CARDÁPIO MENSAL – 1ª semana
02 a 06 de novembro de 2026

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
PB		ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO
PP1		Linguiça toscana recheada c/ vinagrete e gratinada c/ queijo	Picado de carne c/ batata e cenoura (cubos médios)	Frango assado c/ alho e tomatinho confitado	Carne moída à jardineira (azeitona preta, milho e ervilha fresca)
PP2		Bife, filé de frango e cebola grelhados	Filé de frango, linguiça defumada e cebola grelhados	Bife, linguiça toscana e cebola grelhados	**Filé de peixe**, filé de frango e cebola grelhados Adicional:
G 1		Escarola refogada	Couve ao bacon	Brócolis no alho	Espinafre refogado c/ tomate picadinho
G 2		Abobrinha refogada c/ tomate e cebolinha (cubos grandes)	Farofa de vagem c/ ovos (c/ farinha de mandioca tostada)	Virado de couve manteiga (tiras grossas picadas c/ farinha de milho)	Purê de abóbora c/ crocante de linguiça defumada e cebolinha
G 3		Arroz integral c/ ervas frescas	Arroz Integral	Arroz integral c/ cenoura ralada	Arroz integral
G 4	**FERIADO**	Bolinha de queijo	Coxinha	Berinjela empanada (rodela)	Batata Frita
G 5		Panqueca napolitana ao sugo (recheada c/ creme de queijo, ricota, tomate picadinho, azeitona e manjericão)	Parafuso ao molho de queijo e bacon crocante	Nhoque ao sugo	Rondelli à pomodoro
S 1		Alface	Alface	Alface	Alface
S 2		Tomate	Tomate	Tomate	Tomate
S 3		Rúcula c/ cebola	Acelga (tirinhas finas) c/ ervas frescas e azeitona preta	Escarola e repolho (tirinhas finas)	Mix de folhas verdes
S 4		Cenoura ralada c/ salsa	Brócolis temperado	Abobrinha em cubos grandes temperadas com alho e manjericão e azeitona preta	Beterraba ralada
S 5		Salada de batatas (cubos) temperadas com maionese, azeitona e ervilha fresca	Milho c/ cebolinha	Salada de maionese	Salada de lentilha c/ palmito, cebola roxa e cebolinha
S 6		Ovos de codorna	Salada de ervilha seca c/ cebola roxa, tomate e cubinho de queijo	Grão de bico ao vinagrete de cebola roxa e cebolinha	Salpicão (c/ uva passa e salsão)
MO		Vinagrete/ Molho de ervas	Vinagrete/ Molho rosê	Vinagrete/ Molho de limão	Vinagrete/ Molho de ervas
Obs: Cardápio sujeito a alterações.					

OBS:_____

_____

CARDÁPIO MENSAL – 2ª semana
09 a 13 de novembro 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 (sobrecoxa 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 (rodelas 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 manjericão
G 5	Macarrão invertido ao sugo	Espaguete alho e óleo com manjericão 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 vinagrete
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 (rodelas finas cruas em conserva com azeite, vinagre, cebola, alho, orégano e ervas frescas)	Salada russa (batata, maçã, ervilha, milho, azeitona verde e maionese)	Quiabo ao vinagrete	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
16 a 20 de novembro de 2026

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
PB	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	ARROZ + FEIJÃO	
PP1	Strogonoff de carne	Feijoada	Torta Madalena	Filé de frango à Parmegiana	
PP2	Filé de frango, Linguiça defumada e cebola grelhados	Filé de frango, bife e cebola grelhados	Filé de frango, Linguiça toscana c/ pimentões e cebola grelhados	Ovo grelhado, bife 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	
G 2	Vagem e cenoura (palito) na manteiga acebolada	Farofa rica	Berinjela à italiana (rodelas 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	
G 3	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral c/ ervas frescas	Arroz Integral	
G 4	Batata palha	Banana à milanesa	Polenta palito crocante	Batata bolinha assada c/ ervas	**FERIADO**
G 5	Canelone de queijo ao sugo	Nhoque à pomodoro	Espaguete ao alho e óleo (com manjericão e cubinhos de tomate)	Tagliarine ao molho branco c/ cubos de calabresa e bacon crocante	
S 1	Alface	Alface	Alface	Alface	
S 2	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	
S 4	Beterraba rodela c/ salsa	Cenoura ralada	Brócolis c/ cebolas em rodela	Cenoura e chuchu ralados c/ cebolinha	
S 5	Salada de couve flor c/ vinagrete de pimentões	Pepino (rodela c/ casca) c/ rodelas de laranja	Beterraba ralada	Palmito em rodelas, ervilha fresca e azeitona preta com azeite	
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	
MO	Vinagrete/ molho mostarda com mel	Vinagrete/ molho shoyu c/cebolinha	Molho de Limão/ vinagrete	Vinagrete/ Molho rosê	
Obs: Cardápio sujeito a alterações.					

OBS:_____

_____

CARDÁPIO MENSAL – 4ª semana
23 a 27 de novembro de 2026

	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	Iscas 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/ salsão	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/ rodelas de laranja	Salada de maionese	Pepino japonês em rodelas	Vagem com cebola roxa em tiras e cebolinha
S 6	Espetinho de frios c/ tomate cereja e manjericão	Tabule	Beterraba ralada	Abobrinha (bastonetes) temperada c/ manjericão, 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.

