

OUTUBRO E NOVEMBRO – 2018

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Frango em cubos com farofa Carne da panela Arroz integral/Feijão Panqueca 2 tipos de saladas	Bife grelhado Peixe assado (molho) Arroz/Feijão Batata sauté 2 tipos de saladas	Almôndega ao sugo Sobrecoca grelhada Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas	Strogonoff de frango Cubos de carne Arroz/Feijão Pastelão 2 tipos de saladas	Frango especial Bife à rolê Arroz integral/Feijão Pizza de abobrinha 2 tipos de saladas
SEGUNDA SEMANA	Frango grelhado Carne recheada Arroz integral/Feijão Lasanha 2 tipos de saladas	Bolinho chapeado Frango caipira Arroz/Feijão Polenta 2 tipos de saladas	Cupim de panela Frango à milanesa (assado) Arroz integral/Feijão Sufilé de milho 2 tipos de saladas	Lombinho grelhado Bolonesa Arroz/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas	Bife grelhado Frango assado Arroz integral/Feijão Batata assada 2 tipos de saladas
TERCEIRA SEMANA	Frango em cubos com farofa Carne da panela Arroz integral/Feijão Aipim c/ batata 2 tipos de saladas	Bife grelhado Peixe assado (molho) Arroz/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Almôndega ao sugo Sobrecoca grelhada Arroz integral/Feijão Sopa 2 tipos de saladas	Strogonoff de frango Cubos de carne Arroz/Feijão Abóbora Paulista 2 tipos de saladas	Frango especial Bife à rolê Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas
QUARTA SEMANA	Frango grelhado Carne recheada Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas	Bolinho chapeado Frango caipira Arroz/Feijão Polenta 2 tipos de saladas	Cupim de panela Frango à milanesa (assado) Arroz integral/Feijão Banana quente 2 tipos de saladas	Lombinho grelhado Bolonesa Arroz/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas	Bife grelhado Frango assado Arroz/Feijão Massa integral 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.