

Elaborado por: Nutricionista Kiyomi Nishimori Uno CRN3 2987 | Revisado por: Nutricionista Patrícia Rebouças CRN3 21825

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
31 de julho a 02 de agosto	Prato Principal			Filé de frango desfiado	Yakissoba de carne ●	Almondegas de frango ●
	Guarnição			Purê de batata ●	Macarrão ●	Brócolis
	Salada			Brócolis	Legumes	Milho
	Sobremesa			Uva sem semente	Salada de fruta	Banana
	Suco			Maracujá	Abacaxi	Uva
02 a 09 de agosto	Prato Principal	Bife de panela	Picadinho de frango	Feijoada	Lasanha ●	Meca
	Guarnição	Sufê de chuchu ●	Batata sauté ●	Farofa ●	Cenoura com ervilha	Purê de abóbora ●
	Salada	Beterraba	Berinjela carbonara	Couve	Mix de folhas	Grão de bico
	Sobremesa	Maçã com mel	Melancia	Laranja	Brigadeiro de banana ●	Uva sem semente
	Suco	Acerola	Maracujá	Limão	Uva	Abacaxi
12 a 16 de agosto	Prato Principal	Estrogonofe de frango ●	Carne assada	Frango assado	Ovos mexidos	Yakissoba de frango ●
	Guarnição	Batata palito	Feijão tropeiro ●	Seleta de legumes ●	Cuscuz de frango ●	Macarrão ●
	Salada	Pepino	Salada colorida	Beterraba	Brócolis	Legumes sortidos
	Sobremesa	Melão	Abacate	Melancia	Manga	Creme de banana
	Suco	Maracujá	Uva	Abacaxi	Acerola	Tangerina
19 a 23 de agosto	Prato Principal	Isca de carne	Frango pizzaiolo ●	Torta madalena ●	Picadinho de frango	Peixe a portuguesa
	Guarnição	Purê de mandioquinha ●	Abóbora cabotia	Abobrinha	Macarrão ao sugo ●	Farofa de banana ●
	Salada	Couve flor e cenoura	Rabanete e rúcula	Ovo de codorna	Agrião	Milho ●
	Sobremesa	Laranja	Melancia	Melão	Geladinho de manga	Maçã com morango
	Suco	Abacaxi	Limão	Uva	Tangerina	Acerola
26 a 30 de agosto	Prato Principal	Hamburguer	Sobre-coxa assada	Filé suíno	Panqueca de carne ●	Feijoada
	Guarnição	Batata rústica	Macarrão molho branco ●	Cenoura refogada	Milho na manteiga ●	Farofa ●
	Salada	Alface americana	Salada colorida	Vinagrete	Feijão fradinho	Couve
	Sobremesa	Banana	Sagu com frutas	Tangerina	Melancia	Laranja
	Suco	Uva	Tangerina	Acerola	Maracujá	Limão

✓ 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