LYCÉE MOLIÈRE

MENU TPS MS GS SEMANAL

23 À 27. NOV. 2026

DIARIAMENTE OFERECEMOS MIX DE FOLHAS, ARROZ BRANCO E INTEGRAL, FEIJÃO (BRANCO, CARIOCA, PRETO OU VERMELHO), OU LENTILHA, ÁGUA MINERAL E FRUTAS (SOBREMESA);

O MENU PODERÁ SER ALTERADO SEM AVISO PRÉVIO, NESTE CASO AS PREPARAÇÕES SERÃO SUBSTITUÍDAS POR OUTRAS DO MESMO VALOR NUTRICIONAL.

HAVENDO RESTRIÇÕES ALIMENTARES, AS PREPARAÇÕES SERÃO ADAPTADAS DE FORMA SEGURA E COM SUPERVISÃO DA NUTRICIONISTA.

SEGUNDA

23 NOVEMBRO

SALADA

BETERRABA RALADA

SALADA DE COUVE FLOR

PRATO PRINCIPAL

FILÉ DE FRANGO GRELHADO

OPÇÃO

CARNE SUÍNA ASSADA

GUARNIÇÃO

ABOBRINHA REFOGADA

LEGUMES AO VAPOR (CENOURA, CHUCHU E VAGEM

SOBREMESA

FRUTA DA ESTAÇÃO

TERÇA

24 NOVEMBRO

SALADA

SALADA DE PALMITO, MILHO E VAGEM

SALADA DE BRÓCOLIS

PRATO PRINCIPAL

FRANGO ASSADO

OPÇÃO

LASCA DE CARNE ACEBOLADA

GUARNIÇÃO

FAROFA DOURADA

BERINJELA REFOGADA

SOBREMESA

BRIGADEIRÃO

QUARTA

25 NOVEMBRO

SALADA

CENOURA RALADA

VINAGRETE DE ABACAXI

PRATO PRINCIPAL

PEIXE ASSADO

OPÇÃO

CHURRASQUINHO DE CARNE SUÍNA

GUARNIÇÃO

ABÓBORA ASSADA

COUVE REFOGADA

SOBREMESA

FRUTA DA ESTAÇÃO

QUINTA

26 NOVEMBRO

DIA SEM CARNE

SALADA

MASSA PESTO

SALADA DE MILHO

PRATO PRINCIPAL

KIBE DE ABÓBORA RECHEADO

OPÇÃO

OVO MEXIDO

GUARNIÇÃO

VAGEM SALTEADA

BETERRABA REFOGADA

SOBREMESA

BOLO DE LARANJA

SEXTA

27 NOVEMBRO

SALADA

SALADA DE RÚCULA COM MANGA E SALSA

SALADA DE PEPINO

PRATO PRINCIPAL

EMPADÃO DE FRANGO

OPÇÃO

CARNE MOÍDA

GUARNIÇÃO

COUVE FLOR REFOGADA

CENOURA REFOGADA

SOBREMESA

FRUTA DA ESTAÇÃO