



CARDÁPIO RESTAURANTE ALS – ALMOÇO/INTEGRAL – VICTOR KONDER



AGOSTO E SETEMBRO – 2019

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Carne recheada Frango à milanesa (assado) Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas	Bife grelhado Frango xadrez (s/ shoyo) Arroz/Feijão Batata doce 2 tipos de saladas	Carne de panela Frango assado Arroz integral/Feijão Purê de beterraba 2 tipos de saladas	Kibe (assado) Sobrecoxa grelhada Arroz/Feijão Banana grelhada 2 tipos de saladas	Almôndegas ao molho sugo Frango grelhado Arroz integral/Feijão Tutu de feijão 2 tipos de saladas
SEGUNDA SEMANA	Bife grelhado Frango com creme de cebola Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas	Bolonhesa Lombinho grelhado Arroz/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas	Cubo xadrez (s/ shoyo) Frango grelhado Arroz integral/Feijão Talhaçim de brócolis 2 tipos de saladas	Carne assada Filé de frango ao sugo Arroz/Feijão Polenta 2 tipos de saladas	Strogonoff de carne Peixe grelhado Arroz integral/Feijão Abóbora Paulista 2 tipos de saladas
TERCEIRA SEMANA	Carne recheada Frango à milanesa (assado) Arroz integral/Feijão Brócolis com requeijão 2 tipos de saladas	Bife grelhado Frango xadrez (s/ shoyo) Arroz/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Carne de panela Frango assado Arroz integral/Feijão Batata sauté 2 tipos de saladas	Kibe (assado) Sobrecoxa grelhada Arroz/Feijão Risoto 2 tipos de saladas	Almôndegas ao molho sugo Frango grelhado Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas
QUARTA SEMANA	Bife grelhado Frango com creme de cebola Arroz integral/Feijão Sopa 2 tipos de saladas	Bolonhesa Lombinho grelhado Arroz/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas	Cubo xadrez (s/ shoyo) Frango grelhado Arroz integral/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Carne assada Filé de frango ao sugo Arroz/Feijão Polenta 2 tipos de saladas	Strogonoff de carne Peixe grelhado Arroz integral/Feijão Lasanha 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) Agosto: Semana 1: Dia 05 a 09. Semana 2: Dia 12 a 16. Semana 3: Dia 19 a 23. Semana 4: Dia 26 a 30. Setembro: Semana 1: Dia 03 a 06. Semana 2: Dia 09 a 13. Semana 3: Dia 16 a 20. Semana 4: Dia 23 a 27.**

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