



CARDÁPIO DIVER - UNIDADE ESCOLAR EIC - MAIO 2025

	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
	5	6	7	8	9
SALADAS	Salada de folhas Tomate Pepino Cenoura ralada	Salada de folhas Tomate Cenoura ralada Vagem	Salada de folhas Tomate Cenoura cozida Milho	Salada de folhas Tomate Repolho branco Brócolis	Salada de folhas Tomate Couve flor Beterraba ralada
ARROZ E FEIJÃO	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão vermelho	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz à grega Feijão carioca	Arroz Arroz integral Feijão preto
MASSAS	Espaguete	Penne	Espaguete	Fuzilli	Penne
ACOMPANHAMENTOS	Farofa Moranga caramelada	Farofa com crótons Bolinho de espinafre assado	Farofa Pirão Batata corada	Farofa colorida Legumes salteados na manteiga	Farofa Ovo cozido Canja
CARNES	Carne à bolonhesa	Coxinha da asa assada	Estrogonofe de carne	Panqueca de carne	Escalope acebolado
	File mignon suíno assado	Cubos de carne ao molho madeira	File de peixe à milanesa	Coxa e sobrecoxa assada com mostarda	Yakisoba de frango

CARDÁPIO DIVER - UNIDADE ESCOLAR EIC - MAIO 2025

	SEGUNDA FEIRA 12	TERÇA FEIRA 13	QUARTA FEIRA 14	QUINTA FEIRA 15	SEXTA FEIRA 16
SALADAS	Salada de folhas Tomate Cenoura cozida Sunomomo	Salada de folhas Tomate Beterraba ralada Couve flor	Salada de folhas Tomate Brócolis Abobrinha	Salada de folhas Tomate Pepino Beterraba cozida	Salada de folhas Tomate Beterraba cozida Chuchu com milho
ARROZ E FEIJÃO	Arroz Arroz biro biro Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão carioca	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão vermelho	Arroz Arroz integral Feijão preto
MASSAS	Espaguete	Caracolino	Penne	Espaguete	Fusilli
ACOMPANHAMENTOS	Farofa Polenta cremosa	Farofa com legumes Purê de batata	Farofa Batata palito assada Batata palha	Farofa Canja	Farofa colorida Legumes na manteiga
CARNES	Coxinha da asa assada	Almôndegas caseiras assadas	Estrogonofe de frango	Coxa e sobrecoxa com creme de cebola	Iscas de frango refogada
	Carne de panela com batata	Frango grelhado	Iscas de carne com molho madeira	Carne moída ao sugo	Carne assada



CARDÁPIO DIVER - UNIDADE ESCOLAR EIC - MAIO 2025

	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
	19	20	21	22	23
SALADAS	Salada de folhas Tomate Beterraba ralada Cenoura cozida	Salada de folhas Tomate Repolho branco Cenoura ralada	Salada de folhas Tomate Cenoura ralada Pepino	SEMINARIO	SEMINARIO
ARROZ E FEIJÃO	Arroz Arroz integral Feijão vermelho	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão carioca		
MASSAS	Penne	Fuzilli	Espaguete		
ACOMPANHAMENTOS	Farofa Creme de milho	Farofa amarela Legumes refogados	Farofa Polenta palito assada		
CARNES	Filé de frango à dorê (forno)	Mini hambúrguer caseiro assado	Panqueca de frango		
	Cubos de carne com molho ferrugem	Iscas de frango refogada com shoyo	Carne assada recheada		

CARDÁPIO DIVER - UNIDADE ESCOLAR EIC - MAIO 2025

	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
	26	27	28	29	30
SALADAS	Salada de folhas Tomate Cenoura cozida Beterraba ralada	Salada de folhas Tomate Beterraba cozida Ovo cozido	Salada de folhas Tomate Brócolis Milho	Salada de folhas Tomate Cenoura ralada Couve flor	Salada de folhas Tomate Pepino Cenoura cozida
ARROZ E FEIJÃO	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão carioca	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão vermelho	Arroz Arroz integral Feijão preto
MASSAS	Espaguete	Penne	Espaguete	Penne	Fuzilli
ACOMPANHAMENTOS	Farofa Canja Nhoque	Farofa Polenta cremosa	Farofa Purê de batata	Farofa Pirão	Farofa com legumes Batata rustica
CARNES	Coxinha da asa assada	Frango ensopado	Almôndegas caseiras assada	Filé de peixe à milanesa	Coxa e sobrecoxa assada
	Cubos de carne com molho	Iscas refogadas	Filé de frango grelhado	Escalopes acebolado	Carne à bolonhesa



ATENÇÃO INTOLERANTES OU ALÉRGICOS:

Preparações com leite: panqueca, estrogonofe, creme de milho.

Preparações com ovos: panqueca, bolinho de arroz.

Preparações com trigo: frango à milanesa, bolinho de arroz, panqueca, almôndegas, hambúrguer, pirão.

CONSIDERAÇÕES

Informamos que o cardápio poderá passar por pequenas modificações devido à disponibilidade dos gêneros alimentícios.

Utilizamos os seguintes folhosos: alface americana, alface crespa e lisa, rúcula e agrião.

As Saladas cruas e cozidas variam: cenoura, tomate, beterraba, pepino, repolho, brócolis, couve flor, repolho.

Os Legumes servidos são: couve flor, brócolis, cenoura, abobrinha, chuchu, abóbora, berinjela, vagem.

As preparações com frango são sem pele e sem osso.