

# CARDÁPIO 2025

## 7 a 14 DE MARÇO



Nutricionista Patricia Fillini CRN<sup>2</sup> 9952

Semana 3 a 7	Carnes	Guarnições	Guarnição diária	Massa	Sobremesa	saladas	suco
Segunda	Rocambole de guisado recheado	Legumes gratinados	feijão/ lentilha arroz branco	Talharim na manteiga	Doce Fruta		Suco natural
Terça	Strogonof de frango	Batata palha	feijão/ lentilha arroz branco	Espaguete ao molho coração	Doce Fruta		Suco natural
Quarta	Bife grelhado	Bolinho de espinafre	feijão/ lentilha arroz branco	Panqueca	Doce Fruta		Suco natural
Quinta	Filé de peixe à dorê	Batata crocante	feijão/ lentilha arroz branco	Espaguete ao molho coração	Doce Fruta		Suco natural
Sexta	Sobrecoxa assada	Polenta na chapa	feijão/ lentilha arroz branco	Macarrão a bolonhesa	Doce Fruta		Suco natural

Semana 10 a 14	Carnes	Guarnições	Guarnição diária	Massa	Sobremesa	saladas	suco
Segunda	Carne de panela	Polenta cremosa	feijão/ lentilha arroz branco	Penne aos 4 queijos	Doce Fruta		Suco natural
Terça	Filé suíno a milanesa	Pão de queijo	feijão/ lentilha arroz branco	Massa ao molho pesto	Doce Fruta		Suco natural
Quarta	Fricassê de frango	Omelete de legumes	feijão/ lentilha arroz branco	Espaguete alho e óleo	Doce Fruta		Suco natural
Quinta	Filé de peixe grelhado	Purê de batata	feijão/ lentilha arroz branco	Talharim ao molho frango	Doce Fruta		Suco natural
Sexta	Hambúrguer c/ queijo	Pão de alho	feijão/ lentilha arroz branco	Tortéi ao molho	Doce Fruta		Suco natural

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