

Restaurante Ed. Infantil, 1º e 2º ano - Março

Manhã

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Carne moída 02 Feijão preto Brócolis no vapor Alface Crespa + Grão de bico ao vinagrete Melancia	Filé de coxa assada 03 Feijão carioca Espinafre Refogado Acelga + Beterraba Pera	Bife de Panela 04 Feijão branco Chips de Jiló Repolho roxo + Tomate Maçã	Picadinho com legumes 05 Feijão preto Couve Flor Cozida Rúcula + tomate cereja Banana	Tilápia Grelhada 06 Feijão carioca Batata doce assada Escarola + pepino Abacaxi Macarrão Ao Sugo
Almondegas caseira 09 Feijão preto Cenoura Cozida Alface americana + Vinagrete Melão	Frango Desfiado 10 Feijão branco Mandioca cozida Repolho branco + Cenoura Mamão	Lombo suino grelhado 11 Feijão carioca Couve refogada Alface Roxa + Tomate Melancia	Maminha no forno 12 Feijão preto Abóbora refogada Agrião + Pepino Goiaba	Tilápia Assada 13 Feijão carioca Purê de mandioquinha Acelga + Vinagrete Maçã Macarrão ao Alho e Óleo
Escondidinho de Carne 16 Feijão preto Chuchu refogado Alface lisa + Beterraba Laranja	Estrogonofe leve de frango 17 Feijão branco Batata cozida Repolho roxo + Tomate Melancia	Pernil Desfiado 18 Feijão preto Beterraba Cozida Escarola + Cenoura Pera	Pescada branca grelhada 19 Feijão Carioca Purê de batata com brócolis Alface Americana + pepino Maçã	Isclas de frango 20 Feijão branco Creme de milho Alface Crespa + Tomate cereja Abacaxi Macarrão A Bolonhesa
Filé Migon suino em Isclas 23 Feijão preto Vagem cozida Acelga + Beterraba Manga	Almondegas caseira 24 Feijão branco Acelga refogada Repolho branco + Cenoura Melão	Filé de Coxa Assada 25 Feijão preto Abóbora assada Alface americana + Grão de bico ao vinagrete Uva	Alcatra Grelhada 26 Feijão branco Batata Assada Alface roxa + tomate cereja Mamão	Bolinho crocante de peixe 27 Feijão carioca Legumes Refogados Agrião + Tomate Goiaba Macarrão ao Alho e Óleo
Carne louca 30 Feijão branco Purê de Cenoura Escarola + Pepino Laranja	Frango desfiado 31 Feijão preto Repolho Roxo Refogado Rúcula + Cenoura Maçã			

Obs: 1. Todos os produtos são livres de gorduras trans, em conformidade com a Lei 17.340/21;

2. Suco integral sem adição de açúcar ou água de coco;

3. O cardápio está sujeito a alterações, conforme disponibilidade dos produtos e aceitabilidade.

4. Frutas servidas: maçã, melão, mamão, melancia, manga, banana, pera, uva e salada de frutas;

5. Cancelamentos devem ser informados em até 24h de antecedência.

Em caso de enfermidades, o cancelamento deve ser feito até às 8h da manhã do mesmo dia.

Restaurante Ed. Infantil, 1º e 2º ano - Março

Tarde

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Tilápia Grelhada 02 Feijão preto Batata doce assada Alface Crespa + Grão de bico ao vinagrete Pera	Almondegas caseiras 03 Feijão carioca Creme de milho Acelga + Beterraba Maçã	Filé Migon suino em Iscas 04 Feijão branco Vagem cozida Repolho roxo + Tomate Laranja	Isclas de Frango 05 Feijão preto Acelga refogada Rúcula + tomate cereja Melancia	Bolinho crocante de peixe 06 Feijão carioca Legumes Refogados Escarola + pepino Goiaba
Estrogonofe leve de frango 09 Feijão preto Batata cozida Alface americana + Vinagrete Banana	Escondidinho de Carne 10 Feijão branco Chuchu refogado Repolho branco + Cenoura Melão	Bife acebolado 11 Feijão carioca Chips de Jiló Alface Roxa + Tomate Abacaxi	Frango Desfiado 12 Feijão preto Brócolis no vapor Agrião + Pepino Mamão	Maminha no forno 13 Feijão carioca Abóbora refogada Acelga + Vinagrete Pera
Estrogonofe leve de frango 16 Feijão preto Batata cozida Alface lisa + Beterraba Melancia	Picadinho com legumes 17 Feijão branco Abobrinha no parmesão Repolho roxo + Tomate Laranja	Filé de Coxa Assada 18 Feijão preto Couve refogada Escarola + Cenoura Goiaba	Carne moída 19 Feijão Carioca Abobrinha Gratinada Alface Americana + pepino Melão	Pernil Desfiado 20 Feijão branco Espinafre Refogado Alface Crespa + Tomate cereja Pera
Carne moída 23 Feijão preto Mandioca assada Acelga + Beterraba Laranja	Frango grelhado 24 Feijão branco Cenoura cozida Repolho branco + Cenoura Banana	Pescada branca grelhada 25 Feijão preto Purê de batata com brócolis Alface americana + Grão de bico ao vinagrete Abacaxi	Lombo Suino Grelhado 26 Feijão branco Batata doce assada Alface roxa + tomate cereja Melancia	Tilápia Grelhada 27 Feijão carioca Vagem Cozida Agrião + Tomate Maçã
Sobrecoxa assada 30 Feijão branco Beterraba Cozida Escarola + Pepino Uva	Almondegas ao Sugo 31 Feijão preto Couve refogada Rúcula + Cenoura Goiaba			

Obs: 1. Todos os produtos são livres de gorduras trans, em conformidade com a Lei 17.340/21;

2. Suco integral sem adição de açúcar ou água de coco;

3. O cardápio está sujeito a alterações, conforme disponibilidade dos produtos e aceitabilidade.

4. Frutas servidas: maçã, melão, mamão, melancia, manga, banana, pera, uva e salada de frutas;

5. Cancelamentos devem ser informados em até 24h de antecedência.

Em caso de enfermidades, o cancelamento deve ser feito até às 8h da manhã do mesmo dia.