



CARDÁPIO SEMANAL

Setembro 2026



Nutricionista responsável:
CRISTIANE DIAS
CRN: 85832

DATA	ALMOÇO	SALADA / BEBIDA / SOBREMESA	LANCHE DA TARDE
SEGUNDA 31/08/26	Yakisoba Bife de carne Filé de frango grelhado Abobrinha refogada	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Pão com patê de atum Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Polvilho
TERÇA 01/09/26	Strogonoff de frango Lagarto ao molho madeira Batata palha Chuchu na salsa	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Ovos mexidos Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Sequilhos
QUARTA 02/09/26	Feijoada Frango ao cubo Couve refogada Farofa	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Torrada com doce de leite e geléia de morango Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Bolacha de Cereais
QUINTA 03/09/26	Carne moída refogada Frango à passarinho assado Macarrão Molho bolonhesa/ branco	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Bisnaguinha com requeijão Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Pipoca
SEXTA 04/09/26	Ovos mexidos Peixe empanado Purê de batata Milho na salsa	Saladas diversas Suco Natural Fruta da época	Suco natural/ Fruta da época Esfiha de carne Op: Pães diversos Margarina / Requeijão Complemento: Bolacha de banana com canela

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

