

Elaborado por: Nutricionista Kiyomi Nishimori Uno CRN3 2987

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
03 a 07 de Maio	Prato Principal	Almondegas ●	Frango assado	Feijoada	Estrogonofe de frango ●	Carne moída
	Guarnição	Abobrinha	Macarrão ●	Farofa/couve	Batata palha ●	Nhoque ●
	Sobremesa	Paçoca ●	Gelatina	Doce de leite ●	Banana	Bolo de chocolate ●
10 a 14 de Maio	Prato Principal	File de frango grelhado	Carne assada	Isca de frango ●	Isca de peixe	File de Frango a milanesa ●
	Guarnição	Creme de milho ●	Cenoura Juliene	Abóbora assada	Purê rosê ●	Beringela caponata
	Sobremesa	Maçã	Bolo de cenoura ●	Gelatina	Paçoca ●	Banana
17 a 21 de Maio	Prato Principal	Estrogonofe de carne ●	Yakissoba de frango ●	Carne de panela	Drumet assado	Lasanha ●
	Guarnição	Batata palha ●	Macarrão / legumes ●	Couve-flor	Farofa rica	Chuchu e cenoura no azeite
	Sobremesa	Doce de leite ●	Maçã	Cupcake ●	Banana	Gelatina
24 a 28 de Maio	Prato Principal	File de frango gratinado ●	Picadinho de carne	Fricassê de frango ●	Escondidinho de carne moída ●	Panqueca de frango e catupiry ●
	Guarnição	Batata doce assada	Batata e cenoura	Batata Palha ●	Couve refogada	Feijão fradinho
	Sobremesa	Banana	Pudim de baunilha ●	Maçã	Bolo de laranja ●	Doce de leite ●
31 de Maio	Prato Principal	Bife acebolado				
	Guarnição	Farofa de banana				
	Sobremesa	Paçoca ●				

- ✓ O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a safra e a sazonalidade dos alimentos.
- ✓ A composição das saladas serão cozidas, momentaneamente.
- ✓ A opção do grelhado é oferecida diariamente.
- ✓ O suco será de caixinha (sabores laranja, uva, morango e maracujá).

**Valores:**  
EFI: R\$19,00 - Adultos: R\$20,00

Todos os pratos acompanham:

