
		Cardápio mês: Novembro/21				APROVADO - DAE 20/10/21
<b>Data</b>	<b>1ª SEMANA</b>					
	<b>Segunda 01/11</b>	<b>Terça 02/11</b>	<b>Quarta 03/11</b>	<b>Quinta 04/11</b>	<b>Sexta 05/11</b>	
<b>Arroz</b>	DIA NÃO LETIVO	FERIADO	Arroz (self-service)	Arroz (self-service)	Macarronada ao sugo (self)	
<b>Feijão</b>			Feijão (self- service)	Feijão (self- service)		
<b>Prato Principal</b>			Suino ao Mº de Limão (150gr -1 1/2 colher de servir)	Isca de Carne ao Mº Shoyo (150gr -1 1/2 colher de servir)	File de Frango (150gr - 1 unid)	
<b>Guarnição</b>			Farofa c/ Couve (80gr - 1 colher rasa de servir)	Batata Rustica (100gr - 1 colher de servir)	Mix de Brocoles e couve flor (100 gr -1 colher de servir)	
<b>Fruta/ salada</b>			Abacaxi ( 1 fatia - 120 gr)	Alface c/ cenoura ralada ( self-service)	Maçã (1 unid)	
<b>VCT</b>					978,12	852,4
<b>Sobrecoxa Caipira :</b>						
<b>Responsável técnico: THAIS SOUZA AFONSO</b>					<b>CRN 22.125</b>	
		Cardápio mês: Novembro/21				APROVADO - DAE 20/10/21
<b>Data</b>	<b>2ª SEMANA</b>					
	<b>Segunda 08/11</b>	<b>Terça 09/11</b>	<b>Quarta 10/11</b>	<b>Quinta 11/11</b>	<b>Sexta 12/11</b>	
<b>Arroz</b>	Arroz (self-service)	Arroz (self-service)	Arroz (self-service)	Arroz (self-service)	Arroz (self-service)	
<b>Feijão</b>	Feijão (self- service)	Feijão (self- service)	Feijão (self- service)	Feijão (self- service)	Feijão (self- service)	
<b>Prato Principal</b>	Cubos de Carne mº pimentão e cebola (150gr -1 1/2 colher de servir)	Isclas de Frango mº mostarda (150gr -1 1/2 colher de servir)	Bife de Panela (150gr - 1 unid)	Cubos bovino (150gr - 1 1/2 colher de servir)	Strogonoff de frango ((150gr -1 1/2 colher de servir)	
<b>Guarnição</b>	Batata doce Corada (120gr - 1 colher cheia de servir)	Abobrinha ao forno (100gr - 1 colher de servir )	Pure misto (120gr - 1 colher cheia de servir)	Chuhcu Refogado ( 80gr ( 1 colher de servir)	Batata Rustica 120gr - 1 colher cheia de servir)	
<b>Fruta/ salada</b>	Mix de folhas/beterraba ralada ( self-service)	Goiaba (1 und)	Alface c/ tomate (self -service)	Banana (1 unid)	Escarola c/ cenoura ( self-service)	
<b>VCT</b>	910,2	859,4	915,15	898,2	832,2	
<b>Cubos de Frango mº Pomodoro : (frango, mº sugo e manjeriçao) - Isclas de carne a chinesa( carne , shoyo,pimentão)</b>						
<b>Responsável técnico: THAIS SOUZA AFONSO</b>					<b>CRN 22.125</b>	



Cardápio mês: Novembro/21

APROVADO - DAE 20/10/21

Data	2ª SEMANA				
	Segunda 15/11	Terça 16/11	Quarta 17/11	Quinta 18/11	Sexta 19/11
Arroz	FERIADO	Arroz (self-service)	Arroz (self-service)	Arroz (self-service)	Arroz (self-service)
Feijão		Feijão (self- service)	Feijão (self- service)	Feijão (self- service)	Feijão (self- service)
Prato Principal		Isclas de frango Acebolada (150 gr- 1 1/2 de colher de servir)	Cubos Suino mº de limão (150gr -1 1/2 coher de servir)	File de Frango grelhado (150gr - 1 unid)	Bife de Panela (150gr - 1 unid)
Guarnição		Pure Batata doce (120gr - 1 colher cheia de servir)	Farofa de Milho (80gr - 1 colher rasa de servir)	Beringela Napolitana (100gr - 1 colher de servir)	Abobrinha Refogada (100gr - 1 colher de servir )
Fruta/ salada		Acelga c/ beterraba ralada	Banana (1 unid)	Escarola c/cenoura self-service)	Maçã (1 unid)
VCT			760,4	1089,5	732,3

Beringela a Napolitana : (berinjela mº ao sugo e queijo )

Responsável técnico:

CRN



Cardápio mês: Novembro/21

APROVADO - DAE 20/10/21

Data	3ª SEMANA				
	Segunda 22/11	Terça 23/11	Quarta 24/11	Quinta 25/11	Sexta 26/11
Arroz	Arroz (self-service)	Arroz (self-service)	Arroz (self-service)	Arroz (self-service)	Arroz (self-service)
Feijão	Feijão (self- service)	Feijão (self- service)	Feijão (self- service)	Feijão (self- service)	Feijão (self- service)
Prato Principal	Carne moida ao molho (150 gr - 1 1/2 colher de servir)	isca de frango mº mostarda ((150gr -1 1/2 colher de servir)	Picadinho Bovino (150gr - 1 1/2 coher de servir)	Strogonoff de frango (150gr -1 1/2 colher de servir)	Muqueca de Peixe (120gr - 1 colher de servir)
Guarnição	Batata coradada 120 gr - 1 colher cheia servir)	Chuchu Milho Sauté 100gr - 1 colher cheia de servir)	Cenoura c/ cebolinha (80 gr - 1 colher de servir rasa)	Batata Rustica 120gr - 1 colher cheia de servir)	Purê batata / mandioquinha (120 gr - 1 colher cheia servir)
Fruta/ salada	Alface/tomate (roxa e verde) (self service)	Banana (1 unid)	Repolho Bicolor (self - service)	Mexerica (1 unid)	Mix de folhas/beterraba (self -service)
VCT	802,5	758,12	815,2	821,2	702,12

Molho de Ervas (manjerição , alecrim e oregano)

Responsável técnico: THAIS SOUZA AFONSO

CRN 22.125



Cardápio mês: Novembro/21

APROVADO - DAE 20/10/21

Data	4ª SEMANA				
	Segunda 29/11	Terça 30/11	Quarta 01/12	Quinta 02/12	Sexta 03/12
<b>Arroz</b>	Arroz (self-service)	Arroz (self-service)	Arroz (self-service)	Macarronada ao Sugo (self)	Arroz (self-service)
<b>Feijão</b>	Feijão (self-service)	Feijão (self-service)	Feijão (self-service)		Feijão (self-service)
<b>Prato Principal</b>	Bife de Panela (150 gr - 1 unid)	Frango a Caçadora (180 gr -1 unid)	Carne moída c/ milho (150 gr - 1 1/2 colher de servir)	Cubos de Carne acebolada (150gr -1 1/2 colher de servir)	Isclas de Frango a Pomodoro (150gr -1 1/2 colher de servir)
<b>Guarnição</b>	Farofa cenoura /azeitona (80gr - 1 colher rasa de servir)	Batata Corada (120 gr - 1 colher cheia de servir)	Legumes Saute (chuchu e cenoura (100 gr - 1 colher de servir)	Berinjela Napolitana (100gr - 1 colher de servir )	Abobrinha ao forno (100gr - 1 colher de servir )
<b>Fruta/ salada</b>	Maçã (1 unid)	Alface/tomate	Mexirica (1 und)	Pepino c/ tomate	Melão (150 g )
<b>VCT</b>	<b>938,1</b>	<b>773,5</b>	<b>865,9</b>	<b>895,1</b>	<b>764,2</b>
<b>Responsável técnico: THAIS SOUZA AFONSO</b>					
					<b>CRN 22.125</b>