

DEZEMBRO E JANEIRO – 2017/2018

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Isca de carne com alho poró Filé de frango a milanesa (assado) Arroz integral/Feijão Batata 2 tipos de saladas	Frango xadrez Bife grelhado Arroz/Feijão Aipim com batata 2 tipos de saladas	Carne de panela Frango assado Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas	Strogonoff de carne Frango grelhado Arroz/Feijão Pastelão 2 tipos de saladas	Kibe assado Filé de frango ao molho sugo Arroz integral/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas
SEGUNDA SEMANA	Bife grelhado Frango ao creme de milho Arroz integral/Feijão Batata rústica 2 tipos de saladas	Molho bolonhesa Sobrecoxa grelhada Arroz/Feijão Massa 2 tipos de saladas	Cubos de frango empanados Bife a rolê Arroz integral/Feijão Panqueca 2 tipos de saladas	Almôndega assada Bife grelhado Arroz/Feijão Polenta cremosa 2 tipos de saladas	Carne de panela Frango grelhado Arroz integral/Feijão Bolinho de arroz assado 2 tipos de saladas
TERCEIRA SEMANA	Isca de carne com alho poro Filé de frango a milanesa (assado) Arroz integral/Feijão Polenta cremosa 2 tipos de saladas	Frango xadrez Bife grelhado Arroz/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas	Carne de panela Frango assado Arroz integral/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Strogonoff de carne Frango grelhado Arroz/Feijão Batata doce com batata inglesa 2 tipos de saladas	Kibe assado Filé de frango ao molho sugo Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas
QUARTA SEMANA	Bife grelhado Frango ao creme de milho Arroz integral/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Molho bolonhesa Sobrecoxa grelhada Arroz/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas	Cubos de frango empanados Bife a rolê Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas	Almôndega assada Bife grelhado Arroz/Feijão Batata sauté 2 tipos de saladas	Carne de panela Frango grelhado Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas

OBS: 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação dos clientes/crianças. 2) Feijão será variado entre: vermelho, carioca e preto. 3) Os molhos das carnes e o molho sugo serão feitos de forma caseira (não industrializado/pronto). 4) Arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral, o mesmo se aplica para as massas. 5) No almoço será servido água após a refeição. 6) As saladas serão variadas entre (folhosas, cozidas e cruas), coloridas e serão priorizadas as da estação. 7) Serão priorizadas as frutas da estação.

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: DEBORA MELCHIORETTO CRN10 – 3304.