



CARDÁPIO SEMANAL

Maio 2026



Nutricionista responsável:
CRISTIANE DIAS
CRN: 85832

DATA	ALMOÇO	SALADA / BEBIDA / SOBREMESA	LANCHE DA TARDE
SEGUNDA 25/05/26	Strogonoff de frango Isca de carne Batata rústica Batata palha	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Pão de leite com requeijão Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Bolacha pão de mel
TERÇA 26/05/26	Carne moída com legumes Isca de frango Batata doce assada	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Bisnaguinha com geléia de morango Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Barrinha de chocolate
QUARTA 27/05/26	Feijoada Filé de frango grelhado Couve refogada/ Farofa	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Bolo mesclado Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Polvilho
QUINTA 28/05/26	Almôndega Frango ao cubo cozido Macarrão Molho bolonhesa/ branco	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Leite/ Fruta da época Misto frio com peito de peru e mussarela Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Bolacha salgada sabor queijo
SEXTA 29/05/26	Quibe de assadeira Peixe empanado Purê de batata Mix de legumes	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

