

M E N U S E M A N A L

03 À 07 AGO. 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

03 AGOSTO

SALADA

CENOURA RALADA

SALADA DE MILHO

PRATO PRINCIPAL
ESTROGONOFE DE
FRANGO

OPÇÃO

CARNE ASSADA

GUARNIÇÃO

BATATA RÚSTICA ASSADA

COUVE FLOR REFOGADA

SOBREMESA

FRUTA DA ESTAÇÃO

TERÇA

04 AGOSTO

SALADA

JARDINEIRA DE LEGUMES

SALADA DE VAGEM

PRATO PRINCIPAL
OMELETE DE TOMATE E
QUEIJO

OPÇÃO

FILÉ DE FRANGO
GRElhADO

GUARNIÇÃO

ABOBRINHA REFOGADA

ABÓBORA RÚSTICA
ASSADA

SOBREMESA

MOUSSE DE LIMÃO

QUARTA

05 AGOSTO

SALADA

ACELGA, TOMATE E
BRÓCOLIS

SALADA DE COUVE FLOR

PRATO PRINCIPAL
CARNE SUÍNA ASSADA
COM MOLHO DE LIMÃO

OPÇÃO

CARNE MOÍDA À
BOLONHESA
GUARNIÇÃO

CAPONATA DE BERINJELA

CENOURA REFOGADA

MASSA SALTEADA

SOBREMESA

FRUTA DA ESTAÇÃO

QUINTA

06 AGOSTO

SALADA

SALADA COLORIDA

SALADA DE BETERRABA
COZIDA

PRATO PRINCIPAL
EMPADÃO DE FRANGO

OPÇÃO

ESCALOPINHO SUÍNO
GRElhADO

GUARNIÇÃO

COUVE REFOGADA

BRÓCOLIS AO VAPOR

SOBREMESA

BOLO DE LARANJA

SEXTA

07 AGOSTO
SALADA

SALADA DE PEPINO

SALADA DE TOMATE E
PALMITO

PRATO PRINCIPAL
MOQUECA CAPIXABA

OPÇÃO

FRANGO ASSADO

GUARNIÇÃO
FAROFA DE BANANA-DA-
TERRA

VAGEM REFOGADA

SOBREMESA

FRUTA DA ESTAÇÃO