

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

Manhã

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
			Carne Moida Feijão Preto Brocolis no Vapor Alface Crespa e Grão de Bico ao Vinagrete Melancia 01	Filé de Coxa Assada Feijão Carioca Macarrão ao Sugo Espinafre Refogado Acelga e Beterraba Pera 02
Bife de Panela Feijão Branco Chips de Jiló Repolho Roxo e Tomate Maçã 05	Picadinho de Legumes Feijão Preto Couve Flor Cozido Rúcula e Tomate Grape Banana 06	Tilápia Grelhada Feijão Carioca Batata Doce Assada Escarola e Pepino Abacaxi 07	Almondegas Caseiras Feijão Preto Cenoura Cozida Alface Americana e Vinagrete Melão 08	Frango Desafiado Feijão Branco Macarrão Alho e Óleo Mandioca Cozida Repolho Branco e Cenoura Mamão 09
12 AULAS SUSPENSAS	13 AULAS SUSPENSAS	14 Tilápia Assada Feijão Carioca Purê de Mandioquinha Acelga e Vinagrete Maçã	15 Escondidinho de Carne Feijão Preto Chuchu Refogado Alface Lisa e Beterraba Laranja	16 Strogonoff Leve de Frango Feijão Branco Macarrão a Bolonhesa Batata Palito Cozida Repolho Roxo e Tomate Melancia
Pernil Desfiado Feijão Preto Beterraba Cozida Escarola e Cenoura Pera 19	Peixe Empanado Feijão Carioca Purê de Batata c/ Brocolis Alface Americana e Pepino Maçã 20	Isclas de Frango Feijão Branco Milho Refogado Alface Crespa e Tomate Cereja Abacaxi 21	Filé Mignon Suíno em Isclas Feijão Preto Vagem Cozida Acelga e Beterraba Manga 22	Almondegas Caseiras Feijão Branco Macarrão Molho Branco Acelga Refogada Repolho Branco e Cenoura Melão 23
Filé de Coxa Assada Feijão Preto Abobora Assada Alface Americana e Grão de Bico ao Vinagrete Uva 26	Alcatra Grelhada Feijão Branco Batata Assada Alface Roxa e Tomate Cereja Mamão 27	Cação Crocante Feijão Carioca Legumes Refogados Agião e Tomate Goiaba 28	Carne Louca Feijão Branco Purê de Cenoura Escarola e Pepino Laranja 29	Frango Desfiado Feijão Preto Macarrão ao Sugo Repolho Roxo Refogado Rúcula e Cenoura Maçã 30

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 - Outubro

Tarde

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
			Tilápia Grelhada 01 Feijão Preto Batata Doce Assada Alface Crespa e Grão de Bico ao Vinagrete Pera	Almondegas Caseiras 02 Feijão Carioca Creme de Milho Acelga e Beterraba Maça
Filé Mignon Suíno em Iscas 05 Feijão Branco Vagem Cozida Repolho Roxo e Tomate Laranja	Isclas de Frango 06 Feijão Preto Acelga Refogada Rúcula e Tomate Grape Melancia	Bolinho Crocante de Peixe 07 Feijão Carioca Legumes Refogados Escarola e Pepino Goiaba	Strogonoff Leve de Frango 08 Feijão Preto Batata Cozida Alface Americana e Vinagrete Banana	Escondidinho de Carne 09 Feijão Branco Chuchu Refogado Repolho Branco e Cenoura Melão
12 AULAS SUSPENSAS	13 AULAS SUSPENSAS	14 Maminha no Forno Feijão Carioca Abobora Refogada Acelga e Vinagrete Pera	Strogonoff Leve de Frango 15 Feijão Preto Batata Cozida Alface Lisa e Beterraba Melancia	16 Picadinho com Legumes Feijão Branco Abobrinha no Parmesão Repolho Roxo e Tomate Laranja
19 Filé de Coxa Assada Feijão Preto Couve Refogada Escarola e Cenoura Goiaba	20 Carne Moida Feijão Carioca Milho Refogado Alface Americana e Pepino Melão	21 Pernil Desfiado Feijão Branco Espinafre Refogado Alface Crespa e Tomate Cereja Pera	22 Carne Desfiada Feijão Preto Mandioca Assada Acelga e Beterraba Laranja	23 Frango Grelhado Feijão Branco Cenoura Cozida Repolho Branco e Cenoura Banana
26 Cação Crocante Feijão Preto Purê de Batata com brócolis Alface Americana e Grão de Bico ao Vinagrete Abacaxi	27 Lombo Suíno Grelhado Feijão Branco Batata Doce Assada Alface Roxa e Tomate Cereja Melancia	28 Peixe Empanado Feijão Carioca Vagem Cozida Agrião e Tomate Maça	29 Sobrecoxa Assada Feijão Branco Beterraba Cozida Escarola e Pepino Uva	30 Almondegas ao Sugo Feijão Preto Couve Refogada Rúcula e 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.