



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

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

## **CARDÁPIOS 2024**

### **NÚCLEO TERRITORIAL DE EDUCAÇÃO 22 – JEQUIÉ**



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

# EDUCAÇÃO ESPECIAL

## ENSINO PARCIAL – 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 22 – EDUCAÇÃO ESPECIAL – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	PÃO COM PROTEÍNA TEXTURIZADA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE MANGA	IOGURTE	CALDO DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA	BOLO DE MILHO (FLOCOS DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR) + MAMÃO FATIADO	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE CARNE + FEIJÃO EM CALDO + CORTADO DE ABOBORA COM QUIABO + BANANA DA PRATA	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO) + MELANCIA FATIADA	CARNE COZIDA COM LEGUMES (REPOLHO, BATATINHA, QUIABO) + ARROZ BRANCO + PIRÃO (CALDO DO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA)	FRANGO COZIDO + VATAPÁ + ARROZ BRANCO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, PEPINO, CHEIRO VERDE)	FEIJOADA (FEIJÃO, CHARQUE, LINGUIÇA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE COM TOMATE + ABACAXI FATIADO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	849,71	30,66	25,87	123,57	291,89	7,16	229,85	328,78	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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Eleci F. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – EDUCAÇÃO ESPECIAL – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	IOGURTE DE FRUTAS	BOLO DE CENOURA (CENOURA, OVOS, ÓLEO, LARANJA, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO, FERMENTO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO, BANANA, LEITE EM PÓ) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA E ORÉGANO	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MANGA, ABACAXI, MELANCIA)
<b>ALMOÇO</b>	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA, MILHO, BATATA INGLESA, CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA CALABRESA E CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE + TANGERINA	ISCA DE FRANGO + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE + MELÃO FATIADO	MACARRÃO A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, MOLHO DE TOMATE) + ABACAXI FATIADO	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA ECHEIRO VERDE + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
	925,09	31,98	25,85	141,13	228,28	6,77	393,56	149,92	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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Eleci F. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*Mª 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 22 – EDUCAÇÃO ESPECIAL – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CALDO DE AIPIM COM FRANGO DESFIADO	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO, BANANA, LEITE EM PÓ) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA E ORÉGANO	AÇAI (POLPA DE AÇAI, BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ)
<b>ALMOÇO</b>	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA ECHEIRO VERDE + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE + LARANJA	SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, CENOURA RALADA, BATATA INGLESA, CHEIRO VERDE, MACARRÃO PARAFUSO, CREME DE LEITE) + ABACAXI FATIADO	CARNE COZIDA (MÚSCULO) + FAROFA DE CENOURA + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE + MELÃO FATIADO	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA LEGUMES COZIDOS (CENOURA, BATATA, BETERRABA)	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA, MILHO, CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE E PEPINO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	804,89	29,12	28,73	107,46	433,85	9,56	207,68	141,04	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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – EDUCAÇÃO ESPECIAL – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	IOGURTE	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MANGA, ABACAXI MELANCIA)	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BOLO SIMPLES (FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, MANTEIGA, AÇÚCAR, FERMENTO EM PÓ) + SUCO DE POLPA DE MANGA	MUGUNZÁ
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ BRANCO COM CENOURA + CORTADO DE CHUCHU + MAMÃO FATIADO	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ BRANCO + CORTADO DE ABÓBORA	MACARRÃO A BOLONHESA (ESPAGUETE, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE, CENOURA RALADA) + ABACAXI FATIADO	OMELETE DE LEGUMES (OVO, CENOURA, ERVILHA, CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO EM CALDO	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO, CHEIRO VERDE) + SUCO DE POLPA DE UMBU

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	788,69	25,07	23,09	120,15	273,74	9,90	298,86	206,07	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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Eleci F. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 ESPECIAL**

## **ENSINO PARCIAL – 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 22 – EDUCAÇÃO ESPECIAL – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE CARNE  FEIJÃO EM CALDO + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO + BANANA DA PRATA	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO) + MELANCIA FATIADA	CARNE COZIDA COM LEGUMES (REPOLHO, BATATINHA, QUIABO) + ARROZ BRANCO + PIRÃO (CALDO DO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA) + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU	FRANGO COZIDO + VATAPÁ + ARROZ BRANCO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, PIMENTÃO, PEPINO, CEBOLA, CHEIRO VERDE)	FEIJOADA (FEIJÃO, CHARQUE, LINGUIÇA) + ARROZ PARBOILIZADO + SALADA DE COUVE COM TOMATE + ABACAXI FATIADO
<b>LANCHE DA TARDE</b>	PÃO COM PROTEÍNA TEXTURIZADA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE MANGA	IOGURTE	CALDO DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA	BOLO DE MILHO (FLOCOS DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR) + MAMÃO FATIADO	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	849,71	30,66	25,87	123,57	291,89	7,16	229,85	328,78	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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Eleci F. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – EDUCAÇÃO ESPECIAL – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA, MILHO, BATATA INGLESA, CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + MAMÃO FATIADO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA CALABRESA E CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE + TANGERINA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE + MELÃO FATIADO	MACARRÃO A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, MOLHO DE TOMATE) + ABACAXI FATIADO	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (CARNE MOÍDA, CHEIRO VERDE) + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE + LARANJA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	IOGURTE	BOLO DE CENOURA (CENOURA, ÓLEO, OVOS, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO, FERMENTO EM PÓ, LARANJA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE UMBU	VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO, BANANA, LEITE EM PÓ) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA E ORÉGANO	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MANGA, ABACAXI, MELANCIA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	925,09	31,98	25,85	141,13	228,28	6,77	393,56	149,92	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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*U. 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 22 – EDUCAÇÃO ESPECIAL – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA E CHEIRO VERDE + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE + LARANJA	SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, CENOURA RALADA, BATATA INGLESA, CHEIRO VERDE, MACARRÃO PARAFUSO, CREME DE LEITE) + ABACAXI FATIADO	CARNE COZIDA (MÚSCULO) + FAROFA DE CENOURA + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE + MELÃO FATIADO	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA LEGUMES COZIDOS (CENOURA, BATATA, BETERRABA)	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA, MILHO, CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE COM TOMATE E PEPINO
<b>LANCHE DA TARDE</b>	CALDO DE AIPIM COM FRANGO DESFIADO	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE MANGA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO, BANANA, LEITE EM PÓ) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA E ORÉGANO	AÇAÍ (POLPA DE AÇAÍ, BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	804,89	29,12	28,73	107,46	433,85	9,56	207,68	141,04	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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – EDUCAÇÃO ESPECIAL – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ BRANCO COM CENOURA + CORTADO DE CHUCHU + MAMÃO FATIADO	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ BRANCO + CORTADO DE ABÓBORA	MACARRÃO A BOLONHESA (ESPAGUETE, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE, CENOURA RALADA) + ABACAXI FATIADO	OMELETE DE LEGUMES (OVO, CENOURA, ERVILHA, CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO EM CALDO	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO, CHEIRO VERDE) + SUCO DE POLPA DE UMBU
<b>LANCHE DA TARDE</b>	IOGURTE	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MANGA, ABACAXI, MELANCIA)	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BOLO SIMPLES (FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, MANTEIGA, AÇÚCAR, FERMENTO EM PÓ) + SUCO DE POLPA DE MANGA	MUGUNZÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	788,69	25,07	23,09	120,15	273,74	9,90	298,86	206,07	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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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

# EDUCAÇÃO ESPECIAL

## ENSINO PARCIAL – 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 22 – EDUCAÇÃO ESPECIAL – ENSINO PARCIAL – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + MAÇÃ	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM COCO RALADO (IN NATURA) + BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ BRANCO + CORTADO DE CHUCHU COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	BOLO DE CENOURA (CENOURA, OVOS, ÓLEO, LARANJA, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO, FERMENTO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + BANANA DA PRATA	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO, CHEIRO VERDE) + MELANCIA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	283,95	8,09	9,99	40,42	59,67	2,15	58,25	148,67	130,10

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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*W. Isabel Nogueira Cartaxo*  
**Mª Isabel Nogueira Cartaxo**  
 Analista Técnico  
 Gad.: 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 22 – EDUCAÇÃO ESPECIAL – ENSINO PARCIAL – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO VERDE E CENOURA RALADA + ARROZ BRANCO + MELÃO FATIADO	BOLO SIMPLES (FARINHA DE TRIGO, OVO, LEITE, AÇÚCAR, MANTEIGA, FERMENTO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, ERVILHA, CENOURA, BATATA, MACARRÃO PARAFUSO) + MELANCIA FATIADA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MACARRÃO A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALA, MOLHO DE TOMATE CASEIRO, ESPAGUETE) + ABACAXI FATIADO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	277,27	8,50	8,31	42,12	116,76	11,61	116,14	92,84	112,03

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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – EDUCAÇÃO ESPECIAL – ENSINO PARCIAL – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	CALDO DE AIPIM COM FRANGO DESFIADO + TORRADAS DE PÃO FRANCÊS + LARANJA	CUSCUZ TEMPERADO (OVOS, TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA TERRA COZIDA	OVOS MEXIDOS + AIPIM COZIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SOPA DE LEGUMES COM CARNE MOÍDA (AIPIM, CENOURA, CHUCHU, MASSA PARA SOPA ALHO, CEBOLA, CHEIRO VERDE E CARNE MOÍDA) + TORRADAS DE PÃO FRANCÊS	SANDUICHE NATURAL DE FRANGO (PÃO, FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, CHEIRO VERDE, CREME DE LEITE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA + MANGA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	259,59	11,58	10,31	30,12	136,76	11,61	116,14	132,84	122,03

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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*W. Isabel Nogueira Cartaxo*  
**Mª Isabel Nogueira Cartaxo**  
 Analista Técnico  
 Gad.: 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 22 – EDUCAÇÃO ESPECIAL – ENSINO PARCIAL – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	BOLO DE MILHO + BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA CALABRESA E CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE COM TOMATE + ABACAXI FATIADO	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO + ARROZ BRANCO + FAROFA DE CENOURA + LARANJA	FAROFA DE BANANA DA TERRA (BANANA DA TERRA, CHARQUE, LINGUIÇA, SAL, CHEIRO VERDE, FARINHA DE MANDIOCA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AÇAI (POLPA DE AÇAI, BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	245	7,98	8,65	33,74	181,32	18,43	171,12	81,48	134,11

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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

# **QUILOMBOLA**

## **ENSINO PARCIAL – 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 22 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	PÃO COM CARNE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELÃO FATIADO	IOGURTE	BOLO DE MILHO (FLOCOS DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	MUGUNZÁ	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE CARNE + FEIJÃO EM CALDO + CORTADO DE ABOBORA COM QUIABO	FRANGO ASSADO + ARROZ BRANCO + FEIJÃO EM CALDO + SALADA DE ALFACE COM BETERRABA	CARNE COZIDA COM LEGUMES (REPOLHO E ABÓBORA) + ARROZ BRANCO + PIRÃO (CALDO DO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA)	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO) + MELANCIA FATIADA	FEIJOADA (FEIJÃO, CHARQUE, LINGUIÇA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE COM TOMATE + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	849,71	30,66	25,87	123,57	291,89	7,16	229,85	328,78	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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Eleci F. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*Mª 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 22 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	IOGURTE	BOLO DE CENOURA COM LARANJA (CENOURA, OVOS, ÓLEO, LARANJA, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO EM PÓ) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	PÃO COM OVO MEXIDO + SUCO DE POLPA DE UMBU + MAMÃO FATIADO	VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO, BANANA, LEITE EM PÓ) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA E ORÉGANO	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA)
<b>ALMOÇO</b>	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA, MILHO, CHEIRO VERDE, CREME DE LEITE) + ARROZ BRANCO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA E CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE	ISCA DE FRANGO + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFÁ DE CENOURA + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	MACARRÃO A BOLONHESA (ESPAGUETE, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE, CENOURA RALADA) + ABACAXI FATIADO	ENSOPADO DE FRANGO + VATAPÁ + ARROZ BRANCO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, PEPINO, CEBOLA, CHEIRO VERDE)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	925,09	31,98	25,85	141,13	228,28	6,77	393,56	149,92	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;  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*W. Isabel Noqueira Cartaxo*  
**Mª Isabel Noqueira 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 22 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CALDO DE AIPIM COM FRANGO DESFIADO	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE UMBU + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO, BANANA, LEITE EM PÓ) + TORRADAS DE PÃO FRANCES COM MANTEIGA E ORÉGANO	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (OVOS, TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ
<b>ALMOÇO</b>	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA E CHEIRO VERDE + FEIJÃO EM CALDO + MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE (IN NATURA)	SALPICÃO DE FRANGO COM MACARRÃO (FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, BATATA INGLESA, CHEIRO VERDE, MACARRÃO PARAFUSO) + MELANCIA FATIADA	CARNE COZIDA (MÚSCULO) + ARROZ BRANCO + FAROFA DE CENOURA + MELÃO FATIADO	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA RALADA COM REPOLHO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA, MILHO, CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO COM CENOURA + SALADA DE ALFACE E TOMATE

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	804,89	29,12	28,73	107,46	433,85	9,56	207,68	141,04	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;  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	IOGURTE	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA)	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BOLO SIMPLES (FARINHA DE TRIGO, OVOS, MANTEIGA, AÇÚCAR, LEITE, FERMENTO) + SUCO DE POLPA DE MANGA	AÇAI (POLPA DE AÇAI, BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ)
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ BRANCO + CORTADO DE CHUCHU + MAMÃO FATIADO	MOQUECA DE PEIXE + FEIJÃO CALDO + CORTADO DE ABÓBORA + ARROZ BRANCO	MACARRÃO A BOLONHESA (ESPAGUETE, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE, CENOURA RALADA) + ABACAXI FATIADO	OMELETE DE LEGUMES (OVO, CENOURA, ERVILHA, BATATINHA, CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO EM CALDO	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO, CHEIRO VERDE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	788,69	25,07	23,09	120,15	273,74	9,90	298,86	206,07	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;  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*U. 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

# **QUILOMBOLA**

## **ENSINO PARCIAL – 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 22 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE CARNE + FEIJÃO EM CALDO + CORTADO DE ABOBORA COM QUIABO	FRANGO ASSADO + ARROZ BRANCO + FEIJÃO EM CALDO + SALADA DE ALFACE COM BETERRABA	CARNE COZIDA COM LEGUMES (REPOLHO E ABÓBORA) + ARROZ BRANCO + PIRÃO (CALDO DO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA)	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO) + MELANCIA FATIADA	FEIJOADA (FEIJÃO, CHARQUE, LINGUIÇA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE COM TOMATE + LARANJA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	PÃO COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELÃO FATIADO	IOGURTE DE FRUTAS	BOLO DE MILHO (FLOCOS DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	MUGUNZÁ	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	849,71	30,66	25,87	123,57	291,89	7,16	229,85	328,78	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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA, MILHO, CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA E CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ PARBOILIZADO + FAROFA DE CENOURA + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	MACARRÃO A BOLONHESA (ESPAGUETE, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE, CENOURA RALADA) + ABACAXI FATIADO	ENSOPADO DE FRANGO + VATAPÁ + ARROZ BRANCO + SALADA VINAGRETE
<b>LANCHE DA TARDE</b>	IOGURTE DE FRUTAS	BOLO DE CENOURA (CENOURA, OVOS, ÓLEO, LARANJA, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO EM PÓ) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE UMBU + MAMÃO FATIADO	VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO, BANANA, LEITE EM PÓ) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA E ORÉGANO	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	925,09	31,98	25,85	141,13	228,28	6,77	393,56	149,92	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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	PROTEÍNA TEXTURIZADA COM CARNE MOÍDA E CHEIRO VERDE + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ COM CENOURA	SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, BATATA INGLESA, CHEIRO VERDE, MACARRÃO PARAFUSO) + MELANCIA FATIADA	CARNE COZIDA (MÚSCULO) + ARROZ BRANCO + FAROFA DE CENOURA + MELÃO FATIADO	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA RALADA COM REPOLHO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA, MILHO, CHEIRO VERDE) + MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE (IN NATURA) + SALADA DE ALFACE COM TOMATE
<b>LANCHE DA TARDE</b>	CALDO DE AIPIM COM FRANGO DESFIADO	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE UMBU + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO, BANANA, LEITE EM PÓ) + TORRADAS DE PÃO FRANCES COM MANTEIGA E ORÉGANO	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (OVOS, TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	804,89	29,12	28,73	107,46	433,85	9,56	207,68	141,04	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:

Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Eleci F. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

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

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 22 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ BRANCO + CORTADO DE CHUCHU + MAMÃO FATIADO	MOQUECA DE PEIXE + FEIJÃO EM CALDO + CORTADO DE ABOBORA + ARROZ BRANCO	MACARRÃO A BOLONHESA (ESPAGUETE, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE, CENOURA RALADA) + ABACAXI FATIADO	OMELETE DE LEGUMES (OVO, CENOURA, ERVILHA, BATATINHA, CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO EM CALDO	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO, CHEIRO VERDE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	IOGURTE	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA)	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BOLO SIMPLES (FARINHA DE TRIGO, OVOS, MANTEIGA, AÇÚCAR, LEITE, FERMENTO) + SUCO DE POLPA DE MANGA	AÇAÍ (POLPA DE AÇAÍ, BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	788,69	25,07	23,09	120,15	273,74	9,90	298,86	206,07	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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Eleci F. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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

# **QUILOMBOLA**

## **ENSINO PARCIAL – 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 22 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	PÃO COM OVO MEXIDO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + TANGERINA	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM COCO RALADO (IN NATURA) + BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ BRANCO + CORTADO DE CHUCHU COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	MUGUNZÁ + BANANA DA PRATA	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO, CHEIRO VERDE) + MELANCIA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	283,95	8,09	9,99	40,42	59,67	2,15	58,25	148,67	130,10

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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO VERDE, CENOURA RALADA, CHEIRO VERDE E CREME DE LEITE + ARROZ BRANCO + MELÃO FATIADO	BOLO SIMPLES (FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, LEITE, MANTEIGA, FERMENTO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SALPICÃO DE FRANGO COM MACARRÃO (FRANGO DESFIADO, ERVILHA, CENOURA, BATATA, MACARRÃO PARAFUSO) + MELANCIA FATIADA	PÃO COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TANGERINA	ENSOPADO DE FRANGO + VATAPÁ + ARROZ BRANCO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, PEPINO, CEBOLA E CHEIRO VERDE)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	304,41	10,50	11,71	44,12	118,76	11,61	116,14	96,84	112,03

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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	CALDO DE AIPIM COM FRANGO DESFIADO + TORRADAS DE PÃO FRANCÊS + LARANJA	CUSCUZ TEMPERADO (OVOS, TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SOPA DE LEGUMES COM CARNE MOÍDA (BATATA INGLESA, CENOURA, CHUCHU, MASSA PARA SOPA ALHO, CEBOLA, CHEIRO VERDE E CARNE MOÍDA) + TORRADAS DE PÃO FRANCÊS	SANDUICHE NATURAL DE FRANGO (PÃO, FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, CHEIRO VERDE, CREME DE LEITE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA + TANGERINA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	259,59	11,58	10,31	30,12	136,76	11,61	116,14	132,84	122,03

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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – QUILOMBOLA – ENSINO PARCIAL – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	BOLO DE MILHO + BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA CALABRESA E CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE COM TOMATE + ABACAXI FATIADO	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO + ARROZ BRANCO + FAROFA DE CENOURA + LARANJA	AÇAI (POLPA DE AÇAÍ, BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ)	FAROFA DE BANANA DA TERRA (BANANA DA TERRA, CHARQUE, LINGUIÇA, CHEIRO VERDE, FARINHA DE MANDIOCA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	245	7,98	8,65	33,74	181,32	18,43	171,12	81,48	134,11

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 REGULAR – 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 22 – ENSINO REGULAR – MATUTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	PÃO COM CARNE PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELÃO FATIADO	IOGURTE	BOLO DE MILHO (FLOCOS DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (OVOS, TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE CARNE + FEIJÃO EM CALDO + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO	CARNE COZIDA COM LEGUMES (REPOLHO, QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ BRANCO + PIRÃO (CALDO DO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA)	FRANGO ASSADO + ARROZ BRANCO + FEIJÃO EM CALDO + SALADA DE ALFACE COM BETERRABA	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO) + MELANCIA FATIADA	FEIJOADA (FEIJÃO, CHARQUE, LINGUIÇA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE COM TOMATE + LARANJA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	849,71	30,66	25,87	123,57	291,89	7,16	229,85	328,78	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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – ENSINO REGULAR – MATUTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	IOGURTE	BOLO DE CENOURA COM LARANJA (CENOURA, OVOS, ÓLEO, LARANJA, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO EM PÓ) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE UMBU + MAMÃO FATIADO	VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO, BANANA, LEITE EM PÓ) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA E ORÉGANO	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA)
<b>ALMOÇO</b>	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA, MILHO, CHEIRO VERDE, CREME DE LEITE) + ARROZ BRANCO + TANGERINA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA E CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE + LARANJA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE COM TOMATE	MACARRÃO A BOLONHESA (ESPAGUETE, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE, CENOURA RALADA) + ABACAXI FATIADO	ENSOPADO DE FRANGO + VATAPÁ + ARROZ BRANCO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, PEPINO, CEBOLA, CHEIRO VERDE)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	925,09	31,98	25,85	141,13	228,28	6,77	393,56	149,92	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;  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Esampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*W. Isabel Noqueira Cartaxo*  
**Mª Isabel Noqueira 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 22 – ENSINO REGULAR – MATUTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CALDO DE AIPIM COM FRANGO DESFIADO	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE UMBU + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO, BANANA, LEITE EM PÓ) + TORRADAS DE PÃO FRANCES COM MANTEIGA E ORÉGANO	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (OVOS, TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ
<b>ALMOÇO</b>	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE MOÍDA E CHEIRO VERDE + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO COM MANGA E TOMATE	SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, BATATA INGLESA, CHEIRO VERDE, MACARRÃO PARAFUSO) + MELANCIA FATIADA	CARNE COZIDA (MÚSCULO) + ARROZ BRANCO + FAROFA DE CENOURA + MELÃO FATIADO	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA RALADA COM REPOLHO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA, MILHO, CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (VAGEM, CHUCHU, BETERRABA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	841,98	30,19	28,90	115,28	437,13	9,95	221,04	160,07	424,25

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;  
 Elici Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Elici F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – ENSINO REGULAR – MATUTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	IOGURTE	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA)	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BOLO SIMPLES (FARINHA DE TRIGO, OVOS, MANTEIGA, AÇÚCAR, LEITE, FERMENTO) + SUCO DE POLPA DE MANGA	AÇAÍ (POLPA DE AÇAÍ, BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ)
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ BRANCO COM CENOURA + CORTADO DE CHUCHU + MAMÃO FATIADO	MOQUECA DE PEIXE + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ PARBOILIZADO + CORTADO DE ABÓBORA	OMELETE DE LEGUMES (OVO, CENOURA, ERVILHA, BATATINHA, CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO EM CALDO + SALADA DE PEPINO COM TOMATE	MACARRÃO A BOLONHESA (ESPAGUETE, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE, CENOURA RALADA) + ABACAXI FATIADO	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO, CHEIRO VERDE) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	853,52	25,49	23,44	135,15	274,74	10,18	302,02	214,07	261,90

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;  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Eleci F. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 REGULAR – 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 22 – ENSINO REGULAR – VESPERTINO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE CARNE + FEIJÃO EM CALDO + CORTADO DE ABÓBORA COM QUIABO	CARNE COZIDA COM LEGUMES (REPOLHO, QUIABO E ABÓBORA) + ARROZ BRANCO + PIRÃO (CALDO DO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA)	FRANGO ASSADO + ARROZ BRANCO + FEIJÃO EM CALDO + SALADA DE ALFACE COM BETERRABA	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO) + MELANCIA FATIADA	FEIJOADA (FEIJÃO, CHARQUE, LINGUIÇA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE COM TOMATE + LARANJA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	PÃO COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE MANGA + MELÃO FATIADO	IOGURTE	BOLO DE MILHO (FLOCOS DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (OVOS, TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	849,71	30,66	25,87	123,57	291,89	7,16	229,85	328,78	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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – ENSINO REGULAR – VESPERTINO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA, MILHO, CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + TANGERINA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA E CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE + LARANJA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE ALFACE	MACARRÃO A BOLONHESA (ESPAGUETE, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE, CENOURA RALADA) + ABACAXI FATIADO	ENSOPADO DE FRANGO + VATAPÁ + ARROZ BRANCO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, PEPINO, CEBOLA E CHEIRO VERDE)
<b>LANCHE DA TARDE</b>	IOGURTE	BOLO DE CENOURA (CENOURA, OVOS, ÓLEO, LARANJA, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO EM PÓ) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE UMBU + MAMÃO FATIADO	VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO, BANANA, LEITE EM PÓ) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA E ORÉGANO	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	925,09	31,98	25,85	141,13	228,28	6,77	393,56	149,92	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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*U. 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 22 – ENSINO REGULAR – VESPERTINO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	PROTEÍNA TEXTURIZADA COM CARNE MOÍDA E CHEIRO VERDE + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO COM MANGA E TOMATE	SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, BATATA INGLESA, CHEIRO VERDE, MACARRÃO PARAFUSO) + MELANCIA FATIADA	CARNE COZIDA (MÚSCULO) + ARROZ BRANCO + FAROFA DE CENOURA + MELÃO FATIADO	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA RALADA COM REPOLHO	ESTROGONOFE DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA, MILHO, CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE LEGUMES COZIDOS (VAGEM, CHUCHU, BETERRABA)
<b>LANCHE DA TARDE</b>	CALDO DE AIPIM COM FRANGO DESFIADO	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE UMBU + BANANA DA PRATA	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO, BANANA, LEITE EM PÓ) + TORRADAS DE PÃO FRANCES COM ORÉGANO	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (OVOS, TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	841,98	30,19	28,90	115,28	437,13	9,95	221,04	160,07	424,25

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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Eleci F. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – ENSINO REGULAR – VESPERTINO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ BRANCO + CORTADO DE CHUCHU + MAMÃO FATIADO	MOQUECA DE PEIXE + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ BRANCO + CORTADO DE ABÓBORA	OMELETE DE LEGUMES (OVO, CENOURA, ERVILHA, BATATINHA, CHEIRO VERDE) + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE PEPINO COM TOMATE	MACARRÃO A BOLONHESA (ESPAGUETE, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE, CENOURA RALADA) + ABACAXI FATIADO	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO, CHEIRO VERDE) + SALADA DE ALFACE + SUCO DE POLPA DE GOIABA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	IOGURTE	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA)	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	BOLO SIMPLES (FARINHA DE TRIGO, OVOS, MANTEIGA, AÇÚCAR, LEITE, FERMENTO) + SUCO DE POLPA DE MANGA	AÇAÍ (POLPA DE AÇAÍ, BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	853,52	25,49	23,44	135,15	274,74	10,18	302,02	214,07	261,90

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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Eleci F. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*Mª 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 REGULAR – TEMPO INTEGRAL**

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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2024 – NTE 22 – ENSINO REGULAR – TEMPO INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO COM COCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	PÃO COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE MANGA	AIPIM COZIDO + MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO TORRADO COM MANTEIGA + BANANA DA PRATA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (BATATA INGLESA, CHUCHU E QUIABO) + ARROZ BRANCO + FEIJÃO EM CALDO	MACARRÃO A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALADA, MOLHO DE TOMATE CASEIRO, ESPAGUETE) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	FEIJÃO TROPEIRO COM CHARQUE E LINGUIÇA CALABRESA E CHEIRO VERDE + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE COM TOMATE	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO + ARROZ COLORIDO (ARROZ, CENOURA RALADA E CHEIRO VERDE) + SALADA DE ALFACE + LARANJA	ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ BRANCO + CORTADO DE ABOBORA COM QUIABO
<b>LANCHE DA TARDE</b>	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, LEITE EM PÓ) + TORRADA DE PÃO FRANCÊS COM ORÉGANO	BOLO DE CENOURA (CENOURA, OVOS, ÓLEO, LARANJA, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO, FERMENTO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA)	AÇAI (POLPA DE AÇAI, LEITE EM PÓ, BANANA DA PRATA)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	936,17	30,55	33,09	129,04	312,46	24,17	241,65	172,54	249,43

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:

Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Eleci F. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*Mª 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 22 – ENSINO REGULAR – TEMPO INTEGRAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO (OVOS, TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, LEITE EM PÓ) + TORRADAS DE PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA E ORÉGANO	PÃO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	ARROZ DOCE COM CANELA + MELÃO FATIADO	CUSCUZ DE MILHO COM COCO (IN NATURA) + BANANA DA TERRA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ BRANCO + CORTADO DE CHUCHU COM CENOURA + ABACAXI FATIADO	MOQUECA DE FILÉ DE MERLUZA + FEIJÃO EM CALDO + CORTADO DE ABOBORA + ARROZ BRANCO	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO, CHEIRO VERDE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	OMELETE DE LEGUMES (OVO, CENOURA, ERVILHA, BATATINHA, CHEIRO VERDE) + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ BRANCO + SUCO DE POLPA DE MANGA	MACARRÃO A BOLONHESA (ESPAGUETE, CARNE MOÍDA, MOLHO DE TOMATE, CENOURA RALADA) + MELANCIA FATIADA
<b>LANCHE DA TARDE</b>	IOGURTE	TORRADA COM MANTEIGA E OREGANO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE MANGA	AÇAÍ (POLPA DE AÇAÍ, LEITE EM PÓ, BANANA DA PRATA)	PÃO COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA + CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
	<b>Média Semanal</b>	968,99	31,05	26,59	151,37	313,02	81,04	127,58	173,04

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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – ENSINO REGULAR – TEMPO INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	AIPIM COZIDO + MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	QUIBE DE FORNO NA ASSADEIRA (CARNE MOIDA, PROTEÍNA TEXTURIZADA, TRIGO, CEBOLA, HORTELÃ, SAL, OLÉO) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	BOLO SIMPLES (FARINHA DE TRIGO, OVO, LEITE, AÇÚCAR, MANTEIGA, FERMENTO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ SALGADO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM MANTEIGA + BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA COM CARNE MOÍDA E CHEIRO VERDE + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ COM CENOURA + ABACAXI FATIADO	ENSOPADO DE CARNE (MÚSCULO) + ARROZ BRANCO + FAROFA DE CENOURA + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE + BANANA DA PRATA	SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, ERVILHA, CENOURA, BATATA, MACARRÃO PARAFUSO) + MELANCIA FATIADA	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO + FEIJÃO EM CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE BETERRABA RALADA	ENSOPADO DE FRANGO + VATAPÁ + ARROZ BRANCO + SALADA VINAGRETE (TOMATE, PEPINO, CEBOLA E CHEIRO VERDE)
<b>LANCHE DA TARDE</b>	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE MANGA	IOGURTE	TORRADAS COM MANTEIGA E ORÉGANO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA)	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + TANGERINA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	939,51	36,63	28,11	135,09	288,60	31,24	87,09	198,65	346,98

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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Eleci F. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – ENSINO REGULAR – TEMPO INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM COCO RALADO (IN NATURA) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + BANANA DA PRATA	MUGUNZÁ COM CANELA + TORRADAS DE PÃO FRANCÊS	BATATA DOCE COZIDA + BANANA DA TERRRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	PÃO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + MAMÃO FATIADO	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
<b>ALMOÇO</b>	ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES + FEIJÃO EM CALDO + CORTADO DE ABOBORA COM QUIABO + LARANJA	FRANGO ASSADO + FEIJÃO COM CALDO + ARROZ BRANCO + SALADA DE REPOLHO COM CENOURA RALADA	CARNE COZIDA COM LEGUMES (REPOLHO, BATATINHA, QUIABO, ABÓBORA) + ARROZ BRANCO + PIRÃO (CALDO DO COZIDO, FARINHA DE MANDIOCA) + SUCO DE POLPA DE CUPUAÇU	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO, CHEIRO VERDE) + MELANCIA FATIADA	FEIJOADA + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE COM TOMATE + ABACAXI FATIADO
<b>LANCHE DA TARDE</b>	VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MANGA, LEITE EM PÓ) + TORRADAS DE PÃO FRANCÊS	PÃO COM OVOS + SUCO DE POLPA DE CAJU	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE UMBU	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA)	BOLO DE CENOURA (CENOURA, FARINHA DE TRIGO, ÓLEO, OVOS, LARANJA, FERMENTO EM PÓ) + SUCO DE POLPA DE CAJÁ

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	1.013,31	50,74	27,31	141,14	361,87	27,21	213,71	321,09	501,37

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:

Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Es Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 REGULAR – 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 22 – ENSINO REGULAR – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + TANGERINA	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM COCO RALADO (IN NATURA) + BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ BRANCO + CORTADO DE CHUCHU COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	BOLO DE CENOURA COM LARANJA (CENOURA, OVOS, OLÉO, LARANJA, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO, FERMENTO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + BANANA DA PRATA	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO, CHEIRO VERDE) + MELANCIA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	283,95	8,09	9,99	40,42	59,67	2,15	58,25	148,67	130,10

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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*U. 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 22 – ENSINO REGULAR – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO VERDE, CENOURA RALADA, CHEIRO VERDE E CREME DE LEITE + ARROZ BRANCO + MELÃO FATIADO	BOLO SIMPLES (FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, LEITE, MANTEIGA, FERMENTO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	SALPICÃO DE FRANGO COM MACARRÃO (FRANGO DESFIADO, ERVILHA, CENOURA, BATATA, MACARRÃO PARAFUSO) + MELANCIA FATIADA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MACARRÃO A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALA, MOLHO DE TOMATE CASEIRO, ESPAGUETE) + ABACAXI FATIADO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	304,41	10,50	11,71	44,12	118,76	11,61	116,14	96,84	112,03

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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Eleci F. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*Mª 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 22 – ENSINO REGULAR – NOTURNO

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	CALDO DE AIPIM COM FRANGO DESFIADO + TORRADAS DE PÃO FRANCÊS + LARANJA	CUSCUZ TEMPERADO (OVOS, TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	AIPIM COZIDO + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SOPA DE LEGUMES COM CARNE MOÍDA (BATATA INGLESA, CENOURA, CHUCHU, MASSA PARA SOPA ALHO, CEBOLA, CHEIRO VERDE E CARNE MOÍDA) + TORRADAS DE PÃO FRANCÊS	<b>AÇÁÍ</b> (POLPA DE AÇÁÍ, BANANA DA PRATA, LEITE EM PÓ)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	280,15	11,58	10,31	30,12	136,76	11,61	116,14	132,84	122,03

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:

Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*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 22 – ENSINO REGULAR – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	BOLO DE MILHO + BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA CALABRESA E CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE COM TOMATE + ABACAXI FATIADO	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO + ARROZ BRANCO + FAROFA DE CENOURA + LARANJA	FAROFA DE BANANA DA TERRA (BANANA DA TERRA, CHARQUE, LINGUIÇA, FARINHA DE MANDIOCA, CHEIRO VERDE) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE CAJU + MANGA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	245	7,98	8,65	33,74	181,32	18,43	171,12	81,48	134,11

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Eleci F. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

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



Estado da Bahia

SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO

# **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 22 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	PÃO COM OVO MEXIDO + SUCO DE POLPA DE CAJÁ + LARANJA	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM COCO RALADO (IN NATURA) + BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	ISCA DE CARNE ACEBOLADA + ARROZ BRANCO + CORTADO DE CHUCHU COM CENOURA + SUCO DE POLPA DE CAJÁ	BOLO DE CENOURA COM LARANJA (CENOURA, OVOS, OLÉO, LARANJA, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO, FERMENTO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA + BANANA DA PRATA	RISOTO DE FRANGO (FRANGO EM CUBOS, ARROZ BRANCO, MILHO VERDE, CEBOLA, PIMENTÃO, CHEIRO VERDE) + MELANCIA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	283,95	8,09	9,99	40,42	59,67	2,15	58,25	148,67	130,10

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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*Eleci F. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*Mª 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 22 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	ESTROGONOFE DE FRANGO COM MILHO VERDE, CENOURA RALADA, CHEIRO VERDE E CREME DE LEITE + ARROZ BRANCO + MELÃO FATIADO	BOLO SIMPLES (FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, LEITE, MANTEIGA, FERMENTO) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	MACARRÃO A BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA RALA, MOLHO DE TOMATE CASEIRO, ESPAGUETE) + ABACAXI FATIADO	PÃO COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	SALPICÃO DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, ERVILHA, CENOURA, MACARRÃO PARAFUSO, CREME DE LEITE) + MELANCIA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	304,41	10,50	11,71	44,12	118,76	11,69	116,14	96,84	112,03

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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

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

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CEIA</b>	CALDO DE AIPIM COM FRANGO DESFIADO + TORRADAS + LARANJA	CUSCUZ TEMPERADO (FLOCOS DE MILHO, OVOS, TOMATE, CEBOLA, COENTRO) + BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	OVOS MEXIDOS + AIPIM COZIDO + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL + TANGERINA	SOPA DE LEGUMES COM CARNE MOÍDA (AIPIM, CENOURA, CHUCHU, MASSA PARA SOPA ALHO, CEBOLA, CHEIRO VERDE E CARNE MOÍDA) + TORRADAS DE PÃO FRANCÊS	SANDUICHE NATURAL DE FRANGO (PÃO, FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, CREME DE LEITE, CHEIRO VERDE) + SUCO DE POLPA DE GOIABA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	259,59	11,58	10,31	30,12	136,76	11,61	116,14	132,84	122,03

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:  
 Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

*W. Isabel Nogueira Cartaxo*  
**Mª Isabel Nogueira Cartaxo**  
 Analista Técnico  
 Gad.: 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 22 – ENSINO MÉDIO – EDUCAÇÃO PARA JOVENS E ADULTOS – EJA – NOTURNO

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CEIA	BOLO DE MILHO + BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO FRADINHO, CHARQUE, LINGUIÇA CALABRESA E CHEIRO VERDE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE COUVE COM TOMATE + ABACAXI FATIADO	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO + ARROZ BRANCO + FAROFA COM CENOURA RALADA + LARANJA	FAROFA DE BANANA DA TERRA (BANANA DA TERRA, CHARQUE, LINGUIÇA, FARINHA DE MANDIOCA, CHEIRO VERDE, SAL) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE TAPIOCA COM COCO RALADO (IN NATURA) + SUCO DE POLPA DE CAJU + MANGA FATIADA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (20% das necessidades nutricionais diárias)	ENERGIA Kcal	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	VIT. A (mcg)	VIT. C (mg)	SÓDIO (mg)
<b>Média Semanal</b>	245	7,98	8,65	33,74	181,32	18,43	171,12	81,48	134,11

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

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra;

Cardápio sujeito a alterações;

Elaborado por:

Eleci Ferreira Sampaio – Nutricionista PNAE (QT) – CRN5 14317.

*E. Sampaio*  
**Eleci F. Sampaio**  
 Nutricionista - CRN 5 - 14317  
 Mat. 92053529 D.O. 02/09/21

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