

M E N U S E M A N A L

13 DEZ A 17 DEZ 2021

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

13 DE DEZEMBRO

SALADA

SALADA DE BATATA COM
TAPENADE
CENOURA RALADA

PRATO PRINCIPAL

ISCAS DE FRANGO GRELHADAS
AO MOLHO RÔTI

OPÇÃO

BIFE DE PANELA

GUARNIÇÃO

POLENTA FRITA
ABOBRINHA GRATINADA AO
SUGO

SOBREMESA

FRUTA DA ESTAÇÃO

TERÇA

14 DE DEZEMBRO

SALADA

MASSA AO PESTO
SALADA DE BETERRABA

PRATO PRINCIPAL

DRUMETE CROCANTE

OPÇÃO

TORTA MADALENA

GUARNIÇÃO

BRÓCOLIS REFOGADO
CHUCHU AO POMODORO

SOBREMESA

GELATINA

QUARTA

15 DE DEZEMBRO

SALADA

SALADA DE LENTILHA COLORIDA
CUSCUZ NATALINO

PRATO PRINCIPAL

PANQUECA DE CARNE

OPÇÃO

FRANGO ASSADO

GUARNIÇÃO

BRÓCOLIS COM CENOURA
AO VAPOR
RATATUILLE

SOBREMESA

BOLO NATALINO

QUINTA

16 DE DEZEMBRO

SALADA

SALADA DE BACALHAU
SALADA DE RÚCULA COM
TOMATE CONFITADO

PRATO PRINCIPAL

LOMBO À CALIFORNIA

OPÇÃO

ISCAS DE FRANGO GRELHADAS

GUARNIÇÃO

FAROFA NATALINA
LEGUMES SALTEADOS

SOBREMESA

RABANADA

SEXTA

17 DE DEZEMBRO

SALADA

MACARRONESE DE LEGUMES
SALADA DE PEPINO

PRATO PRINCIPAL

ISCAS DE FRANGO GRELHADAS
AO ALHO PORÓ E AÇAFRÃO

OPÇÃO

ALMÔNDEGAS GRELHADAS

GUARNIÇÃO

REPOLHO BICOLOR ASSADO
MAXIXE ENSOPADO

SOBREMESA

FRUTA DA ESTAÇÃO