








# CARDÁPIO Imaculada mês 12/2019

Período 2 à 6 de dezembro		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		2	3	4	5	6
<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 Legume salte Fricassê Carne de panela	Arroz Arroz integral Feijão Penne Farofa Canja Coxa e sobrecoxa assada Carne moída com batata	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Batata salte Panqueca de carne Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Lentilha Coxa e sobrecoxa assada Bife grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Penne Purê de batata Frango a milanesa Almondegas caseiras de carne

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 12/2019

Período 9 à 13 de dezembro		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		9	10	11	12	13
<b>Almoco</b>	<b>Saladas</b>	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e Cruas	Mix de folhas verdes 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 Lentilha Carne assada de panela Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Penne Legume salte Panqueca de carne Coxa e sobrecoxa assada	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Creme de milho Frango à milanesa Bife grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Penne Purê de batata Almondegas caseiras de carne Coxa e sobrecoxa assada	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Batata corada Fricassê de frango Carne moída refogada com legumes

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 12/2019

Período 16 à 20 de dezembro		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		16	17	18	19	20
<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 Legume salte Carne assada de panela Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Penne Lentilha Panqueca de carne Coxa e sobrecoxa de frango assada	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Creme de milho Frango à milanesa Bife grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Penne Batata salte Fricassê de frango Carne moída refogada	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Purê de batata Almondégas caseiras assada 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