

AGOSTO E SETEMBRO – 2018

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Frango especial Cubos de carne ao molho Arroz integral/Feijão Batata assada 2 tipos de saladas	Strogonoff de carne Frango grelhado Arroz/Feijão Massa 2 tipos de saladas	Frango xadrez Bife grelhado Arroz integral/Feijão Sopa 2 tipos de saladas	Peixe grelhado Carne ao molho escuro Arroz/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Kibe assado Frango ao sugo Arroz integral/Feijão Polenta cremosa 2 tipos de saladas
SEGUNDA SEMANA	Bife ao molho Frango assado Arroz integral/Feijão Panqueca colorida 2 tipos de saladas	Carne bovina assada Frango ao molho de manjerição Arroz/Feijão Polenta cremosa com queijo 2 tipos de saladas	Frango grelhado Bolonesa Arroz integral/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas	Frango à milanesa (assado) Carne recheada Arroz/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Lombinho ao molho de ervas finas Bife grelhado Arroz integral/Feijão Legumes na manteiga 2 tipos de saladas
TERCEIRA SEMANA	Frango especial Cubos de carne ao molho Arroz integral/Feijão Lasanha 2 tipos de saladas	Strogonoff de carne Frango grelhado Arroz/Feijão Pastelão 2 tipos de saladas	Frango xadrez Bife grelhado Arroz integral/Feijão Suflê 2 tipos de saladas	Peixe grelhado Carne ao molho escuro Arroz/Feijão Sopa de peixe 2 tipos de saladas	Kibe assado Frango ao sugo Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas
QUARTA SEMANA	Bife ao molho Frango assado Arroz integral/Feijão Batata doce 2 tipos de saladas	Carne bovina assada Frango ao molho de manjerição Arroz/Feijão Batata com cenoura e ervilha 2 tipos de saladas	Frango grelhado Bolonesa Arroz integral/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas	Frango à milanesa (assado) Carne recheada Arroz/Feijão Massa 2 tipos de salada	Lombinho ao molho de ervas finas Bife grelhado Arroz integral/Feijão Tutu de feijão 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.