

M E N U S E M A N A L

07 À 11 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

07 SETEMBRO

FERIADO

TERÇA

08 SETEMBRO

SALADA

SALADA DE PEPINO

SALADA DE LENTILHA

PRATO PRINCIPAL

ESCALOPINHO DE FRANGO
ACEBOLADO

OPÇÃO

SHAKSHUKA (OVO COM
MOLHO DE TOMATE)

GUARNIÇÃO

AIPIM NA MANTEIGA

BETERRABA REFOGADA

SOBREMESA

FRUTA DA ESTAÇÃO

QUARTA

09 SETEMBRO

SALADA

SALADA DE ERVILHA E
PALMITO

SALADA DE COUVE FLOR

PRATO PRINCIPAL

FRICASSÊ DE FRANGO

OPÇÃO

CARNE ASSADA

GUARNIÇÃO

MIX DE VERDURAS
REFOGADAS

CENOURA AO VAPOR

SOBREMESA

BOLO DE COCO

QUINTA

10 SETEMBRO

SALADA

VINAGRETE REFRESCANTE

BETERRABA RALADA

PRATO PRINCIPAL

PEIXE ASSADO COM
MOLHO DE ALCAPARRAS

OPÇÃO

ISACA DE CARNE SUÍNA
GRELHADA

GUARNIÇÃO

ABÓBORA ASSADA

MILHO SALTEADO

SOBREMESA

FRUTA DA ESTAÇÃO

SEXTA

11 SETEMBRO

SALADA

SALADA DE BRÓCOLIS

CENOURA RALADA

PRATO PRINCIPAL

FRANGO ASSADO

OPÇÃO

HAMBÚRGUER DE CARNE
GRELHADO

GUARNIÇÃO

FAROFA DOURADA

ABOBRINHA E VAGEM
REFOGADAS

SOBREMESA

CREME DE CACAU