




## CARDÁPIO EIC mês 03/2020

Período 02 à 06 MARÇO		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 Polenta em cubos ao molho sugo Carne de panela Peito de Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Macarrão Penne Farofa Creme de milho Frango à milanesa Bife grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Macarrão Caracolinho Canja Frango à rolê Carne moída refogada com batatas	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Batata corada Panqueca de carne Fricassê de frango	Arroz Arroz integral Feijão Macarrão Penne Molho sugo (caseiro) Bife a rolê Coxa e sobrecoxa 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.






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

Na preparação da panqueca e bolinho de arroz contem ovos.

Nutricionista: Greice Bordignon CRN 0571.



## CARDÁPIO EIC mês 03/2020

Período 09 à 13 MARÇO		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 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 Macarrão Fuzile Farofa Creme de milho Frango à milanesa Carne moída refogada com batata	Arroz Arroz integral Feijão Macarrão Penne Canja Coxa e sobrecoxa assada Carne de panela	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Purê de batata Bife a rolê Peixe a dorê	Arroz Arroz integral Feijão Macarrão Fuzile Legumes na manteiga Carne assada desfiada (cebola refogada a parte) Peito Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Bolinho de arroz 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.






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

Na preparação da panqueca e bolinho de arroz contem ovos.

Nutricionista: Greice Bordignon CRN 0571.



## CARDÁPIO EIC mês 03/2020

Período 16 à 20 MARÇO		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 Quentes</b>	Arroz Arroz integral Feijão Macarrão Fuzile Batata corada Estrogonofe de Carne Peito de Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Macarrão Cara colinho Farofa Bolinho de arroz assado Panqueca de carne Fricassê de frango	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Creme de milho Frango à milanesa Carne de panela	Arroz Arroz integral Feijão Macarrão Fuzile Farofa Purê de batatas Almondegas de carne caseira (assada) Frango à rolê	Arroz Arroz integral Feijão Macarrão Penne Batata saltê Carne assada desfiada (cebola refogada a parte) Coxa e sobrecoxa 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.






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

Na preparação da panqueca e bolinho de arroz contem ovos.

Nutricionista: Greice Bordignon CRN 0571.



## CARDÁPIO EIC mês 03/2020

Período 23 à 27 MARÇO		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		23	24	25	26	27
<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
	<b>Pratos Quentes</b>	FERIADO	Arroz Arroz integral Feijão Macarrão Fuzile Farofa Legumes na manteiga Carne de panela Peito de Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Batata corada Fricassê de frango Carne moída refogada com legumes	Arroz Arroz integral Feijão Macarrão Fuzile Farofa Canja Bife a rolê Coxa e sobrecoxa assada	Arroz Arroz integral Feijão Macarrão Penne Ovos cozidos Bife grelhado Fricassê de frango

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.




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

Na preparação da panqueca e bolinho de arroz contem ovos.

Nutricionista: Greice Bordignon CRN 0571.



## CARDÁPIO EIC mês 03/2020

Período 30 de MARÇO à 3 de ABRIL		 SEGUNDA 30	 TERÇA 31	 QUARTA 1	 QUINTA 2	 SEXTA 3
<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 Macarrão Fuzile Farofa Lentilha Carne de panela Peito de Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Macarrão Cara colinho Legumes saltê 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 Macarrão Fuzile Purê de batatas Carne assada desfiada (cebola refogada a parte) Coxa e sobrecoxa assada	Arroz Arroz integral Feijão Macarrão Penne Farofa Batata saltê Fricassê de frango Bife a rolê

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.

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

Na preparação da panqueca e bolinho de arroz contem ovos.

Nutricionista: Greice Bordignon CRN 0571.