

Elaborado por: Nutricionista Carolini Gomes CRN3 50304 | Revisado por: Nutricionista Patrícia Rebouças CRN3 21825

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
01 março	Prato Principal				Frango assado
	Guarnição 1				Farofa ●
	Guarnição 2				Creme de espinafre ●
	Salada				Cenoura
	Sobremesa				Melão
	Suco				Maracujá
04 a 08 de março	Prato Principal	Atividades suspensas	Atividades suspensas	Feriado	Frango à milanesa ●
	Guarnição 1				Creme de milho ●
	Guarnição 2				Beterraba
	Salada				Ervilha
	Sobremesa				Banana
	Suco				Acerola
11 a 15 de março	Prato Principal	Omelete ●	Yakissoba de carne	Coxa e sobrecoxa	Meca grelhada
	Guarnição 1	Cenoura à Julienne	Macarrão ●	Batata sauté	Farofa de banana ●
	Guarnição 2	Abobrinha à milanesa ●	Legumes sortidos	Chuchu	Acelga
	Salada	Feijão fradinho	Agrião	Grão de bico	Pepino
	Sobremesa	Maçã	Gelatina de uva	Melancia	Doce de leite ●
	Suco	Maracujá	Abacaxi	Acerola	Uva
18 a 22 de março	Prato Principal	Carne moída	Estrogonofe de frango ●	Lagarto ao molho madeira	Fricassê de frango ●
	Guarnição 1	Nhoque ao sugo ●	Batata palha	Mandioca na manteiga	Abóbora com ervas
	Guarnição 2	Couve refogada	Berinjela	Ervilha	Vagem
	Salada	Beterraba	Milho	Vinagrete	Rabanete
	Sobremesa	Paçoca	Abacaxi	Bolo de chocolate ●	Laranja
	Suco	Tangerina	Maracujá	Limão	Abacaxi
25 a 29 de março	Prato Principal	Frango ao molho barbecue	Almôndegas	Picadinho de carne	Filé mignon suíno ●
	Guarnição 1	Torta de legumes ●	Espaguete ao sugo ●	Polenta	Batata corada
	Guarnição 2	Escarola	Chuchu	Espinafre refogado	Abobrinha
	Salada	Pepino	Cenoura	Agrião	Soja à vinagrete
	Sobremesa	Banana	Gelatina de morango	Mamão	Mousse de chocolate ●
	Suco	Abacaxi	Uva	Tangerina	Maracujá

- ✓ O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a safra e a sazonalidade dos alimentos.
- ✓ Composição das saladas – 03 itens diários para escolha (alface, tomate e mais uma opção).
- ✓ A opção do grelhado é oferecida diariamente.

**Valores:**  
EFII: R\$ 18,00

Todos os pratos acompanham:

