



# CARDÁPIO Imaculada mês 08/2019

Período 5 à 9 de agosto		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		5	6	7	8	9
<b>Almoco</b>	<b>Saladas</b>	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e Cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas
	<b>Pratos Quentes</b>	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Canja Frango grelhado (cubos) Carne assada de panela	Arroz Arroz integral Feijão Penne Farofa Bolinho de arroz Carne moída refogada com batata Coxinha da asa assada	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Batata salte Fricassê de frango Carne assada de forno em finas fatias ao molho ferrugem	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Purê de batata Coxa e sobrecoxa assada Almondegas caseiras assada ao molho sugo	Arroz Arroz integral Feijão Penne Creme de milho Frango à milanesa Bife acebolado

Obs.: O Cardápio poderá sofrer alguma alteração ou substituição devido às condições organolépticas (cor, sabor, texturas e odor) das frutas e verduras.

As folhas verdes servidas são: alface, rúcula, agrião.

Saladas cruas e cozidas: cenoura, tomate, beterraba, pepino, repolho.

Legumes que são servidos conforme o cardápio: couve flor, brócolis, cenoura, abobrinha, berinjela, vagem.

Para o Infantil as frituras são substituídas por preparações assadas, cozidas e grelhadas com exceção do peixe à dorê.

A preparação Coxa e sobrecoxa de frango assada é sem pele e sem osso.

Nutricionista: Greice Bordignon CRN 0571



# CARDÁPIO Imaculada mês 08/2019

Período 12 à 16 de agosto		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		12	13	14	15	16
19Almoco	Saladas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas
	Pratos Quentes	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Farofa Batata corada Fricassê de frango Carne assada de panela	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Legumes na manteiga Coxa e sobrecoxa assada Panqueca de carne moída	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Farofa Purê de batata Bife grelhado Peixe à dorê	Arroz Arroz integral Feijão Penne Fundamental: molho sugo Infantil: ovos cozidos Coxinha da asa assada Carne moída refogada com batata	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Creme de milho Frango à milanesa Carne assada de forno em finas fatias ao molho ferrugem

Obs.: O Cardápio poderá sofrer alguma alteração ou substituição devido às condições organolépticas (cor, sabor, texturas e odor) das frutas e verduras.

As folhas verdes servidas são: alface, rúcula, agrião.

Saladas cruas e cozidas: cenoura, tomate, beterraba, pepino, repolho.

Legumes que são servidos conforme o cardápio: couve flor, brócolis, cenoura, abobrinha, berinjela, vagem.

Para o Infantil as frituras são substituídas por preparações assadas, cozidas e grelhadas com exceção do peixe à dorê.

A preparação Coxa e sobrecoxa de frango assada é sem pele e sem osso.



# CARDÁPIO Imaculada mês 08/2019

Período 19 à 23 de agosto		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		19	20	21	22	23
<b>Almoco</b>	<b>Saladas</b>	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e Cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas
	<b>Pratos Quente</b>	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Polenta em cubos Almondegas caseiras assada ao molho sugo Frango grelhado (cubos)	Arroz Arroz integral Feijão Penne Farofa Lentilha Carne assada em finas fatias ao molho roti Coxinha da asa assada	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Creme de milho Frango à milanesa Carne assada de panela	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Farofa Legumes salte Panqueca de carne Coxa e sobrecoxa assada	Arroz Arroz integral Feijão Penne Canja Fricassê de frango Bife grelhado

Obs.: O Cardápio poderá sofrer alguma alteração ou substituição devido às condições organolépticas (cor, sabor, texturas e odor) das frutas e verduras.

As folhas verdes servidas são: alface, rúcula, agrião.

Saladas cruas e cozidas: cenoura, tomate, beterraba, pepino, repolho.

Legumes que são servidos conforme o cardápio: couve flor, brócolis, cenoura, abobrinha, berinjela, vagem.

Para o Infantil as frituras são substituídas por preparações assadas, cozidas e grelhadas com exceção do peixe à dorê.

A preparação Coxa e sobrecoxa de frango assada é sem pele e sem osso.

Nutricionista: Greice Bordignon CRN 0571



# CARDÁPIO Imaculada mês 08/2019

Período 26 à 30 de agosto		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		26	27	28	29	30
<b>Almoco</b>	<b>Saladas</b>	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e Cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas
	<b>Pratos Quente</b>	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Crema de milho Frango à milanesa Carne moída refogada com batata	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Legumes salte Carne assada de forno em finas fatias ao molho ferrugem Coxa e sobrecoxa assada	Arroz Arroz integral Feijão Penne Farofa Purê de batata Peixe à dorê Carne assada de panela	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Bolinho de arroz Panqueca de carne Coxinha de frango assada	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Farofa Polenta em cubos Almondegas caseiras assada ao molho sugo Frango grelhado (cubos)