CARDÁPIO AGOSTO & SETEMBRO

MASSAS (GRANO DURO)

- 1 Penne á bolognesa com parmesão fresco
- 2 Penne ao alho e óleo com brócolis
- 3 Penne ao alho e óleo com bacon e brócolis
- 4 Penne ao molho de calabresa
- 5 Penne ao molho branco com azeitona, tomate e frango

DIA-A-DIA

- 06 Frango grelhado, arroz, feijão e legumes
- 07 Bife grelhado, arroz, feijão e legumes
- 08 Tilápia grelhada, arroz, feijão e legumes
- 09 Linguiça toscana, arroz, feijão e legumes
- 10 Carne moída, arroz, feijão e legumes
- 11 Porquinho de panela, arroz feijão e legumes
- 12 Frango grelhado, purê de batata e legumes
- 13 Bife grelhado, purê de batata e legumes
- 14 Linguiça toscana, purê de batata e legumes
- 15 Tilápia, purê de batata e legumes
- 16 Carne moída, purê de batata e legumes

PREFERIDOS

- 17 Strogonoff de frango, arroz e batata palha
- 18 Frango assado com arroz e berinjela tostada
- 19 Yakisoba de frango
- 20 Frango ao molho de mostarda e mel, arroz, brócolis e tomatinho
- 21 Polpetone ao sugo com purê de batata
- 22 Risoto de costela desfiada e abóbora
- 23 Risoto de camarão (+R\$ 3)
- 24 Creme de batata salsa com bacon
- 25 Porquinho de panela ao barbecue com purê e arroz
- 26 Gnocchi de batata salsa com molho de linguiça e queijo (embalagem 250 ml)

PRATO DO CHEF DO MÊS (EMBALAGEM ESPECIAL COM DIVISÓRIA)

*	Filé argentino com chimichurri, purê de batata legumes salté e queijo coalho	R\$ 32,9C
*	Saltimboca de frango, tagliatelle na manteiga e brócolis com grão de bico	_R\$ 32.9O
*	Tilápia na crosta de ervas caponnata, arroz selvagem e mix de R\$ 32,90	castanhas

