

JUNHO E JULHO – 2018

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Lombo grelhado Bolonhesa Arroz integral/Feijão Pastelão de legumes 2 tipos de saladas	Carne recheada Frango assado Arroz/Feijão Yakissoba de legumes 2 tipos de saladas	Bife acebolado Frango assado ao curry Arroz integral/Feijão Aipim/batata inglesa com tomate 2 tipos de saladas	Cupim de panela Frango à milanesa assado Arroz/Feijão Polenta cremosa com queijo 2 tipos de saladas	Almôndega assada Filé de frango ao molho sugo Arroz integral/Feijão Batata com grão de bico especial 2 tipos de saladas
SEGUNDA SEMANA	Bife grelhado Filé de peito assado com molho e queijo Arroz integral/Feijão Batata sauté 2 tipos de saladas	Frango grelhado Carne de panela Arroz/Feijão Lasanha 2 tipos de saladas	Frango xadrez Bolo de carne Arroz integral/Feijão Sopa 2 tipos de saladas	Peixe grelhado Bife à rolê Arroz/Feijão Talharim de brócolis 2 tipos de saladas	Cubinhos de carne chapeado Strogonoff de frango Arroz integral/Feijão Polenta recheada 2 tipos de saladas
TERCEIRA SEMANA	Lombo grelhado Bolonhesa Arroz integral/Feijão Purê mix cremoso (batata inglesa + mandioquinha + requeijão) 2 tipos de saladas	Carne recheada Frango assado Arroz/Feijão Creme de abóbora com carne desfiada e cheiro verde 2 tipos de saladas	Bife acebolado Frango assado ao curry Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas	Cupim de panela Frango à milanesa assado Arroz/Feijão Batata doce/batata inglesa cozida 2 tipos de saladas	Almôndega assada Filé de frango ao molho sugo Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas
QUARTA SEMANA	Bife grelhado Filé de peito assado com molho e queijo Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas	Frango grelhado Carne de panela Arroz/Feijão Batata assada 2 tipos de saladas	Frango xadrez Bolo de carne Arroz integral/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas	Peixe grelhado Bife à rolê Arroz/Feijão Pirão de peixe 2 tipos de saladas	Cubinhos de carne chapeado Strogonoff de frango Arroz integral/Feijão Sopa 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.