







CARDÁPIO EIC mês 01/2021

Período 11 a 15 JANEIRO		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		11	12	13	14	15
Almoco	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 Coxa e sobrecoxa assada. 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 mês 01/2021

Período 18 a 22 JANEIRO		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		18	19	20	21	22
Almoco	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 sugo 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 mês 01/2021

Período 25 a 26 JANEIRO		SEGUNDA 	TERÇA 			
		25	26			
Almoco	Saladas	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 de panela Frango grelhado (cubos)	Arroz Arroz integral Feijão Penne Farofa Legumes saute Panqueca de carne Coxinha da asa 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