

M E N U S E M A N A L

21 À 25 SET. 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

21 SETEMBRO

SALADA

MASSA AO PESTO

BETERRABA RALADA

PRATO PRINCIPAL

FILÉ DE FRANGO

GRELHADO

OPÇÃO

CARNE SUÍNA ASSADA
COM MOLHO DE LIMÃO

GUARNIÇÃO

VAGEM SALTEADA

ABOBRINHA GRELHADA

SOBREMESA

FRUTA DA ESTAÇÃO

TERÇA

22 SETEMBRO

SALADA

ABÓBORA AO MOLHO DE
VINAGRETE

SALADA DE ERVILHA,
PALMITO E CENOURA

PRATO PRINCIPAL

GRATINADO DE FRANGO

OPÇÃO

LASCA DE CARNE

GUARNIÇÃO

FAROFA DOURADA

COUVE REFOGADA

SOBREMESA

FLAN DE CACAU COM
CALDA DE MORANGO

QUARTA

23 SETEMBRO

SALADA

CENOURA RALADA

VINAGRETE DE ABOBRINHA

PRATO PRINCIPAL

OVO GRELHADO

OPÇÃO

LASANHA DE QUEIJO

GUARNIÇÃO

LEGUMES REFOGADOS

MILHO SALTEADO

SOBREMESA

FRUTA DA ESTAÇÃO

QUINTA

24 SETEMBRO

SALADA

SALADA DE BRÓCOLIS

SALADA CAPRESE

PRATO PRINCIPAL

ALMÔNDEGA DE CARNE
AO MOLHO SUGO

OPÇÃO

CHURRASQUINHO DE
CARNE SUÍNA ACEBOLADO

GUARNIÇÃO

PURÊ ROSADO

MIX DE VERDURAS

SOBREMESA

BRIGADERÃO

SEXTA

25 SETEMBRO

SALADA

CUSCUZ DE LEGUMES
(CENOURA, TOMATE,
VAGEM, PIMENTÕES,
AZEITONA VERDE E
ERVILHA)

SALADA DE PEPINO

PRATO PRINCIPAL
PEIXE ASSADO AO MOLHO
PESTO
OPÇÃO

FRANGO ASSADO

GUARNIÇÃO

BETERRABA REFOGADA

COUVE FLOR REFOGADA

SOBREMESA
FRUTA DA ESTAÇÃO