








CARDÁPIO EIC - 01/2020

Período 13-17 JANEIRO		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		13	14	15	16	17
Almoço	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 Espaguete Ovo cozido Carne de panela Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Penne Farofa Polenta em cubos Frango à role Carne moída refogada com batata	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Creme de milho Frango à milanesa Carne assada	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Legumes refogados Panqueca de carne Coxinha da asa assada	Arroz Arroz integral Feijão Penne Batata salte Fricassê de frango Carne assada no 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.

Nutricionista: Greice Bordignon CRN 0571



CARDÁPIO EIC - 01/2020

Período 20-24 JANEIRO		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		20	21	22	23	24
Almoço	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 Creme de milho Frango à milanesa Carne moída refogada com batata	Arroz Arroz integral Feijão Penne Polenta em cubos com molho suggo e queijo Coxinha da asa assada Carne assada de panela	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Batata corada Fricassê de frango Panqueca de carne moída	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Legumes na manteiga Carne assada de forno em finas fatias ao molho ferrugem Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Purê de batata Coxa e sobrecoxa assada Almondegas de carne caseira (assada)

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 - 01/2020

Período 27-31 JANEIRO		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		27	28	29	30	31
Almoço	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 Quente	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Lentilha Carne assada em finas fatias ao molho roti Frango grelhado (cubos)	Arroz Arroz integral Feijão Penne Farofa Legumes saute Panqueca de carne 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 Purê de batata Almondegas de carne caseira (assada) Coxa e sobrecoxa assada	Arroz Arroz integral Feijão Penne 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