



CARDÁPIO SEMANAL

Junho/ Julho 2026
curso de férias



Nutricionista responsável:
CRISTIANE DIAS
CRN: 85832

DATA	ALMOÇO	SALADA / BEBIDA / SOBREMESA	LANCHE DA TARDE
SEGUNDA 29/06/26	Frango empanado Bife à moda da casa Abobrinha refogada	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Bisnaguinha com requeijão Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Rosquinha de chocolate
TERÇA 30/06/26	Strogonoff de frango Isca de carne Legumes salteados Batata palha	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Mini pão de queijo Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Sequilhos
QUARTA 01/07/26	Feijoada Isca de frango 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 02/07/26	Rocambole de carne moída Filé de frango grelhado Macarrão Molho bolonhesa/ branco	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural / Fruta da época Torrada com doce de leite Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Bolacha salgada sabor queijo
SEXTA 03/07/26	Carne moída refogada Ovos mexidos Repolho refogado Purê de batata	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Sucrilhos Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Rosquinha de coco

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

