

Elaborado por: Nutricionista Carolini Gomes CRN3 50304 | Revisado por: Nutricionista Isabelle Lucci CRN3 50309

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
28 de janeiro a 01 fevereiro	Prato Principal	Filé de frango	Carne assada ao molho madeira	Estrogonofe de frango ●	Bifinho acebolado	Frango assado
	Guarnição	Cenoura ●	Mandioca na manteiga	Batata palito assada	Macarrão parafuso ●	Farofa ●
	Salada	Brócolis	Beterraba	Rabanete	Milho	Berinjela
	Sobremesa	Banana	Gelatina de uva	Melão	Doce de leite ●	Maçã
	Suco	Abacaxi	Acerola	Uva	Tangerina	Maracujá
04 a 08 de fevereiro	Prato Principal	Kibe assado	Yakissoba de frango	Picadinho de carne	Meca grelhada	Carne seca desfiada
	Guarnição	Creme de espinafre ●	Macarrão ●	Polenta	Farofa de banana ●	Purê de mandioquinha ●
	Salada	Pepino	Legumes sortidos	Ervilha	Repolho	Rúcula
	Sobremesa	Manga	Paçoca	Melancia	Bolo de chocolate ●●	Mamão
	Suco	Uva	Tangerina	Maracujá	Acerola	Abacaxi
11 a 15 de fevereiro	Prato Principal	Frango gratinado	Carne moída	Filé mignon suino	Estrogonofe de carne ●	Isca de frango
	Guarnição	Abobrinha	Macarrão parafuso ●	Abóbora com ervas	Batata palito assada	Creme de milho ●
	Salada	Salada colorida	Couve-flor	Chuchu	Acelga	Grão de bico
	Sobremesa	Goiabada	Laranja	Gelatina de morango	Abacaxi	Maria mole
	Suco	Maracujá	Abacaxi	Acerola	Uva	Limão
18 a 22 de fevereiro	Prato Principal	Carne de panela ●	Frango na salsa	Lasanha de carne	Peixe à portuguesa ●	Panqueca de carne
	Guarnição	Milho na manteiga	Brócolis	Cenoura em cubinhos	Polenta	Purê rosê
	Salada	Rúcula	Escarola	Salada colorida	Pepino	Beterraba
	Sobremesa	Maçã	Mousse chocolate ●	Melão	Pêssego em calda	Salada de frutas ●●
	Suco	Tangerina	Maracujá	Limão	Abacaxi	Uva
25 a 28 de fevereiro	Prato Principal	Picadinho de frango	Almôndegas	Coxa e sobrecoxa assada	Isca de carne	
	Guarnição	Repolho roxo	Espaguete ao sugo ●	Batata bolinha	Mandioquinha	
	Salada	Agrião	Chuchu	Tabule	Ervilha	
	Sobremesa	Paçoca	Melancia	Maria mole	Banana	
	Suco	Acerola	Uva	Abacaxi	Maracujá	

- ✓ O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a safra e a sazonalidade dos alimentos.
- ✓ Composição das saladas: 3 itens diários: alface ou tomate e mais uma opção.
- ✓ **Substituições: Preparações com carne ou peixe podem ser substituídas por frango grelhado. Preparações com frango podem ser substituídas por bife grelhado.**
- ✓ A reserva e as substituições devem ser realizadas até às 10h.

Todos os pratos acompanham:





Cardápio de Sopas

Educação Infantil



	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Opções:	Creme de legumes	Canja	Letrinhas com hortaliças	Crems diversos (ervilha, milho, abóbora, dentre outras)	Feijão com macarrão

Opções além da sopa:

Diariamente

- Suco natural de laranja, abacaxi, limão, maracujá, uva, caju e acerola.

- Gelatina

- Vitamina de frutas da época

- Mini saudável (mini pão com peito de peru, queijo ou requeijão)

- Iogurte

- Cereal matinal

PREÇOS:

Almoço:

Nível II - R\$ 13,50

Demais níveis – 15,00

Adultos – 20,00

Sopa: R\$ 7,50

Horário de Vendas:

12h45 às 13h45

Contato e dúvidas:

(13) 981430214 - Ilka