

CARDÁPIO 2025

17 A 28 DE FEVEREIRO



Nutricionista Patricia Fillini CRN² 9952

Semana 17 a 21	Carnes	Guarnições	Guarnição diária	Massa	Sobremesa	saladas	suco
Segunda	Carne de panela	Bolinho de legumes	feijão/ lentilha arroz branco	Talharim alho e óleo	Doce Fruta		Suco natural
Terça	Medalhão suíno	Moranga caramelada	feijão/ lentilha arroz branco	Penne ao molho de frango	Doce Fruta		Suco natural
Quarta	Filé frango grelhado	Enroladinho de salsicha	feijão/ lentilha arroz branco	Macarrão a bolonhesa	Doce Fruta		Suco natural
Quinta	Filé de peixe à dorê	Batata crocante ao forno	feijão/ lentilha arroz branco	Espaguete ao molho branco	Doce Fruta		Suco natural
Sexta	Salsichão assado	Purê de batata	feijão/ lentilha arroz branco	Massa c/ calabresa	Doce Fruta		Suco natural

Semana 24 A 28	Carnes	Guarnições	Guarnição diária	Massa	Sobremesa	saladas	suco
Segunda	Guisado c/ batata	Polenta cremosa	feijão/ lentilha arroz branco	Parafuso ao molho frango	Doce Fruta		Suco natural
Terça	Bife de hamburguer	Ovo frito	feijão/ lentilha arroz branco	Espaguete ao pesto	Doce Fruta		Suco natural
Quarta	Strogonoff	Batata palha	feijão/ lentilha arroz branco	Macarrão c/ bacon	Doce Fruta		Suco natural
Quinta	Filé peixe grelhado	Purê de batata	feijão/ lentilha arroz branco	Talharim c/ queijo	Doce Fruta		Suco natural
Sexta	Frango assado	Polenta frita	feijão/ lentilha arroz branco	Massa ao molho de tomate e manjeriçã	Doce Fruta		Suco natural

• Saladas, sobremesa (doce e fruta), suco natural de fruta e água, diariamente. • Cardápio sujeito à alterações.