



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

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

## **CARDÁPIOS 2024**

### **NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 13 – CAETITÉ**



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 13 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (BANANA, MAMÃO E GOIABA) + BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	CUSCUZ NORDESTINO COM QUEIJO MUSSARELA RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO SIMPLES (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA GRELHADA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE) + SALADA COZIDA (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + LARANJA	ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES (BATATA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + SALADA CRUA (REPOLHO COM TOMATE)	SOBRECOXA ASSADA + FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, BACON, FARINHA E CHEIRO VERDE) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) + MELANCIA	ENSOPADO DE MERLUZA COM CHUCHU + ARROZ BRANCO + LARANJA	ISCA DE CARNE BOVINA ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADINHO DE ABÓBORA


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	788,69	25,07	23,09	120,15	261,81

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: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
**ALANA ALVES SILVA**  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

  
**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 13 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA	HOT DOG AO MOLHO DE TOMATE, PROTEÍNA DE SOJA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BOLO MESCLADO (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	CUSCUZ COM COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM PATÊ NATURAL DE SARDINHA COM CENOURA E COENTRO + SUCO DE POLPA DE CAJU
<b>ALMOÇO</b>	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE LEGUMES (CENOURA, CHUCHU E BATATINHA)	FEIJOADA (LINGÜIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE COUVE + SALADA À VINAGRETE + LARANJA	PARMEGIANA DE OVOS AO MOLHO DE TOMATE + FEIJÃO CARIOCA + ARROZ BRANCO + MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO + SALADA CRUA (CENOURA RALADA)	STROGONOFF DE FRANGO COM CENOURA EM CUBOS + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (REPOLHO E COUVE EM TIRAS FINAS) + SUCO DE POLPA DE UMBU	CARNE DE PANELA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE)


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	804,89	29,12	28,73	107,46	423,85

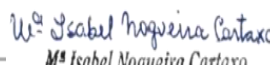
O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
**ALANA ALVES SILVA**  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

  
**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 13 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE NUTRITIVO (AGRICULTURA FAMILIAR)	BOLO DE CHOCOLATE (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE POLPA DE MANGA	BATATA DOCE + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ARROZ DOCE POLVILHADO COM CANELA + MAÇÃ
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE MÚSCULO COM BATATA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO FRADINHO + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE)	FRANGO COZIDO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + FAROFA DE CENOURA RALADA + MELANCIA	CARNE ENSOPADA COM LEGUMES (BATATA E CENOURA) + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ BRANCO + LARANJA	FILÉ DE PEITO DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ COLORIDO (CENOURA E CHUCHU PICADOS) + SALADA MIX FOLHAS (ALFACE, REPOLHO E COUVE) + ABACAXI	VACA ATOLADA (MANDIOCA COZIDA, COSTELA BOVINA, TOMATE E COENTRO) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE)


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	849,71	30,66	25,87	123,57	243,40


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: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
 ALANA ALVES SILVA  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

  
 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 13 – ENSINO MÉDIO – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CALDO DE MANDIOCA COM FRANGO DESFIADO + TORRADAS	CUSCUZ COM COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE POLPA DE CACAU COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	PÃO COM PATÊ (SARDINHA COM CENOURA E COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJU
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE CARNE BOVINA ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADINHO DE ABÓBORA + MELANCIA	STROGONOFF DE FRANGO COM CENOURA EM CUBOS + ARROZ BRANCO + SALADA MIX FOLHAS (ALFACE, REPOLHO E COUVE)	FEIJOADA (LINGÜIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE COUVE + SALADA À VINAGRETE + LARANJA	ENSOPADO DE FRANGO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + BETERRABA COZIDA EM CUBOS + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE)	CARNE DE PANELA + FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, FARINHA E CHEIRO VERDE) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE)


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	925,09	31,98	25,85	141,13	350,20

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;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
**ALANA ALVES SILVA**  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

*W. Isabel Nogueira Cartaxo*  
**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 13 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE) + SALADA COZIDA (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + LARANJA	ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES (BATATA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + SALADA CRUA (REPOLHO COM TOMATE)	SOBRECOXA ASSADA + FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, BACON, FARINHA E CHEIRO VERDE) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) + MELANCIA	ENSOPADO DE MERLUZA COM CHUCHU + ARROZ BRANCO + LARANJA	ISCA DE CARNE BOVINA ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADINHO DE ABÓBORA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	PÃO COM FRANGO DESFIADO E MILHO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	CANJICA + MAÇÃ	MANDIOCA COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FAROFA DE CUSCUZ NORDESTINO COM CALABRESA TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE NUTRITIVO (AGRICULTURA FAMILIAR)


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	815	29	24	125	660,65

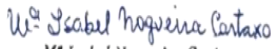
O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
**ALANA ALVES SILVA**  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

  
**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 13 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE LEGUMES (CENOURA, CHUCHU E BATATINHA)	FEIJOADA (LINGÜIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE COUVE + SALADA À VINAGRETE + LARANJA	PARMEGIANA DE OVOS AO MOLHO DE TOMATE + FEIJÃO CARIOCA + ARROZ BRANCO + MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO + SALADA CRUA (CENOURA RALADA)	STROGONOFF DE FRANGO COM CENOURA EM CUBOS + ARROZ PARBOILIZADO  SALADA CRUA (REPOLHO E COUVE EM TIRAS FINAS) + SUCO DE POLPA DE UMBU	CARNE DE PANELA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE)
<b>LANCHE DA TARDE</b>	CUSCUZ COM COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	CALDO DE MANDIOCA COM FRANGO DESFIADO	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE POLPA DE MANGA	BOLO DE CENOURA (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (BANANA E MARACUJÁ) + BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	816,87	29	23	125	706,73

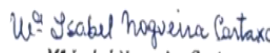
O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
**ALANA ALVES SILVA**  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

  
**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

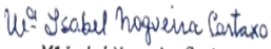
CARDÁPIO 2024 – NTE 13 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE MÚSCULO COM BATATA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO FRADINHO + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE)	FRANGO COZIDO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + FAROFA DE CENOURA RALADA + MELANCIA	CARNE ENSOPADA COM LEGUMES (BATATA E CENOURA) + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ BRANCO + LARANJA	FILÉ DE PEITO DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ COLORIDO (CENOURA E CHUCHU PICADOS) + SALADA MIX FOLHAS (ALFACE, REPOLHO E COUVE) + ABACAXI	VACA ATOLADA (MANDIOCA COZIDA, COSTELA BOVINA, TOMATE, COENTRO) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE)
<b>LANCHE DA TARDE</b>	BANANA DA TERRA GRELHADA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FAROFA DE CUSCUZ NORDESTINO COM CALABRESA TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MANDIOCA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE FUBÁ DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	816,28	28	23	129	640,71

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: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
**ALANA ALVES SILVA**  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

  
**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 13 – ENSINO MÉDIO – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE CARNE BOVINA ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADINHO DE ABÓBORA + MELANCIA	STROGONOFF DE FRANGO COM CENOURA EM CUBOS + ARROZ BRANCO + SALADA MIX FOLHAS (ALFACE, REPOLHO E COUVE)	FEIJOADA (LINGÜIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE COUVE + SALADA À VINAGRETE + LARANJA	ENSOPADO DE FRANGO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + BETERRABA COZIDA EM CUBOS + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE)	CARNE DE PANELA + FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, FARINHA E CHEIRO VERDE) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE)
<b>LANCHE DA TARDE</b>	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (BANANA, MAMÃO E GOIABA) + BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	BOLO DE CENOURA (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FAROFA DE BANANA DA TERRA COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	HOT DOG AO MOLHO DE TOMATE, PROTEÍNA DE SOJA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE UMBU	REFOGADO DE BATATA DOCE PICADA COM CARNE MOÍDA + PÃO FRANCÊS


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	817,07	32	21	126	672,48

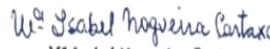
O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
**ALANA ALVES SILVA**  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

  
**Mª 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

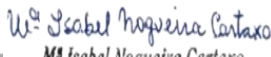
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
 CARDÁPIO 2024 – NTE 13 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (BANANA, MAMÃO E GOIABA) + BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	CUSCUZ NORDESTINO COM QUEIJO MUSSARELA RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO SIMPLES (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MELÃO	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BANANA DA TERRA GRELHADA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE) + SALADA COZIDA (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + LARANJA	ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES (BATATA E CENOURA) + ARROZ PARBOILIZADO + FEIJÃO CARIOCA + SALADA CRUA (REPOLHO COM TOMATE)	SOBRECOXA ASSADA + FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, BACON, FARINHA E CHEIRO VERDE) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE) + MELANCIA	ENSOPADO DE MERLUZA COM CHUCHU + ARROZ BRANCO + LARANJA	ISCA DE CARNE BOVINA ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADINHO DE ABÓBORA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	PÃO COM FRANGO DESFIADO E MILHO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	CANJICA + MAÇÃ	MANDIOCA COZIDA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FAROFA DE CUSCUZ NORDESTINO COM CALABRESA TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE NUTRITIVO (AGRICULTURA FAMILIAR)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	1.907,13	64	60	281	1.057,06

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: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
**ALANA ALVES SILVA**  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

  
**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

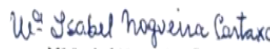
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
 CARDÁPIO 2024 – NTE 13 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE + BANANA	HOT DOG AO MOLHO DE TOMATE, PROTEÍNA DE SOJA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	BOLO MESCLADO (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MELANCIA	CUSCUZ COM COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM PATÊ NATURAL DE SARDINHA COM CENOURA E COENTRO + SUCO DE POLPA CAJU
<b>ALMOÇO</b>	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM FRANGO DESFiado + SALADA DE LEGUMES (CENOURA, CHUCHU E BATATINHA)	FEIJOADA (LINGÜIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE COUVE + SALADA À VINAGRETE + LARANJA	PARMEGIANA DE OVOS AO MOLHO DE TOMATE + FEIJÃO CARIOCA + ARROZ BRANCO + MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO + SALADA CRUA (CENOURA RALADA)	STROGONOFF DE FRANGO COM CENOURA EM CUBOS + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (REPOLHO E COUVE EM TIRAS FINAS) + SUCO DE POLPA DE UMBU	CARNE DE PANELA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE)
<b>LANCHE DA TARDE</b>	CUSCUZ COM COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + MAÇÃ	CALDO DE MANDIOCA COM FRANGO DESFiado	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE POLPA DE MANGA	BOLO DE CENOURA (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (BANANA E MARACUJÁ) + BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	1.906,68	67	52	295	1.042,36

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: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
**ALANA ALVES SILVA**  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

  
**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

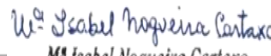
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
 CARDÁPIO 2024 – NTE 13 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	PÃO COM MANTEIGA + IOGURTE NUTRITIVO (AGRICULTURA FAMILIAR)	BOLO DE CHOCOLATE (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE POLPA DE MANGA	BATATA DOCE + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ARROZ DOCE POLVILHADO COM CANELA + MAÇÃ
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE MÚSCULO COM BATATA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO FRADINHO + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE)	FRANGO COZIDO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + FAROFA DE CENOURA RALADA + MELANCIA	CARNE ENSOPADA COM LEGUMES (BATATA E CENOURA) + FEIJÃO FRADINHO + ARROZ BRANCO + LARANJA	FILÉ DE PEITO DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ COLORIDO (CENOURA E CHUCHU PICADOS) + SALADA MIX FOLHAS (ALFACE, REPOLHO E COUVE) + ABACAXI	VACA ATOLADA (MANDIOCA COZIDA, COSTELA BOVINA, TOMATE, COENTRO) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE)
<b>LANCHE DA TARDE</b>	BANANA DA TERRA GRELHADA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FAROFA DE CUSCUZ NORDESTINO COM CALABRESA TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MANDIOCA COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BOLO DE FUBÁ DE MILHO (AGRICULTURA FAMILIAR) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ABACAXI

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	1.907,82	61	57	291	827,89

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: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
 ALANA ALVES SILVA  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

  
 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

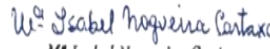
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE  
 CARDÁPIO 2024 – NTE 13 – ENSINO MÉDIO – TEMPO INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CALDO DE MANDIOCA COM FRANGO DESFIADO + TORRADAS	CUSCUZ COM COCO RALADO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE POLPA DE CACAU COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	PÃO COM PATÊ (SARDINHA COM CENOURA E COENTRO) + SUCO DE POLPA CAJU
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE CARNE BOVINA ACEBOLADA + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADINHO DE ABÓBORA + MELANCIA	STROGONOFF DE FRANGO COM CENOURA EM CUBOS + ARROZ BRANCO + SALADA MIX FOLHAS (ALFACE, REPOLHO E COUVE)	FEIJOADA (LINGÜIÇA CALABRESA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE COUVE + SALADA À VINAGRETE + LARANJA	ENSOPADO DE FRANGO + FEIJÃO CARIOCA (CALDO) + ARROZ BRANCO + BETERRABA COZIDA EM CUBOS + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE)	CARNE DE PANELA + FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, FARINHA E CHEIRO VERDE) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA CRUA (ALFACE E TOMATE)
<b>LANCHE DA TARDE</b>	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (BANANA, MAMÃO E GOIABA) + BISCOITO POLVILHO (AGRICULTURA FAMILIAR)	BOLO DE CENOURA (AGRICULTURA FAMILIAR) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FAROFA DE BANANA DA TERRA COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	HOT DOG AO MOLHO DE TOMATE, PROTEÍNA DE SOJA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE UMBU	REFOGADO DE BATATA DOCE PICADA COM CARNE MOÍDA + PÃO FRANCÊS

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	1.907,15	61	54	297	1.362,98

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: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
**ALANA ALVES SILVA**  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

  
**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 13 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	ARROZ CARRETEIRO (CHARQUE, LINGUIÇA, BACON, E CENOURA RALADA) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	REFOGADO DE BATATA DOCE COM CARNE BOVINA MOÍDA + ARROZ BRANCO + MELÃO	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE POLPA DE CAJU + MELANCIA	ENSOPADO DE ABÓBORA COM FILÉ DE PEIXE + ARROZ BRANCO + LARANJA	CUSCUZ DE MILHO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	312,4	19,48	4,98	49,74	202,7

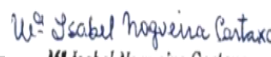
O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
**ALANA ALVES SILVA**  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

  
**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 13 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE LEGUMES (CENOURA, CHUCHU E BATATINHA)	CALDO DE MANDIOCA COM FRANGO DESFIADO + TORRADAS + LARANJA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CARNE BOVINA, FARINHA E CHEIRO VERDE) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA À VINAGRETE	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, CHUCHU) COM MACARRÃO E PROTÉINA TEXTURIZADA DE SOJA + TORRADAS	ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA + ARROZ PARBOILIZADO + ABACAXI EM RODELAS


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	481,85	16	14	74	200,31

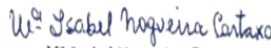
O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
 ALANA ALVES SILVA  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

  
 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 13 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE E CENOURA RALADA) + MELÃO	SOPA DE FEIJÃO COM MASSA E LEGUMES EM CUBOS (CENOURA, BATATA E CHUCHU) + PÃO FRANCÊS	FAROFA DE CUSCUZ NORDESTINO COM CALABRESA TEMPERADO (CEBOLA E TOMATE) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + BANANA DA PRATA	ARROZ CARRETEIRO (CHARQUE, LINGUIÇA, BACON, E CENOURA RALADA) + SALADA DE REPOLHO E TOMATE + LARANJA	MANDIOCA COZIDA COM MANTEIGA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	493,19	16	14	76	377,72

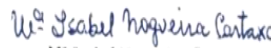
O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
 ALANA ALVES SILVA  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

  
 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 13 – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	CACHORRO QUENTE AO MOLHO DE TOMATE, PROTEÍNA DE SOJA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE MANGA	STROGONOFF DE FRANGO COM CENOURA EM CUBOS + ARROZ BRANCO + TANGERINA	FAROFA DE BANANA DA TERRA COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + MAMÃO	MACARRÃO ENSOPADO COM FRANGO EM CUBOS + SALADA DE LEGUMES (BATATA, CHUCHU E CENOURA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	REFOGADO DE BATATA DOCE PICADA COM CARNE MOÍDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL


COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	494,64	19	18	66	513,61

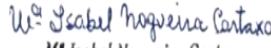
O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020;

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por: Alana Alves Silva – Nutricionista PNAE /QT (CRN5 10493).

  
**ALANA ALVES SILVA**  
 Nutricionista PNAE/QT - CRN5 10493  
 NTE 13 – Sertão Produtivo

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