








## CARDÁPIO EIC mês 11/2019

Período 4 à 8 de Novembro		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		4	5	6	7	8
<b>Almoço</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 Purê de batata Frango grelhado Almondegas de carne	Arroz Arroz integral Feijão Penne Farofa Canja Coxa e sobrecoxa assada Carne moída refogada com batata	Arroz Arroz integral Feijão Fuzile Creme de milho Frango à milanesa Carne assada de panela	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Bolinho de arroz Panqueca de carne Coxinha da asa assada	Arroz Arroz integral Feijão Penne Batata salte 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 EIC mês 11/2019

Período 11 à 15 de Novembro		SEGUNDA  11	TERÇA  12	QUARTA  13	QUINTA  14	SEXTA  15
<b>Almoço</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.	<b>FERIADO</b>
	<b>Pratos Quentes</b>	Arroz Arroz integral Feijão Fuzile. Farofa Creme de milho Frango à milanesa Carne moída refogada com batata	Arroz Arroz integral Feijão Penne Polenta em cubos com molho suga e queijo. Coxinha da asa assada Carne assada de panela	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Batata corada Fricassê de frango Panqueca de carne	Arroz Arroz integral Feijão Fuzile Legumes na manteiga Bife grelhado Peixe à dorê	<b>FERIADO</b>

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 EIC mês 11/2019

Período 18 à 22 de Novembro		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		18	19	20	21	22
<b>Almoço</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 Fuzile Lentilha Carne assada de panela Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Penne Farofa Canja Panqueca de carne Coxinha da asa assada	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Creme de milho Frango à milanesa Bife grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Fuzile. Farofa Purê de batata Almondegas de carne Coxa e sobrecoxa assada	Arroz Arroz integral Feijão Penne Molho ao sugo Fricassê de frango Carne moída refogada

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 EIC mês 11/2019

Período 25 à 29 de Novembro		SEGUNDA  25	TERÇA  26	QUARTA  27	QUINTA  28	SEXTA  29
<b>Almoço</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 Farofa Creme de milho Frango à milanesa Carne assada de panela	Arroz Arroz integral Feijão Fuzile Legume salte Carne moída refogada com batata Peixe à dorê	Arroz Arroz integral Feijão Penne Farofa Canja Bife grelhado Fricassê de frango	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Bolinho de arroz Panqueca de carne Coxinha de frango assada	Arroz Arroz integral Feijão Fuzile Farofa Polenta em cubos Almondegas caseiras assadas ao molho sugo Frango 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