

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				Fricassé de frango ●
	Guarnição 1				Brócolis
	Guarnição 2				Beterraba cozida
	Salada				Rúcula
	Sobremesa				Goiabada
	Suco				Maracujá
04 a 08 de março	Prato Principal	Atividades suspensas	Feriado	Atividades suspensas	Frango á milanesa ●
	Guarnição 1				Creme de milho ●
	Guarnição 2				Ervilha
	Salada				Pepino
	Sobremesa				Maçã
	Suco				Acerola
11 a 15 de março	Prato Principal	Omelete recheado com legumes	Estrogonofe de carne ●	Frango assado	Panqueca de carne ●
	Guarnição 1	Dueto	Batata palha	Farofa ●	Seleta de legumes
	Guarnição 2	Brócolis	Beterraba cozida	Chuchu refogado	Berinjela
	Salada	Salada colorida	Repolho	Vinagrete	Feijão fradinho
	Sobremesa	Doce de leite ●	Manga	Bolo de chocolate ●	Melancia
	Suco	Maracujá	Abacaxi	Acerola	Uva
18 a 22 de março	Prato Principal	Kibe assado	Frango à parmegiana ●	Lasanha à bolonhesa ●	Risoto de frango ●
	Guarnição 1	Creme de espinafre ●	Abóbora com ervas	Couve-flor	Vagem
	Guarnição 2	Mandiocinha	Ervilha	Escarola	Milho na manteiga
	Salada	Pepino	Grão de bico	Rúcula	Soja
	Sobremesa	Mamão	Paçoca	Melão	Pudim de leite ●
	Suco	Tangerina	Maracujá	Limão	Abacaxi
25 a 29 de março	Prato Principal	Frango ao molho barbecue	Yakissoba de carne	Estrogonofe de frango ●	Carne moída
	Guarnição 1	Abobrinha à milanesa ●	Macarrão ●	Batata palha	Nhoque ao sugo ●
	Guarnição 2	Mandioca na manteiga	Legumes sortidos	Dueto	Chuchu refogado
	Salada	Repolho roxo	Agrião	Brócolis	Beterraba
	Sobremesa	Maçã com mel	Abacaxi	Mousse de maracujá ●	Manga
	Suco	Acerola	Uva	Abacaxi	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\$ 20,00

Todos os pratos acompanham:

