

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

Manhã

| Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|---|---|---|--|---|
| | | Peixe grelhado 01 Feijão Carioca Brocolis no vapor Alface + Tomate Laranja | FERIADO 02 | FERIADO 03 |
| Almondegas caseira 06 Feijão preto Cenoura Cozida Alface americana + beterraba ralada Melão | Isca de Frango 07 Feijão Carioca Legumes refogado Repolho branco + Cenoura Mamão | Lombo suino grelhado 08 Feijão Preto Creme de Milho Alface Roxa + Tomate Melancia | Maminha no forno 09 Feijão Branco Abóbora refogada Agrião + Pepino Goiaba | Tilápia Assada 10 Feijão carioca Purê de mandioquinha Acelga + Vinagrete Maçã Macarrão ao Sugo |
| Escondidinho de Carne 13 Feijão preto Chuchu refogado Alface lisa + Beterraba Laranja | Estrogonofe leve de frango 14 Feijão branco Batata cozida Repolho roxo + Tomate Melancia | Pernil Desfiado 15 Feijão preto Beterraba Cozida Escarola + Cenoura Pera | Tilapia Grelhada 16 Feijão Carioca Purê de batata com brócolis Alface Americana + pepino Maçã | Isclas de frango 17 Feijão branco Creme de milho Alface Crespa + Tomate cereja Abacaxi Macarrão a Bolonhesa |
| FERIADO 20 | FERIADO 21 | Filé de Coxa Assada 22 Feijão preto Abóbora assada Alface americana + Grão de bico ao vinagrete Uva | Alcatra Grelhada 23 Feijão branco Batata Assada Alface roxa + tomate cereja Mamão | Bolinho crocante de peixe 24 Feijão carioca Legumes Refogados Agrião + Tomate Goiaba Macarrão alho e óleo |
| Carne louca 27 Feijão branco Purê de Cenoura Escarola + Pepino Maçã | Frango desfiado 28 Feijão preto Repolho Roxo Refogado Rúcula + Cenoura Laranja | Filé mignon suino em iscas 29 Feijão carioca Vagem com Cenoura Alface + tomate Abacaxi | Picadinho com Legumes 30 Feijão Branco Pure de batata Acelga + tomate Uva | |

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 - Abril

Tarde

| Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
|--|---|---|---|---|
| | | Almondegas caseira 01 Feijão preto Batata doce assada Alface + Tomate Banana | FERIADO 02 | FERIADO 03 |
| Carne Louca 06 Feijão Branco Brocolis no vapor Alface americana + beterraba ralada Melancia | Bolinho crocante de peixe 07 Feijão carioca Legumes Refogados Repolho branco + Cenoura Goiaba | Carne moída com legumes 08 Feijão preto Creme de Milho Alface Roxa + Tomate Maçã | Escondidinho de Frango 09 Feijão branco Chuchu refogado Agrião + Pepino Melão | Bife acebolado 10 Feijão carioca Chips de Jiló Acelga + Vinagrete Abacaxi |
| Lombo Suíno assado 13 Feijão preto Sopa de Legumes Alface lisa + Beterraba Mamão | Picadinho com legumes 14 Feijão carioca Abóbora refogada Repolho roxo + Tomate Pera | Estrogonofe leve de frango 15 Feijão preto Batata cozida Escarola + Cenoura Melancia | Almondegas Caseira 16 Feijão branco Abobrinha no parmesão Alface Americana + pepino Laranja | Frango em Cubos c Legumes 17 Feijão Carioca Couve refogada Alface Crespa + Tomate cereja Goiaba |
| FERIADO 20 | FERIADO 21 | Carne moída com Legumes 22 Feijão preto Mandioca assada Alface americana + Grão de bico ao vinagrete Laranja | Isca de Frango grelhado 23 Feijão branco Cenoura cozida Alface roxa + tomate cereja Banana | Carne louca 24 Feijão preto Purê de batata com brócolis Agrião + Tomate Abacaxi |
| Lombo Suíno Grelhado 27 Feijão branco Batata doce assada Escarola + Pepino Melancia | Tilápia Grelhada 28 Feijão carioca Vagem Cozida Rúcula + Cenoura Maçã | Sobrecoxa assada 29 Feijão branco Beterraba Cozida Alface + tomate Uva | Frango desfiado 30 Feijão preto Couve refogada Acelga + tomate 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.