



CARDÁPIO RESTAURANTE ALS – ALMOÇO/VICTOR KONDER



ABRIL E MAIO – 2019

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Frango assado Strogonoff de carne Arroz integral/Feijão Purê de abóbora 2 tipos de saladas	Bife grelhado Peixe de forno (molho) Arroz/Feijão Batata “parisiense” 2 tipos de saladas	Frango ao cubo com farofa Carne recheada Arroz integral/Feijão Sopa 2 tipos de saladas	Bolinho de carne chapeado Frango especial Arroz/Feijão Massa 2 tipos de saladas	Bife a rolê Frango grelhado Arroz integral/Feijão Nhoque ao sugo 2 tipos de saladas
SEGUNDA SEMANA	Lombinho grelhado Carne de panela Arroz integral/Feijão Polenta cremosa 2 tipos de saladas	Cubos de panela Frango xadrez (sem shoyo) Arroz/Feijão Lasanha 2 tipos de saladas	Almôndega ao sugo Sobrecoxa grelhada Arroz integral/Feijão Batata com cenoura 2 tipos de saladas	Bife ao molho branco Frango à milanesa (assado) Arroz/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Cupim de panela Isca de frango com cebola Arroz integral/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas
TERCEIRA SEMANA	Frango assado Strogonoff de carne Arroz integral/Feijão Batata com alecrim 2 tipos de saladas	Bife grelhado Peixe de forno (molho) Arroz/Feijão Massa 2 tipos de saladas	Frango ao cubo com farofa Carne recheada Arroz integral/Feijão Sopa 2 tipos de saladas	Bolinho de carne chapeado Frango especial Arroz/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Bife a rolê Frango grelhado Arroz integral/Feijão Vagem com carne 2 tipos de saladas
QUARTA SEMANA	Lombinho grelhado Carne de panela Arroz integral/Feijão Polenta cremosa 2 tipos de saladas	Cubos de panela Frango xadrez (sem shoyo) Arroz/Feijão Aipim/Batata inglesa de forno 2 tipos de saladas	Almôndega ao sugo Sobrecoxa grelhada Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas	Bife ao molho branco Frango à milanesa (assado) Arroz/Feijão Espaguete de brócolis 2 tipos de saladas	Cupim de panela Isca de frango com cebola Arroz integral/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas

OBS: 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação dos clientes/crianças. 2) Feijão será variado entre: vermelho, carioca e preto. 3) Os molhos das carnes e o molho sugo serão feitos de forma caseira (não industrializado/pronto). 4) Arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral, o mesmo se aplica para as massas. 5) No almoço será servido água após a refeição. 6) As saladas serão variadas entre (folhosas, cozidas e cruas), coloridas e serão priorizadas as da estação. 7) Serão priorizadas as frutas da estação. **8) Abril: Semana 1: Dia 01 a 05. Semana 2: Dia 08 a 12. Semana 3: Dia 15 a 19. Semana 4: Dia 22 a 26. 9) Maio: Semana 1: Dia 29/04 a 03/05. Semana 2: Dia 06 a 10. Semana 3: Dia 13 a 17. Semana 4: Dia 20 a 24. Semana 1: Dia 27 a 31/05.**

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: DEBORA MELCHIORETTO CRN10 – 3304.