








CARDÁPIO EIC mês 02/2021

Período 01 a 5 fevereiro		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		01	02	03	04	05
Almoco	Saladas	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	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	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	Arroz branco Arroz integral. Feijão. Espaguete. Batatas salte. Frango grelhado. Carne de panela.	Arroz branco. Arroz integral. Feijão. Espaguete. Farofa. Batata corada. Panqueca de carne Fricassê de frango.	Arroz branco. Arroz integral. Feijão. Penne Creme de milho. Frango a milanesa. Carne assada de forno.

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 02/2021

Período 08 a 12 de fevereiro		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		08	09	10	11	12
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 branco. Arroz integral. Feijão. Fusilli. Farofa. Canja. Frango grelado. Carne moída refogada com batata.	Arroz branco. Arroz integral. Feijão. Penne. Bolinho de arroz. Coxa e sobrecoxa assada Carne de panela.	Arroz branco. Arroz integral. Feijão. Espaguete. Farofa. Purê de batata. Almondegas, caseira (assada) ao sugo. Peixe a dore.	Arroz branco. Arroz integral. Feijão. Fusilli. Legumes na manteiga Panquecas de carne. Coxinha da assa assada.	Arroz branco. Arroz integral. Feijão. Espaguete. Farofa. Batatas coradas. 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 02/2021

Período 15 a 19 fevereiro.		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		15	16	17	18	19
Almoco	Saladas	Carnaval. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas
	Pratos Quente	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	Arroz branco. Arroz integral. Feijão. Fusilli. Farofa. Ovos cozidos. Carne de panela. Frango grelhado.	Arroz branco. Arroz integral. Feijão Penne Pure de batatas. Coxinha da assa assada. Almondegas caseiras assadas ao molho sugo.

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 02/202

Período 22 a 26 fevereiro.		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		22	23	24	25	26
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 Quente	Arroz branco. Arroz integral. Feijão. Fusilli. Farofa. Creme de milho. Carne moída refogada com batatas. Frango a milanesa.	Arroz branco. Arroz integral. Feijão. Fusilli. Farofa. Legumes na manteiga Carne de panela Frango grelhado	Arroz branco. Arroz integral. Feijão. Espaguete. Batata corada. Fricassê de frango Bife grelhado.	Arroz branco. Arroz integral. Feijão. Fusilli. Farofa. Purê de batatas. Almondegas caseira (assada) ao molho sugo. Coxa e sobrecoxa assada.	Arroz branco. Arroz integral. Feijão. Penne. Bolinho de arroz. Carne de panela. Frango grelhado.