

	SEGUNDA 04/fev	TERÇA 05/fev	QUARTA 06/fev	QUINTA 07/fev	SEXTA 08/fev
PRATO BASE	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
PROTEINA	Almôndegas ao sugo	Frango em cubos ao molho caipira	Salsicha ao sugo	Isclas de carne ao molho tipo madeira	Fricasse de frango
	120 gr (4 unidades)	150gr 1 +1/2 colher de servir	2 unidades 120g	150gr 1 +1/2 colher de servir	150gr 1 +1/2 colher de servir
GUARNIÇÃO	Batata sautee	Abobrinha na salsa	Purê de Batata	cenoura refogada	Batata Palha
	120 gr 1 1/2 colher de servir	80 gr 1 1/2 colher de servir	120 gr 1 1/2 colher de servir	80 gr 1 1/2 colher de servir	30 gr 1 pegador de salada
SALADA/ SOBREMESA	Alface c/ cenoura	Banana	Mix de repolho c/ pepino	Maça	Alface c/Beterraba
	self service	1 unidade	self service	1 unidade	self service
VCT	503,51	533,2	402,45	396,51	480,25
	11/fev	12/fev	13/fev	14/fev	15/fev
PRATO BASE	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão preto	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
PROTEINA	Carne de Panela m. Ferrugem	Strogonoff de frango	Cubos suino ao molho vinagrete	Peixe á portuguesa	Isca de de frango M. Caipira
	150gr 1 +1/2 colher de servir	150gr 1 +1/2 colher de servir	150gr/ 1 1/2 colher de servir	120 gr 1 +1/2 colher de servir	150gr 1 +1/2 colher de servir
GUARNIÇÃO	Mandioca na salsa	Batata palha	Farofa rica	Purê de Batata	Abobrinha na salsa
	80 gr 1 / 1/2 colher de servir	30 gr 1 pegador de salada	80gr 1 1/2 colher de servir	120 gr 1 1/2 colher de servir	80 gr 1 / 1/2 colher de servir
SALADA/ SOBREMESA	Melão	Acelgac/ cenoura	Abacaxi	Escarola c/ tomate	Melancia
	150gr (1 fatia)	self service	150 gr / 1 fatia	self service	150gr (1 fatia)
VCT	523,02	491,04	882,65	510,13	761,03

O CARDÁPIO SÓ PODERÁ SER ALTERADO COM AUTORIZAÇÃO EXPRESSA DO DAE/CPS

Nutricionista responsável : MONICA ROSARIO DE BARROS - CRN 36.154

APROVADO

Por DAE às 11:30, 22/1/2019

Cardapio Mensal referente ao Mês de Fevereiro/2019

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	18/fev	19/fev	20/fev	21/fev	22/fev
PRATO BASE	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
PROTEINA	Carne louca	Iscas de frango ao molho shoyo	Strogonoffe de Carne	Toscana ao vinagrete	Carne moída C/ azeitona
	150gr 1 +1/2 colher de servir	150gr 1 +1/2 colher de servir	150gr 1 +1/2 colher de servir	120gr 2 unidades	150gr 1 +1/2 colher de servir
GUARNIÇÃO	Batata corada	Seleta de legumes(cenoura, ervilha, milho)	Batata Palha	Farofa rica	Berinjela napolitana
	120 gr 1 1/2 colher de servir	80 gr 1 colher de servir	30 gr 1 pegador de salada	80 gr 1 1/2 colher de servir	100 gr 1 1/2 colher de servir
SALADA/ SOBREMESA	Mix de repolho com beterraba	Maça	Alface c/ tomate	Banana	Escarola c/ Cenoura
	self service	1 unidade	self service	1 unidade	Self service
VCT	396,05	456,23	394,08	809	671,45
	25/fev	26/fev	27/fev	28/fev	01/mar
PRATO BASE	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão preto	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
PROTEINA	Sobrecoxa assada	Iscas suína ao vinagrete	Carne assada ao molho roty	Cubos de frango ao molho caipira	Salsicha ao sugo
	180gr 1 UND	150gr/ 1 1/2 colher de servir	150gr 1 (1 uni)	150gr 1 +1/2 colher de servir	2 unidades 120g
GUARNIÇÃO	Mandioca na salsa	Farofa rica	Batata na salsa	Seleta de legumes (cenoura, milho e ervilha)	Purê de Mandioquinha
	80 gr 1 / 1/2 colher de servir	80 gr 1 colher de servir	120 gr 1 1/2 colher de servir	80 gr 1 1/2 colher de servir	80 gr 1 1/2 colher de servir
SALADA/ SOBREMESA	Abacaxi	Alcelga/ beterraba	Melancia	Alface c/ tomate	Maçã
	150 gr / 1 fatia	Self service	150 gr / 1 fatia	self service	1 unidade
VCT	620,15	932,91	764,13	765,4	426,89

O CARDÁPIO SÓ PODERÁ SER ALTERADO COM AUTORIZAÇÃO EXPRESSA DO DAE/CPS

Nutricionista responsável : MONICA ROSARIO DE BARROS - CRN 36.154

APROVADO

Por DAE às 11:30, 22/1/2019

