

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
02 a 06 de setembro	Prato Principal	Filé de frango à pizzaiolo ●	Carne moída	Panqueca de frango ●●	Hamburguer de carne artesanal ●	Peixe assado
	Guarnição	Abóbora cabotiá	Macarrão ao sugo ●	Chuchu	Batata palito	Brócolis
	Salada	Vagem	Acelga	Berinjela	Alface americana com manga	Feijão fradinho
	Sobremesa	Manga	Melancia	Banana	Uva sem semente	Maçã com mel
	Suco	Tangerina	Acerola	Maracujá	Abacaxi	Uva
09 a 13 de setembro	Prato Principal	Lasanha ●●	Sobrecoxa assada	Feijoada	Yakissoba de frango ●	Ovos mexidos
	Guarnição	Cenoura	Espiga de milho	Farofa ●	Macarrão ●	Cuscuz de atum ●
	Salada	Agrião	Rúcula	Couve	Legumes sortidos	Beterraba
	Sobremesa	Melancia	Brigadeiro de banana ●	Laranja	Melão	Sagu com frutas ●
	Suco	Acerola	Maracujá	Limão	Uva	Abacaxi
16 a 20 de setembro	Prato Principal	Picadinho de carne com batata	Filé suíno	Hamburguer de frango ●	Carne seca desfiada	Frango desfiado
	Guarnição	Repolho refogado	Feijão tropeiro	Batata palito	Purê batata ●	Sufê de chuchu ●
	Salada	Pepino	Rabanete	Milho	Agrião refogado	Salada de macarrão colorido ●
	Sobremesa	Uva sem semente	Geladinho de manga	Melancia	Creme de abacate	Abacaxi
	Suco	Maracujá	Limão	Abacaxi	Acerola	Tangerina
23 a 27 de setembro	Prato Principal	Almondegas de frango ●	Yakissoba de carne ●	Frango assado com batata	Feijoada	Quiche de frango ●●
	Guarnição	Nhoque ●	Macarrão ●	Repolho roxo	Farofa ●	Purê de abóbora
	Salada	Chuchu com milho	Legumes sortidos	Soja	Couve	Salada de batata c/ ovo
	Sobremesa	Banana	Maçã com morango	Melão	Laranja	Salada de fruta
	Suco	Abacaxi	Uva	Tangerina	Maracujá	Acerola
30 de setembro	Prato Principal	Bife de panela				
	Guarnição	Macarrão ●				
	Salada	Grão de bico				
	Sobremesa	Melancia				
	Suco	Uva				

✓ 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