

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 de março	Prato Principal					Drumet
	Guarnição					Farofa nutritiva ●
	Salada					Pepino
	Sobremesa					Manga
	Suco					Acerola
04 a 08 de março	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
	Prato Principal	Atividades suspensas	Atividades suspensas	Feriado	Frango gratinado ●	Lasanha à bolonhesa ●
	Guarnição			Couve-flor	Ervilha	
	Salada			Vagem	Beterraba	
	Sobremesa			Melancia	Paçoca	
Suco			Tangerina	Maracujá		
11 a 15 de março	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
	Prato Principal	Filé de frango	Panqueca de carne ●	Isca de frango	Meca grelhada	Yakissoba de frango
	Guarnição	Creme de milho ●	Cenoura á Julienne	Escarola refogada	Farofa de banana ●	Macarrão ●
	Salada	Salada colorida	Soja	Tabule	Couve refogada	Agrião
	Sobremesa	Mamão	Gelatina de uva	Melão	Pêssego em calda	Bolo de laranja ●
Suco	Tangerina	Maracujá	Abacaxi	Acerola	Uva	
18 a 22 de março	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
	Prato Principal	Bifinho acebolado	Sobrecoxa assada	Kibe de forno	Estrogonofe de frango ●	Carne seca desfiada
	Guarnição	Batata sauté	Espaguete ao sugo ●	Creme de espinafre ●	Batata palito assada	Purê de mandioquinha ●
	Salada	Repolho	Grão de bico	Chuchu	Milho	Berinjela
	Sobremesa	Laranja	Banana	Gelatina de morango	Maçã	Goiabada
Suco	Uva	Acerola	Maracujá	Abacaxi	Limão	
25 a 29 de março	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
	Prato Principal	Filé de frango ao molho barbecue	Almôndegas	Peixe à portuguesa	Isca de carne	Frango assado
	Guarnição	Ervilha	Nhoque ao sugo ●	Polenta	Macarrão parafuso ●	Farofa
	Salada	Beterraba	Rabanete	Vinagrete	Acelga	Cenoura
	Sobremesa	Salada de frutas	Doce de leite ●	Melancia	Maria mole	Melão
Suco	Acerola	Abacaxi	Uva	Maracujá	Tangerina	

- ✓ 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:



arroz
(branco ou integral)



feijão



suco



sobremesa



fruta





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