



CARDÁPIO SEMANAL

Abril 2026



DATA	ALMOÇO	SALADA / BEBIDA / SOBREMESA	LANCHE DA TARDE
SEGUNDA 06/04/26	Almôndega Ovos mexidos Mix de legumes	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Pão de leite com requeijão Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Rosquinha de coco
TERÇA 07/04/26	Strogonoff de frango Isca de carne Batata palha/ Batata rústica	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Bisnaguinha com geléia de morango/ doce de leite Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Torrada Mágic Toast
QUARTA 08/04/26	Feijoada Isca de frango Couve refogada/ Farofa	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Bolo formigueiro Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Bolacha de banana com canela
QUINTA 09/04/26	Sobrecoxa de frango assado Bife de carne Macarrão Molho ao sugo/ branco	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Leite/ Fruta da época Sucrilhos Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Bolacha salgada sabor queijo
SEXTA 10/04/26	Peixe empanado Carne moída refogada Purê de batata Brócolis refogado	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Mini pão de queijo Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Rosquinha de chocolate

Observações:

- Prato Base: Arroz branco e integral / Feijão carioca.
- Os sucos de fruta do almoço e da tarde são naturais.
- As frutas de acordo com a época e preparações diferentes feitas nas unidades.

- Caso haja rejeição dos alunos pelo prato principal, a segunda opção de prato principal será filé de frango ou ovos. Segunda opção para o lanche será pão francês com margarina, requeijão ou frios.

- 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

