



CARDÁPIO MENSAL – 1ª semana
04 a 08 de maio de 2026

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
PB	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO
PP1	Picado de carne c/ batata e cenoura (cubos médios)	Linguíça toscana recheada c/ vinagrete e gratinada c/ queijo	Bife à milanesa	Frango assado c/ alho e tomatinho confitado	Carne moída à jardineira (azeitona preta, milho e ervilha fresca)
PP2	Filé de frango, linguíça defumada e cebola grelhados	Bife, filé de frango e cebola grelhados	Omelete de chapa c/ ervas frescas, filé de frango e cebola grelhados	Bife, linguíça toscana e cebola grelhados	Filé de peixe , filé de frango e cebola grelhados Adicional:
G 1	Couve ao bacon	Escarola refogada	Couve flor refogada com cebola em tiras grossas, tomate e azeitonas	Brócolis no alho	Espinafre refogado c/ tomate picadinho
G 2	Farofa de vagem c/ ovos (c/ farinha de mandioca tostada)	Abobrinha refogada c/ tomate e cebolinha (cubos grandes)	Panachê de legumes	Virado de couve manteiga (tiras grossas picadas c/ farinha de milho)	Purê de abóbora c/ crocante de linguíça defumada e cebolinha
G 3	Arroz Integral	Arroz integral c/ ervas frescas	Arroz Integral c/ linhaça	Arroz integral c/ cenoura ralada	Arroz integral
G 4	Coxinha	Bolinha de queijo	Batata rústica assada	Berinjela empanada (rodela)	Batata Frita
G 5	Parafuso ao molho de queijo e champignon	Panqueca napolitana ao sugo (recheada c/ creme de queijo, ricota, tomate picadinho, azeitona e manjeriçã)	Espaguete à Calábria (molho de tomate c/ calabresa em cubos)	Nhoque ao sugo	Rondelli à pomodoro
S 1	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface
S 2	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate
S 3	Acelga (tirinhas finas) c/ ervas frescas e azeitona preta	Rúcula c/ cebola	Agrião c/ manga em cubos	Escarola e repolho (tirinhas finas)	Mix de folhas verdes
S 4	Brócolis temperado	Cenoura ralada c/ salsa	Pepino japonês em rodela	Abobrinha em cubos grandes temperadas com alho e manjeriçã e azeitona preta	Beterraba ralada
S 5	Milho c/ cebolinha	Salada de batatas (cubos) temperadas com maionese, azeitona e ervilha fresca	Chuchu ralado c/ salsa e azeitona verde e cebola roxa	Salada de maionese	Salada de lentilha c/ palmito, cebola roxa e cebolinha
S 6	Salada de ervilha seca c/ cebola roxa, tomate e cubinho de queijo	Ovos de codorna	Salada colorida (alface americana em tiras, cebola roxa, milho, tomate e queijo em cubos, azeitonas e cenoura ralada)	Grão de bico ao vinagrete de cebola roxa e cebolinha	Salpicão (c/ uva passa e salsão)
MO	Vinagrete/ Molho rosê	Vinagrete/ Molho de ervas	Vinagrete/ Molho de mostrada	Vinagrete/ Molho de limão	Vinagrete/ Molho de ervas

Obs: Cardápio sujeito a alterações.

OBS: _____



CARDÁPIO MENSAL – 2ª semana 11 a 15 de maio de 2026

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
PB	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO
PP1	Carne assada ao molho escuro c/ champignon (maminha)	Frango à milanesa	Feijoada	Bife a Rolê	Frango caipira (sobrecosta c/ osso)
PP2	Ovos grelhados, filé de frango e cebola grelhados	Bife, linguiça toscana e cebola grelhados	Filé de frango, bife e cebola grelhados	Filé de frango, linguiça toscana e cebola grelhados	Bife, filé de peixe e cebola grelhados
G 1	Escarola (tiras grossas) refogada com milho	Repolho refogado com azeitonas e cenoura	Couve mineira	Chuchu sauté c/ cebolinha e azeitonas (cubos médios)	Espinafre e acelga (tiras largas) ao alho
G 2	Couve flor à dorê	Pizza de Berinjela (rodela de berinjela + molho de tomate + queijo e orégano)	Farofa rica	Virado de couve	Abobrinha grelhada c/ lâminas de alho crocante
G 3	Arroz integral	Arroz integral c/ linhaça	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral com salsão
G 4	Batata recheada com creme de queijo e bacon crocante	Creme de milho	Banana à milanesa	Risoles de frios	Batata rústica estampada com manjeriço
G 5	Macarrão invertido ao sugo	Espaguete alho e óleo com manjeriço e tomates picados	Parafuso à bolonhesa	Purê de batata	Polenta cremosa c/ cubos queijo
S 1	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface
S 2	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate
S 3	Alface americana c/ champignon, ervilha fresca e azeitona preta	Rúcula	Brócolis com tomate cereja, cubinhos de presunto e queijo	Repolho e cenoura c/ salsa e cebolinha	Agrião c/ cebola roxa e milho
S 4	Vagem temperada	Chuchu e mandioquinha em palitos com azeite e ervas	Cenoura ralada	Pepino japonês (palito c/ gergelim preto)	Misto de flor ao vinagre
S 5	Cenoura cozida palito temperada	Ovos de codorna	Acelga (tirinhas finas) c/ salsão, tomate e ervas frescas	Beterraba ralada	Maionese de legumes
S 6	Repolho temperado com cubinhos de maçã, cheiro verde e maionese	Abobrinha especial (rodela fina crua em conserva com azeite, vinagre, cebola, alho, orégano e ervas frescas)	Salada russa (batata, maçã, ervilha, milho, azeitona verde e maionese)	Quiabo ao vinagre	Salada de berinjela oriental (tiras finas grelhadas e temperada com shoyu, azeite, alho e cebolinha)
MO	Vinagrete/ Molho shoyu	Vinagrete/ Molho mostarda	Vinagrete/molho de limão	Vinagrete/ molho shoyu c/cebolinha	Vinagrete/ Molho de ervas

Obs: Cardápio sujeito a alterações.

OBS: _____



CARDÁPIO MENSAL – 3ª semana

18 a 22 de maio de 2026

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
PB	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO
PP1	Strogonoff de carne	Feijoada	Torta Madalena	Filé de frango à Parmegiana	Peixe ao forno (c/ tomate em gomos, azeitonas preta, pimentões, cebola e cheiro verde)
PP2	Filé de frango, Linguíça defumada e cebola grelhados	Filé de frango, bife e cebola grelhados	Filé de frango, Linguíça toscana c/ pimentões e cebola grelhados	Ovo grelhado, bife e cebola grelhados	Bife, filé de frango c/ queijo e tomate e cebola grelhados
G 1	Escarola (tiras largas 2cm) ao alho	Couve mineira	Acelga (tirinhas bem finas) ao alho crocante	Espinafre refogado com alho crocante	Brócolis gratinado
G 2	Vagem e cenoura (palito) na manteiga acebolada	Farofa rica	Berinjela à italiana (rodela grelhadas e depois refogadas com cebola, alho e tomate, coberto c/ parmesão ralado e manjericão)	Rodelas de abobrinha grelhada c/ tiras de pimentão colorido e cebola selados na manteiga c/ ervas frescas	Milho na manteiga
G 3	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral c/ ervas frescas	Arroz Integral	Arroz integral com linhaça
G 4	Batata palha	Banana à milanesa	Polenta palito crocante	Batata bolinha assada c/ ervas	Bolinho de arroz
G 5	Canelone de queijo ao sugo	Nhoque à pomodoro	Espaguete ao alho e óleo (com manjericão e cubinhos de tomate)	Tagliarini ao molho branco c/ cubos de calabresa e bacon crocante	Ravioli à bolonhesa
S 1	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface
S 2	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate
S 3	Rúcula c/ tomate cereja e azeitonas pretas	Agrião e alface roxa c/ cebolas em rodela	Tabule	Alface americana c/ tomate seco, queijo em cubos e manjericão	Mix de folhas verdes com milho e orégano
S 4	Beterraba rodela c/ salsa	Cenoura ralada	Brócolis c/ cebolas em rodela	Cenoura e chuchu ralados c/ cebolinha	Salada de quiabo japonesa (c/cebolinha, ervas frescas e gergelim)
S 5	Salada de couve flor c/ vinagrete de pimentões	Pepino (rodela c/ casca) c/ rodela de laranja	Beterraba ralada	Palmito em rodela, ervilha fresca e azeitona preta com azeite	Repolho temperado (tirinhas finas)
S 6	Chuchu (cubos grandes) c/ maionese, ovos e cheiro verde	Salada russa (batata, maçã, ervilha, milho, azeitona e maionese)	Salpicão	Salada de atum (sólido) com feijão branco, cebola roxa, azeitonas verdes e cebolinha	Pepino com ervas (palito)
MO	Vinagrete/ molho mostarda com mel	Vinagrete/ molho shoyu c/cebolinha	Molho de Limão/ vinagrete	Vinagrete/ Molho rosê	Vinagrete/ Molho shoyu

Obs: Cardápio sujeito a alterações.

OBS: _____

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
PB	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO
PP1	Salsicha americana especial	Costelinha de porco assada ao molho barbecue	Filé de peixe crocante (no fubá)	Bife de panela	Filé de frango enroladinho
PP2	Isclas bovinas e filé de frango e cebola grelhados	Bife e cebola grelhados e filé de frango c/ queijo e orégano	Bife Africandole, Filé de frango e cebola grelhadas	Omelete de forno e filé de frango e cebola grelhados	Bife, filé de peixe e cebola grelhados
G 1	Escarola ao alho	Couve refogada com alho crocante	Acelga Oriental (tiras largas 2cm refogada com cebola, champignon, shoyu e cebolinha)	Espinafre refogado com tomate	Chuchu e mandioquinha palito c/ ervas frescas
G 2	Abobrinha refogada c/ salsa	Cenoura chanfrada e ervilha fresca ao alho e cebolinha	Brócolis na manteiga	Abóbora na salsa c/ lâminas de alho crocante	Berinjela empanada (rodela)
G 3	Arroz integral c/ ervas frescas	Arroz Integral de forno	Arroz integral	Arroz integral c/ cebolinha	Arroz integral c/salsão
G 4	Purê de batata	Batata frita	Creme de mandioquinha	Farofa de banana	Batata à portuguesa
G 5	Espaguete alho e óleo	Gravatinha ao sugo	Lasanha de frios	Nhoque à bolonhesa	Parafuso à pomodoro
S 1	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface
S 2	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate
S 3	Agrião c/ palmito	Alface americana c/ cebola roxa e azeitonas	Mix de repolho (branco e roxo)	Escarola (tirinhas finas) com azeite e bacon crocante	Mix de folhas verdes c/ champignon e tomate cereja
S 4	Salada dueto (cenoura e chuchu ralados c/ cebolinha)	Salada de berinjela à moda	Lentilha ao vinagrete	Milho e ervilha fresca	Barquinha de ovos (clara recheada creme especial – gema, mostarda, limão, maionese e ervas frescas)
S 5	Salada de lentilha ao vinagrete	Brócolis temperado c/ rodela de laranja	Salada de maionese	Pepino japonês em rodela	Vagem com cebola roxa em tiras e cebolinha
S 6	Espetinho de frios c/ tomate cereja e manjerição	Tabule	Beterraba ralada	Abobrinha (bastonetes) temperada c/ manjerição, salsa e cebolinha	Soja ao vinagrete
MO	Vinagrete/ Molho de ervas	Vinagrete/ Molho de limão	Vinagrete/ Molho de mostarda	Vinagrete/ Molho rosê	Vinagrete/ Molho de limão

Obs: Cardápio sujeito a alterações.

- +Cardápio balanceado elaborado por nutricionista;
- +Higiene no preparo dos alimentos;
- +Variedade de preparações;
- +Alimentos frescos e saborosos;
- +Fornecedores com qualidade garantida.

**+ Variedade e + Sabor
para o seu dia!!!**