



CARDÁPIO BUFFET – UNIDADE ESCOLAR EIC – ABRIL 2026

	SEGUNDA FEIRA 30	TERÇA FEIRA 31	QUARTA FEIRA 1	QUINTA FEIRA 2	SEXTA FEIRA 3
SALADAS 7 tipos	2 Saladas de folhas Tomate Cenoura cozida Milho Beterraba ralada Broto de alfafa Fruta da estação	2 Saladas de folhas Tomate Beterraba cozida Cenoura ralada Brócolis Salada de trigo sacareno Fruta da estação	Saladas de folhas Tomate Cenoura ralada Beterraba ralada Salada de grão de bico Macarronese Fruta da estação	SEM AULAS	SEM AULAS
ARROZ ARROZ INTEGRAL FEIJÃO	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão carioca	Arroz Arroz integral Feijão preto		
MASSA	Espaguete	Fusilli	Espaguete		
MOLHO	Bechamel	Molho ao Sugo	Molho ao sugo		
ACOMPANHAMENTOS	Batata palha Batata corada	Legumes na manteiga	Farofa Bolinho de arroz assado		
CARNES 2 tipos	Fricassê de frango	Panqueca de frango	Lasanha de carne		
	Carne e linguiça assadas	Carne refogada ao sugo	Coxa e sobrecoxa assada		

CARDÁPIO BUFFET – UNIDADE ESCOLAR EIC – ABRIL 2026

	SEGUNDA FEIRA 6	TERÇA FEIRA 7	QUARTA FEIRA 8	QUINTA FEIRA 9	SEXTA FEIRA 10
SALADAS 7 TIPOS	2 Saladas de folhas Tomate Cenoura cozida Couve Pepino em conserva Salada de lentilha Fruta da estação	2 Saladas de folhas Tomate Beterraba ralada Cenoura ralada Abobrinha Maionese de batata Fruta da estação	2 Saladas de folhas Tomate Brócolis Couve flor Cenoura ralada Sunomomo Fruta da estação	2 Saladas de folhas Tomate Pepino Broto de feijão Cenoura cozida Macarronese Fruta da estação	2 Saladas de folhas Tomate Beterraba cozida Chuchu Milho Homus e Torradinha Fruta da estação
ARROZ E FEIJÃO	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz biro biro Feijão vermelho	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Carioca	Arroz Arroz integral Feijão preto
MASSAS	Espaguete	Caracolino	Penne	Espaguete	Fusilli
MOLHOS	Barbecue	Madeira	Sugo	Sugo	Bechamel
ACOMPANHAMENTOS	Farofa Batata doce assada	Polenta cremosa	Farofa Creme de milho	Legumes na manteiga	Farofa colorida Canja Nhoque
CARNES 2 TIPOS	File mignon suíno assado	Coxa e sobrecoxa crocante	File de frango à milanesa (forno)	Coxinha da asa assada	Linguiça assada
	Estrogonofe de carne	Iscas de carne com molho madeira	Mini hamburguer caseiro assado	Carne moída refogada	Carne de panela com batata

CARDÁPIO BUFFET – UNIDADE ESCOLAR EIC – ABRIL 2026

	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
	13	14	15	16	17
SALADAS 7 TIPOS	2 Saladas de folhas Tomate Beterraba ralada Cenoura ralada Pepino em conserva Salada de batata Fruta da estação	2 Saladas de folhas Tomate Repolho branco Cenoura cozida Milho Salpicão de legumes Fruta da estação	2 Saladas de folhas Tomate Cenoura ralada Beterraba cozida Sunomomo Macarroneise Fruta da estação	2 Saladas de folhas Tomate Brócolis Broto de feijão Maionese de batata doce Fruta da estação	2 Saladas de folhas Tomate Pepino Beterraba Salada de grão de bico Fruta da estação
ARROZ E FEIJÃO	Arroz Arroz integral Feijão vermelho	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz à grega Feijão carioca	Arroz Arroz integral Feijão preto
MASSAS	Caracolino	Fuzilli	Espaguete	Penne	Espaguete
MOLHO	Sugo	Ferrugem	Sugo	Barbecue	Molho escuro
ACOMPANHAMENTOS	Farofa Legumes salteados	Purê de batata	Bouquet de brócolis	Farofa Batata rústica Batata palha	Bolinho de espinafre assado
CARNES 2 TIPOS	Iscas de frango com legumes refogados	Coxinha da asa assada	Panqueca de carne	Estrogonofe de carne	Cubos de carne com molho escuro
	Tatu assado com molho ferrugem	Almôndegas de carne assada	Coxa e sobrecoxa assada	Lombo suíno assado Molho barbecue	Filé de frango grelhado



CARDÁPIO BUFFET – UNIDADE ESCOLAR EIC – ABRIL 2026

	SEGUNDA FEIRA 20	TERÇA FEIRA 21	QUARTA FEIRA 22	QUINTA FEIRA 23	SEXTA FEIRA 24
SALADAS 7 TIPOS	2 Saladas de folhas Tomate Cenoura cozida Milho Beterraba ralada Chuchu Fruta da estação	FERIADO	2 Saladas de folhas Tomate Brócolis Cenoura ralada Ervilha Salada de batata Fruta da estação	2 Saladas de folhas Tomate Beterraba ralada Cenoura ralada Abobrinha Maionese de batata Fruta da estação	2 Saladas de folhas Tomate Brócolis Couve flor Cenoura ralada Sunomomo Fruta da estação
ARROZ E FEIJÃO	Arroz Arroz integral Feijão preto		Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz com brócolis Feijão carioca	Arroz Arroz integral Feijão preto
MASSAS	Espaguete		Espaguete	Caracolino	Fuzilli
MOLHO	Sugo		Sugo	Pesto	Sugo
ACOMPANHAMENTOS	Farofa Canja		Farofa Polenta cremosa	Creme de milho	Farofa Batata sauté
CARNES 2 TIPOS	Yakisoba de frango		Carne de panela assada	Filé de frango à dorê (forno)	Panqueca de carne
	Carne à bolonhesa		Sobrecoxa com creme de cebola	Bife acebolado	File de peixe à milanesa



CARDÁPIO BUFFET – UNIDADE ESCOLAR EIC – ABRIL 2026

	SEGUNDA FEIRA 27	TERÇA FEIRA 28	QUARTA FEIRA 29	QUINTA FEIRA 30	SEXTA FEIRA 1
SALADAS 7 TIPOS	2 Saladas de folhas Tomate Cebola roxa Cenoura cozida Beterraba ralada Sunomomo Fruta da estação	2 Saladas de folhas Tomate Beterraba ralada Couve flor Milho Macarronense Fruta da estação	2 Saladas de folhas Tomate Brócolis Abobrinha Cenoura ralada Salpicão de legumes Fruta da estação	2 Saladas de folhas Tomate Pepino Beterraba cozida Cenoura ralada Repolho com maça Fruta da estação	FERIADO
ARROZ E FEIJÃO	Arroz Arroz biro biro Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão vermelho	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão preto	
MASSAS	Espaguete	Caracolino	Fusilli	Espaguete	
MOLHOS	Madeira	Sugo	Sugo	Sugo	
ACOMPANHAMENTOS	Brócolis e cenoura salteados	Farofa Aipim cozido	Batata palito assada	Farofa Purê de batata	
CARNES 2 TIPOS	Coxinha da asa assada	Frango xadrez	Estrogonofe de frango	Isclas de frango grelhado	
	Isclas de carne refogadas	Carne de panela	Yakisoba de carne	Almôndegas caseiras assadas	



ATENÇÃO INTOLERANTES OU ALÉRGICOS:

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

Preparações com ovos: panqueca, bolinho de espinafre.

Preparações com trigo: frango à milanesa, file de peixe, bolinho de espinafre, 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, exceto coxinha da asa.

Nutricionista GREICE BORDIGNON - CRN10 / 0571