

CARDÁPIO NOVEMBRO/DEZEMBRO



Participe da pesquisa de satisfação clicando [AQUI](#).

| Preparação | SEG 27 | TER 28 | QUA 29 | QUI 30 | SEX 01 | SAB 02 |
|------------------------|---|---|---|--|--|---|
| Carne (Almoço) | Filé de frango com batata palha e ervilha | Copa lombo grelhado | Isca de carne com brócolis | Peixe à dorê | Lagarto acebolado | Frango assado ao gergelim |
| Carne (Jantar) | Torta de carne moída | Peixe com pimentão e cebola ao molho vermelho | Frango à passarinho ao forno | Bife à pizzaiolo | Cubos de frango grelhado | _____ |
| Opção sem carne | Lasanha com batata com PTS ao molho vermelho | Abobrinha recheada com queijo branco | PTS com azeitonas | Torta de espinafre e grão de bico | Hambúrguer de PTS | Quibe de ervilha seca |
| Guarnição | Escarola com champignon | Virado de couve | Polenta cremosa | Chuchu com ervas | Batata corada | Abobrinha ao forno |
| Saladas | Repolho/ Berinjela em conserva*/ Beterraba ralada | Almeirão/ Cenoura ralada/ Chuchu cozido | Escarola/ Abóbora seca/ Nabo ralado | Alface crespa/ Cenoura cozida/ Grega** | Acelga/ Europa***/ Rabanete assado | Chicória/ Abóbora ralada/ Batata doce |

Cardápio sujeito a alterações/Horário de funcionamento [CLIQUE AQUI](#).

Ingredientes das opções sem carne:

Lasanha com batata com PTS ao molho vermelho: batata em lascas, proteína texturizada de soja, extrato de tomate, alho, cebola, óleo de soja e sal refinado.

Abobrinha recheada com queijo branco: abobrinha, queijo branco, óleo de soja e sal refinado.

PTS com azeitonas: proteína texturizada de soja, azeitona, alho, cebola, óleo de soja e sal refinado.

Torta de espinafre e grão de bico: farinha de trigo, leite integral, ovo de galinha, espinafre, grão de bico, alho, cebola, fermento em pó e sal refinado.

Hambúrguer de PTS: proteína texturizada de soja, farinha de rosca, farinha de trigo, alho, cebola, óleo de soja e sal refinado.

Quibe de ervilha seca: ervilha seca, trigo para quibe, batata, hortelã, óleo de soja e sal refinado.

***Berinjela em conserva:** berinjela, tomate, cebola, azeite, orégano e uva passa.

****Grega:** tomate em rodela, pepino, azeitona e cebola.

*****Europa:** beterraba ralada, salsa, abacaxi e maçã.

Observação: No dia de carne suína será servido **Feijão Preto**.

Alimentos preparados em restaurantes, prontos para consumo, são dispensados de declaração de informação nutricional (RDC 360/2003). Conforme termo de referência, a empresa deve informar o valor calórico por porção e ingredientes das preparações na entrada dos RUs.