PÓ INTEGRAL DILUÍDO, BANANA DA PRATA, AVEIA) + BISCOITO DE POVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	FAROFA DE CENOURA COM CARNE (FARINHA DE MANDIOCA, CARNE BOVINA, CENOURA RALADA, TOMATE, CHEIRO VERDE, C/ ÓLEO, CEBOLA E ALHO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	PÃO DE FRANCÊS COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + ABACAXI
<b>ALMOÇO</b>	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO CRUA COM MOLHO DE SALADA (CHEIRO VERDE, VINAGRE DE MAÇÃ, AZEITE DE OLIVA E SAL) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	MACARRÃO À MOLHO BOLONHESA (CARNE DE BOI MOÍDA REFOGADA COM MOLHO DE TOMATE, ÓLEO, CEBOLA, ALHO E COENTRO) + SALADA BETERRABA RALADA + MELANCIA	SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA + FEIJÃO PRETO (CALDO) + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO E CENOURA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOCA, FARINHA DE MANDIOCA, OVO, LINGUIÇA MISTA) + COUVE-MANTEIGA REFOGADA + LARANJA	ENSOPADO DE MÚSCULO COM VEGETAIS (CENOURA E BATATA) + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE UMBU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
<b>Média Semanal</b>	711,17	30	25	87	636,47

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:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
**Aretha Pires de Oliveira**  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

*U<sup>te</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 08 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	MINGAU DE FUBÁ DE MILHO (FUBÁ DE MILHO, LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, COCO RALADO, CANELA E CRAVO) + BANANA DA PRATA	PÃO COM QUEIJO (TIPO PRATO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	MANDIOCA COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TORTA SALGADA DE SARDINHA COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CALDO VERDE (BATATA INGLESA, CARNE SECA, BACON, COUVE, CHEIRO VERDE E CEBOLINHA) + TORRADAS
<b>ALMOÇO</b>	VACA ATOLADA (MANDIOCA COZIDA, COSTELA BOVINA + CEBOLA, TOMATE, PIMENTÃO, ALHO, COENTRO E TEMPEROS SECOS) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (COUVE E CENOURA RALADA)	BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO DE CORDA, ARROZ BRANCO, CARNE BOVINA EM CUBOS) + SALADA DE CENOURA RALADA COM MOLHO (CHEIRO VERDE, VINAGRE DE MAÇÃ, AZEITE DE OLIVA E SAL) + TANGERINA	SOBRECOXA DE FRANGO COZIDA + FEIJÃO PRETO (CALDO) + ARROZ BRANCO + REFOGADO DE CHUCHU	CARNE MOÍDA COM VEGETAIS (CENOURA, CHUCHU E VAGEM) + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO ROXO COM MOLHO (CHEIRO VERDE, VINAGRE DE MAÇÃ, AZEITE DE OLIVA E SAL)	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ BRANCO POLIDO, CHARQUE DESSALGADO, CEBOLA, TOMATE, CHEIRO VERDE) + MIX DE SALADA VERDE (ALFACE E REPOLHO CRU) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
<b>Média Semanal</b>	739,38	30	30	90	743,28

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:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
**Aretha Pires de Oliveira**  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 08 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + GOIABA	BATATA DOCE SAUTÉ (MARGARINA E CHEIRO VERDE E SAL) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (LEITE EM PÓ INTEGRAL DILUÍDO, BANANA DA PRATA, AVEIA) + BOLO DE MILHO	BISCOITO DE POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + IOGURTE DE FRUTA (AGRICULTURA FAMILIAR)	FAROFA DE CUSCUZ DE MILHO COM OVO (FARINHA DE MILHO FLOCADA, OVO, CEBOLA, COENTRO, TOMATE E PIMENTÃO VERDE) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (CENOURA E BATATA) + FEIJÃO CARIÓCA (CALDO) + ARROZ BRANCO	RISOTO DE CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA COM VEGETAIS (ABÓBORA, CHUCHU E COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	MACARRONADA (FRANGO DESFIADO, MACARRÃO ESPAGUETE, MOLHO DE TOMATE, CENOURA, MILHO E ERVILHA) + SALADA DE ALFACE E TOMATE	DOBRADINHA (BUCHO BOVINO, CALABRESA DEFUMADA, CEBOLA TOMATE, PIMENTÃO VERDE, CHEIRO VERDE) + ARROZ COM AÇAFRÃO + VEGETAIS EM CUBOS (BATATA E CENOURA) + ABACAXI	SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA + FEIJÃO PRETO (CALDO) + ARROZ BRANCO + REFOGADO DE CHUCHU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
<b>Média Semanal</b>	731,06	33	24	96	757,92

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

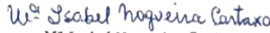
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
**Aretha Pires de Oliveira**  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

  
**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 08 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	MACARRÃO À MOLHO BOLONHESA (CARNE DE BOI MOÍDA REFOGADA COM MOLHO DE TOMATE, ÓLEO, CEBOLA, ALHO E COENTRO) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE	MIX DE ARROZ BRANCO COM MÚSCULO BOVINO E LEGUMES EM CUBOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FRANGO ASSADO COM AÇAFRÃO E VEGETAIS (COXA, SOBRECOXA, PEITO, CENOURA, BATATA, TOMATE, CEBOLA, AÇAFRÃO EM PÓ) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO CARIOCA COZIDO	PEIXE ENSOPADO (CURVINA) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO CARIOCA COZIDO + CORTADINHO DE ABÓBORA COM QUIABO	FEIJÃO TROPEIRO MINEIRO (FEIJÃO CARIOCA, FARINHA DE MANDIOCA, OVO, LINGUIÇA MISTA) + COUVE-MANTEIGA REFOGADA + LARANJA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	FAROFA DE CUSCUZ DE MILHO COM OVO MEXIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA, OVO, CEBOLA, COENTRO, TOMATE E PIMENTÃO VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO FRANCÊS COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (LARANJA, BANANA, MAÇÃ E MAMÃO) + BISCOITO DE POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + IOGURTE DE FRUTA (AGRICULTURA FAMILIAR)	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (LEITE EM PÓ INTEGRAL DILUÍDO, BANANA DA PRATA, AVEIA) + BOLO DE FUBÁ MILHO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LÍPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
<b>Média Semanal</b>	752,10	38	25	99	765,42

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

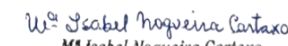
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
**Aretha Pires de Oliveira**  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

  
**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 08 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO CRUA COM MOLHO DE SALADA (CHEIRO VERDE, VINAGRE DE MAÇÃ, AZEITE DE OLIVA E SAL) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	MACARRÃO À MOLHO BOLONHESA (CARNE DE BOI MOÍDA REFOGADA COM MOLHO DE TOMATE, ÓLEO, CEBOLA, ALHO E COENTRO) + SALADA DE BETERRABA RALADA + MELANCIA	SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA + FEIJÃO PRETO (CALDO) + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO E CENOURA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOCA, FARINHA DE MANDIOCA, OVO, LINGUIÇA MISTA) + COUVE-MANTEIGA REFOGADA + LARANJA	ENSOPADO DE MÚSCULO COM VEGETAIS (CENOURA E BATATA) + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE UMBU
<b>LANCHE DA TARDE</b>	SANDUÍCHE DE SARDINHA (PÃO FRANCÊS, PATÊ DE SARDINHA ENLATADA COM CREME DE LEITE, ALFACE E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (LEITE EM PÓ INTEGRAL DILUÍDO, BANANA DA PRATA, AVEIA) + BISCOITO DE POVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	FAROFA DE CENOURA COM CARNE (FARINHA DE MANDIOCA, CARNE BOVINA, CENOURA RALADA, TOMATE, CHEIRO VERDE, C/ ÓLEO, CEBOLA E ALHO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	PÃO DE FRANCÊS COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
<b>Média Semanal</b>	711,17	30	25	87	636,47

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:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
**Aretha Pires de Oliveira**  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

*U<sup>te</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 08 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	VACA ATOLADA (MANDIOCA COZIDA, COSTELA BOVINA + CEBOLA, TOMATE, PIMENTÃO, ALHO, COENTRO E TEMPEROS SECOS) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (COUVE E CENOURA RALADA)	BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO DE CORDA, ARROZ BRANCO, CARNE BOVINA EM CUBOS) + SALADA DE CENOURA RALADA COM MOLHO (CHEIRO VERDE, VINAGRE DE MAÇÃ, AZEITE DE OLIVA E SAL) + TANGERINA	SOBRECOXA DE FRANGO COZIDA + FEIJÃO PRETO (CALDO) + ARROZ BRANCO + REFOGADO DE CHUCHU	CARNE MOÍDA COM VEGETAIS (CENOURA, CHUCHU E VAGEM) + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO ROXO COM MOLHO (CHEIRO VERDE, VINAGRE DE MAÇÃ, AZEITE DE OLIVA E SAL)	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ BRANCO POLIDO, CHARQUE DESSALGADO, CEBOLA, TOMATE, CHEIRO VERDE) + MIX DE SALADA VERDE (ALFACE E REPOLHO CRU) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ
<b>LANCHE DA TARDE</b>	MINGAU DE FUBÁ DE MILHO (FUBÁ DE MILHO, LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, COCO RALADO, CANELA E CRAVO) + BANANA DA PRATA	PÃO COM QUEIJO (TIPO LANCHE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	MANDIOCA COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TORTA SALGADA DE SARDINHA COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CALDO VERDE (BATATA INGLESA, CARNE SECA, BACON, COUVE, CHEIRO VERDE E CEBOLINHA) + TORRADAS

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
<b>Média Semanal</b>	739,38	30	30	90	743,28

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:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
 Aretha Pires de Oliveira  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

  
 M<sup>te</sup> Isabel Nogueira Cartaxo  
 Analista Técnico  
 Cad.: 11.182.114-5  
 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 08 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (CENOURA E BATATA) + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO	RISOTO DE CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA COM VEGETAIS (ABÓBORA E CHUCHU) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	MACARRONADA (FRANGO DESFIADO, MACARRÃO ESPAGUETE, MOLHO DE TOMATE, CENOURA, MILHO E ERVILHA) + SALADA DE ALFACE E TOMATE	DOBRADINHA (BUCHO BOVINO, CALABRESA DEFUMADA, CEBOLA TOMATE, PIMENTÃO VERDE, CHEIRO VERDE) + ARROZ COM AÇAFRÃO + VEGETAIS EM CUBOS (BATATA E CENOURA) + ABACAXI	SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA + FEIJÃO PRETO (CALDO) + ARROZ BRANCO + REFOGADO DE CHUCHU
<b>LANCHE DA TARDE</b>	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + GOIABA	BATATA DOCE SAUTÉ (MARGARINA E CHEIRO VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (LEITE EM PÓ INTEGRAL DILUÍDO, BANANA DA PRATA, AVEIA) + BOLO DE MILHO	BISCOITO DE POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + IOGURTE DE FRUTA (AGRICULTURA FAMILIAR)	FAROFA DE CUSCUZ DE MILHO COM OVO (FARINHA DE MILHO FLOCADA, OVO, CEBOLA, COENTRO, TOMATE E PIMENTÃO VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
<b>Média Semanal</b>	731,06	33	24	96	757,92

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

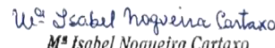
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
**Aretha Pires de Oliveira**  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

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



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

# ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 08 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	FAROFA DE CUSCUZ DE MILHO COM OVO MEXIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA, OVO, CEBOLA, COENTRO, TOMATE E PIMENTÃO VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO FRANCÊS COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAMÃO	BISCOITO DE POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + SALADA DE FRUTAS (LARANJA, BANANA, MAÇÃ E MAMÃO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + IOGURTE DE FRUTA (AGRICULTURA FAMILIAR) + MELANCIA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (LEITE EM PÓ INTEGRAL DILUÍDO, BANANA DA PRATA, AVEIA) + BOLO DE FUBÁ MILHO
<b>ALMOÇO</b>	MACARRÃO À MOLHO BOLONHESA (CARNE DE BOI MOÍDA REFOGADA COM MOLHO DE TOMATE, ÓLEO, CEBOLA, ALHO E COENTRO) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE	MIX DE ARROZ BRANCO COM MÚSCULO BOVINO E LEGUMES EM CUBOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FRANGO ASSADO COM AÇAFRÃO E VEGETAIS (COXA, SOBRECORA, PEITO, ASA, CENOURA, BATATA, TOMATE, CEBOLA, AÇAFRÃO EM PÓ) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO CARIOCA COZIDO	PEIXE ENSOPADO (CURVINA) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO CARIOCA COZIDO + CORTADINHO DE ABÓBORA COM QUIABO	FEIJÃO TROPEIRO MINEIRO (FEIJÃO CARIOCA, FARINHA DE MANDIOCA, OVO, LINGUIÇA MISTA) + COUVE-MANTEIGA REFOGADA + LARANJA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	PÃO COM QUEIJO (TIPO LANCHE) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + BANANA DA TERRA COZIDA	INHAME EM CUBOS REFOGADO (CEBOLA E ALHO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	FAROFA DE CENOURA COM OVOS (CENOURA RALADA, OVOS, FARINHA DE MANDIOCA, CEBOLA ALHO E COENTRO) + SUCO DE POLPA DE UMBU	OMELETE DE FORNO COM COUVE + SUCO DE POLPA DE UMBU	BOLO DE CENOURA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
<b>Média Semanal</b>	1049,51	54	32	132	1071,23

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:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
**Aretha Pires de Oliveira**  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

  
**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 08 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	SANDUÍCHE DE SARDINHA (PÃO FRANCÊS, PATÊ DE SARDINHA ENLATADA COM CREME DE LEITE, ALFACE E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (LEITE EM PÓ INTEGRAL DILUÍDO, BANANA DA PRATA, AVEIA) + BISCOITO DE POVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	TORTA DE SARDINHA COM LEGUMES (CHUCHU E CENOURA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO DE MILHO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + ABACAXI
<b>ALMOÇO</b>	ESCONDIDINHO DE AIPIM COM CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO CRUA COM MOLHO (CHEIRO VERDE, VINAGRE DE MAÇÃ, AZEITE DE OLIVA E SAL) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	MACARRÃO À MOLHO BOLONHESA (CARNE DE BOI MOÍDA REFOGADA COM MOLHO DE TOMATE, ÓLEO, CEBOLA, ALHO E COENTRO) + SALADA BETERRABA RALADA	SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA + FEIJÃO PRETO (CALDO) + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO E CENOURA RALADOS	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOCA, FARINHA DE MANDIOCA, OVO, LINGUIÇA MISTA) + COUVE-MANTEIGA REFOGADA + LARANJA	ENSOPADO DE MÚSCULO COM VEGETAIS (CENOURA E BATATA) + FEIJÃO CARIOCA + ARROZ BRANCO + MELANCIA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + IOGURTE DE FRUTA (AGRICULTURA FAMILIAR)	ARROZ DOCE COM CANELA + BISCOITO DE POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	FAROFA DE CARNE BOVINA COM CENOURA (FARINHA DE MANDIOCA, CARNE BOVINA EM CUBOS, CENOURA RALADA, TOMATE, CHEIRO VERDE, C/ ÓLEO, CEBOLA E ALHO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SALADA DE FRUTAS (LARANJA, BANANA, MAÇÃ E MAMÃO) + BISCOITO SEQUILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	BOLO SIMPLES CARMELIZADO COM ABACAXI + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)

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:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
**Aretha Pires de Oliveira**  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

*U<sup>te</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 08 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	MINGAU DE FUBÁ DE MILHO (FUBÁ DE MILHO, LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, COCO RALADO, CANELA E CRAVO) + TANGERINA	PÃO COM QUEIJO (TIPO PRATO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	MANDIOCA COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	TORTA SALGADA DE SARDINHA COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	CUSCUZ NORDESTINO (FLOCÃO DE MILHO, C/ LEITE DE COCO E AÇÚCAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	VACA ATOLADA (MANDIOCA COZIDA, COSTELA BOVINA + CEBOLA, TOMATE, PIMENTÃO, ALHO, COENTRO E TEMPEROS SECOS) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (ALFACE E CENOURA RALADA)	BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO DE CORDA, ARROZ BRANCO, CARNE BOVINA EM CUBOS) + SALADA DE CENOURA RALADA COM MOLHO (CHEIRO VERDE, VINAGRE DE MAÇÃ, AZEITE DE OLIVA E SAL)	SOBRECOXA DE FRANGO COZIDA + FEIJÃO PRETO (CALDO) + ARROZ BRANCO + REFOGADO DE CHUCHU + LARANJA	REFOGADO DE CARNE MOÍDA COM VEGETAIS (CENOURA, CHUCHU E VAGEM) + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ COM AÇAFRÃO + SALADA DE REPOLHO ROXO COM MOLHO (CHEIRO VERDE, VINAGRE DE MAÇÃ, AZEITE DE OLIVA E SAL)	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ BRANCO POLIDO, CHARQUE DESSALGADO, CEBOLA, TOMATE, CHEIRO VERDE) + MIX DE SALADA VERDE (ALFACE E REPOLHO CRU) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ
<b>LANCHE DA TARDE</b>	FEIJÃO VERDE FAROFADO (FEIJÃO VERDE, FARINHA DE MANDIOCA, CEBOLA, TOMATE, PIMENTÃO VERDE, ALHO, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE MANGA + BANANA DA PRATA	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (LEITE DE VACA INTEGRAL COM BANANA, MAMÃO E MAÇÃ, AVEIA EM FLOCOS)	PÃO FRANCÊS COM OVOS MEXIDOS, ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	BROA DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + IOGURTE DE FRUTA (AGRICULTURA FAMILIAR)	CALDO VERDE (BATATA INGLESA, CARNE SECA, BACON, COUVE, CHEIRO VERDE E CEBOLINHA) + TORRADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
<b>Média Semanal</b>	1017,82	38	37	133	1015,16

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:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
 Aretha Pires de Oliveira  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

  
 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 08 – ENSINO MÉDIO – INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	BATATA DOCE SAUTÉ (MARGARINA E CHEIRO VERDE E SAL) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + GOIABA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (LEITE EM PÓ INTEGRAL DILUÍDO, BANANA DA PRATA, AVEIA) + BOLO DE MILHO	BISCOITO DE POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + IOGURTE DE FRUTA (AGRICULTURA FAMILIAR)	FAROFÁ DE CUSCUZ DE MILHO COM OVO (FARINHA DE MILHO FLOCADA, OVO, CEBOLA, COENTRO, TOMATE E PIMENTÃO VERDE) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE MÚSCULO COM LEGUMES (CENOURA E BATATA) + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO	RISOTO DE CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA COM VEGETAIS (ABÓBORA, CHUCHU E COENTRO) + MELANCIA	MACARRONADA (FRANGO DESFIADO, MACARRÃO ESPAGUETE, MOLHO DE TOMATE, CENOURA, MILHO E ERVILHA) + SUCO DE POLPA DE CAJU	FEIJOADA + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE CRUA + ABACAXI	SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA + FEIJÃO PRETO (CALDO) + ARROZ BRANCO + REFOGADO DE CHUCHU
<b>LANCHE DA TARDE</b>	CUSCUZ NORDESTINO (FLOCÃO DE MILHO, LEITE DE COCO E AÇÚCAR) + CAFÉ COM LEITE INTEGRAL EM PÓ	FEIJÃO VERDE FAROFADO (FEIJÃO VERDE, FARINHA DE MANDIOCA, CHARQUE, CEBOLA, TOMATE, PIMENTÃO VERDE, ALHO, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	FRIGIDEIRA DE LEGUMES (ABÓBORA, CHUCHU E CENOURA) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	SALADA DE FRUTAS (LARANJA, BANANA, MAÇÃ E MAMÃO) + BISCOITO DE POLVILHO (AGRICULTURA DE FAMILIAR)	QUIBE DE FORNO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (70% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
<b>Média Semanal</b>	986,17	46	30	126	939,80

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:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
**Aretha Pires de Oliveira**  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

*U<sup>te</sup> Isabel Nogueira Cartaxo*  
**M<sup>a</sup> 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 08 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	FAROFA DE CUSCUZ DE MILHO COM OVO MEXIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA, OVO, CEBOLA, COENTRO, TOMATE E PIMENTÃO VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MIX DE ARROZ BRANCO COM MÚSCULO BOVINO E LEGUMES EM CUBOS (CENOURA E BATATA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	SALADA DE FRUTAS S/ AÇÚCAR (LARANJA, BANANA, MAÇÃ E MAMÃO) + BISCOITO DE POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	MACARRONADA COM FRANGO (MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE, FRANGO DESFIADO, CENOURA E MILHO) + ABACAXI	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA (LEITE EM PÓ INTEGRAL DILUÍDO, BANANA DA PRATA E AVEIA) + BOLO DE MILHO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
	337,67	15	9	46	453,95

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

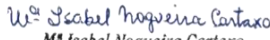
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
**Aretha Pires de Oliveira**  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

  
**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 08 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	SANDUÍCHE DE SARDINHA (PÃO FRANCÊS, PATÊ DE SARDINHA ENLATADA COM CREME DE LEITE, ALFACE E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	MACARRÃO À MOLHO BOLONHESA (CARNE DE BOI MOÍDA REFOGADA COM MOLHO DE TOMATE, ÓLEO, CEBOLA, ALHO E COENTRO) + SALADA DE BETERRABA RALADA	FAROFA DE CENOURA COM CARNE (FARINHA DE MANDIOCA, CARNE BOVINA, CENOURA RALADA, TOMATE, CHEIRO VERDE, C/ ÓLEO, CEBOLA E ALHO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOCA, FARINHA DE MANDIOCA, OVO, LINGUIÇA MISTA) + COUVE-MANTEIGA REFOGADA + LARANJA	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
<b>Média Semanal</b>	289,54	17	7	41	430,80

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

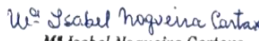
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
**Aretha Pires de Oliveira**  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

  
**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 08 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	MINGAU DE FUBÁ DE MILHO (FUBÁ DE MILHO, LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, COCO RALADO, CANELA E CRAVO) + BISCOITO SEQUILHO SALGADO (AGRICULTURA FAMILIAR)	BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO FRADINHO, ARROZ BRANCO, CARNE BOVINA) + SALADA DE CENOURA RALADA + MOLHO (CHEIRO VERDE, VINAGRE DE MAÇÃ, AZEITE DE OLIVA E SAL) + MELANCIA	ESTROGONOFE DE FRANGO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	TORTA SALGADA DE SARDINHA COM CENOURA + ARROZ COM AÇAFRÃO + SUCO DE POLPA DE GOIABA + BANANA DA PRATA	CALDO VERDE (BATATA INGLESA, CARNE SECA, BACON, COUVE, CHEIRO VERDE E CEBOLINHA) + TORRADAS

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
<b>Média Semanal</b>	456,94	21	21	42	540,76

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

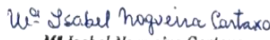
Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
**Aretha Pires de Oliveira**  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

  
**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 08 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	AIPIM COZIDO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + GOIABA	RISOTO DE CARNE MOÍDA E PROTEÍNA DE SOJA COM VEGETAIS (ABÓBORA E CHUCHU) + BANANA DA PRATA	VITAMINA DE FRUTAS (LEITE DE VACA INTEGRAL, BANANA, MAMÃO E MAÇÃ, COM AÇÚCAR) + BOLO DE MILHO	DOBRADINHA (BUCHO BOVINO, CALABRESA DEFUMADA, CEBOLA TOMATE, PIMENTÃO VERDE, CHEIRO VERDE) + ARROZ COM AÇAFRÃO + VEGETAIS EM CUBOS (BATATA E CENOURA)	FAROFA DE CUSCUZ DE MILHO COM OVO MEXIDO (FARINHA DE MILHO FLOCADA, OVO, CEBOLA, COENTRO, TOMATE E PIMENTÃO VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (g)
<b>Média Semanal</b>	396,26	22	10	55	480,26

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:

Aretha Pires de Oliveira CRN5 8353 – Nutricionista QT/ PNAE.

  
**Aretha Pires de Oliveira**  
 CRN5 8353  
 Mat.: 92018348

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