



# CARDÁPIO SEMANAL

Junho 2026



Nutricionista responsável:  
**CRISTIANE DIAS**  
CRN: 85832

DATA	ALMOÇO	SALADA / BEBIDA / SOBREMESA	LANCHE DA TARDE
<b>SEGUNDA</b> 01/06/26	Ovos mexidos Isca de carne Purê de batata Mix de legumes	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Bisnaguinha com requeijão Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Polvilho
<b>TERÇA</b> 02/06/26	Strogonoff de frango Lagarto ao molho madeira Batata palha Batata Sauté	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Torrada com geléia de morango/ doce de leite Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Bolacha salgada
<b>QUARTA</b> 03/06/26	Feijoada Isca de frango Couve refogada/ Farofa	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Esfiha de carne Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Rosquinha de coco
<b>QUINTA</b> 04/06/26	<b>FERIADO DE CORPUS CHRISTI</b>	<b>FERIADO DE CORPUS CHRISTI</b>	<b>FERIADO DE CORPUS CHRISTI</b>
<b>SEXTA</b> 05/06/26	<b>EMENDA DE FERIADO</b>	<b>EMENDA DE FERIADO</b>	<b>EMENDA DE FERIADO</b>

## 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

