



CARDÁPIO SEMANAL

Março 2026



DATA

SEGUNDA
02/03/26

Alface crespa, tomate, beterraba cozida, vinagrete, Cenoura ralada, Salada de repolho.
Bife acebolado, Omelete, Filé de frango grelhado, Macarrão, Molho ao sugo, Cenoura com vagem,
Fricassê de frango, Bolinho de arroz.

TERÇA
03/03/26

Alface crespa, tomate, beterraba cozida, vinagrete, Cebola marinada, Quiabo ao vinagrete.
Sobrecoxa de frango assado, Rocambole de carne moída, Filé de frango grelhado, Macarrão,
Molho ao sugo, Batata doce assada, Massa recheada, Mini salgados.

QUARTA
04/03/26

Alface crespa, tomate, beterraba cozida, vinagrete, Salada de grão de bico, Salada de pepino, Salada de repolho.
Feijoada, Bisteca, Filé de frango grelhado, Ovo Frito, Macarrão, Molho ao sugo,
Couve refogada, Farofa, Banana empanada.

QUINTA
05/03/26

Alface crespa, tomate, beterraba cozida, vinagrete, Salada de abobrinha, Cenoura ralada, Tabule.
Almôndega, Frango à passarinho assado, Filé de frango grelhado, Macarrão, Molho ao sugo/ Molho branco,
Chuchu refogado com milho, Farofa de couve, Polenta cremosa.

SEXTA
06/03/26

Alface crespa, tomate, beterraba cozida, vinagrete, Salada de repolho, Salada de pepino, Salada de vagem..
Carne de panela, Escondidinho de carne moída, Filé de frango grelhado, Macarrão, Molho ao sugo,
Abobrinha refogada, Bolinho de peixe, Massa recheada.

CANTINA CALU
SALESIANO

Observações:

• Prato Base: Arroz branco e integral / Feijão carioca.

• Cardápio sujeito a alteração sem aviso prévio.
Qualquer dúvida ou sugestão, por favor entrar em contato como o responsável. Tel: (11) 97232-7203.

Elaborado por
nutricionista

