

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 a 03 de maio	Prato Principal			Feriado	Filé de frango	Carne seca desfiada
	Guarnição				Creme de milho ●	Purê de mandioquinha ●
	Salada				Agrião	Feijão fradinho
	Sobremesa				Melancia	Beijinho de banana ●
	Suco				Uva	Acerola
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
06 a 10 de maio	Prato Principal	Ovos mexidos	Almôndegas	Estrogonofe de frango ●	Isca de carne	Frango assado
	Guarnição	Ervilha	Macarrão parafuso ●	Batata palito assada	Sufê de 3 queijos ●	Farofa
	Salada	Beterraba	Chuchu	Milho	Repolho roxo	Vinagrete
	Sobremesa	Manga	Abacaxi	Maçã com mel	Mamão	Laranja
	Suco	Abacaxi	Uva	Acerola	Tangerina	Maracujá
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
13 a 17 de maio	Prato Principal	Kibe assado	Frango desfiado	Picadinho de carne	Yakissoba de frango	Carne assada
	Guarnição	Creme de espinafre ●	Brócolis	Polenta palito	Macarrão ●	Purê de batata ●
	Salada	Cenoura ralada	Grão de bico	Rúcula	Legumes sortidos	Pepino
	Sobremesa	Melão	Salada de frutas	Uva sem semente	Mousse de manga ●	Pêra
	Suco	Tangerina	Maracujá	Abacaxi	Acerola	Uva
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
20 a 24 de maio	Prato Principal	Picadinho de frango com legumes	Hambúrguer de carne caseiro	Filé mignon suino	Lasanha à bolonhesa ●	Meca grelhada
	Guarnição	Mandioquinha	Batata palito assada	Beterraba	Abobrinha	Farofa de banana
	Salada	Agrião	Ervilha	Couve-flor	Milho	Chuchu
	Sobremesa	Melancia	Banana	Abacaxi	Manga	Brigadeiro saudável
	Suco	Uva	Acerola	Maracujá	Abacaxi	Limão
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
27 a 31 de maio	Prato Principal	Carne moída	Isca de frango	Feijoada	Drumet de frango	Panqueca de carne ●
	Guarnição	Nhoque ●	Creme de milho ●	Farofa	Batata sauté	Berinjela
	Salada	Pepino	Salada colorida	Couve	Cenoura	Soja à vinagrete
	Sobremesa	Maçã	Mousse de abacate	Laranja	Mamão	Salada de frutas
	Suco	Acerola	Abacaxi	Limão	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



CONTÉM  
GLÚTEN



CONTÉM  
LACTOSE



# 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