








CARDÁPIO EIC mês 06/2021

Período 31/05 a 04 Junho		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		31	01	02	03	04
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		
	Pratos Quentes	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Farofa Lentilha Carne assada de panela Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Caracolinho (Massa) Legumes salte Panqueca de carne Coxa e sobrecoxa assada	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Batatas rusticas assadas Frango à milanesa Bife grelhado	FERIADO	RECESSO

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.

Atenção: Panquecas contém leite e ovos. Bolinho de arroz contém ovos. Fricassê de frango contém farinha e leite. Creme de milho contém leite.

Nutricionista: Greice Bordignon CRN 0571



CARDÁPIO EIC mês 06/2021

Período 07 a 11 Junho		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		07	08	09	10	11
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 Isca de carne ao molho ferrugem	Arroz Arroz integral Feijão Penne Bolinho de arroz Coxa e sobrecoxa assada Bife à role	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Purê de batata Almondegas de carne caseira (assada) Peixe a Dorê	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Legumes na manteiga Carne assada de panela Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Batata salte 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.

Atenção: Panquecas contém leite e ovos. Bolinho de arroz contém ovos. Fricassê de frango contém farinha e leite. Creme de milho contém leite.

Nutricionista: Greice Bordignon CRN 0571



CARDÁPIO EIC mês 06/2021

Período 14 a 18 Junho.	SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 	
	14	15	16	17	18	
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 Molho sugo caseiro Isca de carne ao molho ferrugem Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Caracolinho (massa) Farofa Legumes ao bafo Panqueca de carne Empadão de frango	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Creme de milho Frango à milanesa Carne assada de panela	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Farofa Purê de batatas Almondegas de carne caseira (assada) Coxinha da asa assada	Arroz Arroz integral Feijão Penne Batata salte Carne moída refogada com legumes 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.

Atenção: Panquecas contém leite e ovos. Bolinho de arroz contém ovos. Fricassê de frango contém farinha e leite. Creme de milho contém leite.

Nutricionista: Greice Bordignon CRN 0571



CARDÁPIO EIC mês 06/2021

Período 21 a 25 Junho.		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		21	22	23	24	25
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 Espaguete Creme de milho Frango à milanesa Carne assada de panela.	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Farofa Legumes na manteiga Isca de Carne assada ao molho ferrugem Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Batata corada Fricassê de frango Carne moída refogada com legumes	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Farofa Purê de batatas Almondegas de carne caseira (assada) Coxinha da asa assada.	Arroz Arroz integral Feijão Penne Ovo Bife grelhado Frango 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.

Atenção: Panquecas contém leite e ovos. Bolinho de arroz contém ovos. Fricassê de frango contém farinha e leite. Creme de milho contém leite.

Nutricionista: Greice Bordignon CRN 0571



CARDÁPIO EIC mês 06/07/2021

Período 28/06 a 02/07		SEGUNDA 	TERÇA 	QUARTA 	QUINTA 	SEXTA 
		28	29	30	01	20
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 crua	Mix de folhas verdes Saladas cozidas e cruas
	Pratos Quentes	Arroz Arroz integral Feijão Fusilli Farofa Lentilha Isca de carne com molho ferrugem Frango grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Caracolinho (massa) Canja Panqueca de carne Coxinha da asa assada	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Batatas coradas Estrogonoffe de Frango Carne assada de panela	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Creme de milho Frango à milanesa Bife grelhado	Arroz Arroz integral Feijão Espaguete Farofa Purê de batatas Sobrecoxa de frango 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.

Atenção: Panquecas contém leite e ovos. Bolinho de arroz contém ovos. Fricassê de frango contém farinha e leite. Creme de milho contém leite.

Nutricionista: Greice Bordignon CRN 0571