## CARDÁPIO PARA AS UNIDADES DE JARAGUÁ DO SUL, ARAQUARI E GUARAMIRIM

PERÍODO 14/11 à 18/11/2022

14/11/2022 – <b>SEGUNDA-FEIRA</b>	Kcal
Bife de frango acebolado	257
Tilápia ao molho de tomate	277
Arroz integral	132
Mandioquinha com manjericão	101
Refogado de espinafre com repolho e cenoura	32
Alface	5
Pepino salada com casca	4
Salada multicor	8
Rúcula com semente de girassol	40
Brócolis conserva	20
Barra de cereal	110

16/11/2022 – <b>QUARTA-FEIRA</b>	Kcal
Bife à cigana	266
Filezinho de frango ao molho rosê	218
Omelete com tomate	78
Arroz integral com ervilha	65
Torta de aipim	171
Vagem soutê	82
Almeirão	6
Cenoura ralada	50
Salada verão	6
Salada de tomate	33
Chucrute conserva	26
Creme de tapioca	61

18/11/2022 – <b>SEXTA-FEIRA</b>	Kcal
Frango na cerveja	303
Lombo suíno com molho barbecue	374
Arroz integral	132
Macarrão integral à mineira	241
Chuchu refogado	18
Alface	5
Nabo ralado	22
Salada japonesa	33
Acelga	9
Vagem conserva	147
Manjar de coco com calda de mirtilos	119

**IMPORTANTE**: ESTE CARDÁPIO ESTÁ SUJEITO A ALTERAÇÃO SEM AVISO

PRÉVIO.

Aline Lazzaris Freitag Gestora Seção Alimentação e Nutrição

Nutricionista CRN 10-0947

15/11/2022 – <b>TERÇA-FEIRA</b>	Kcal
Picadinho suíno	748
Bife ao molho escuro	330
Arroz integral	132
Polenta cremosa	136
Abóbora soutê	42
Salada italiana	9
Salada de repolho	6
Vinagrete simples	8
Agrião	8
Beterraba cubada	50
Gelatina	57

17/11/2022 – <b>QUINTA-FEIRA</b>	Kcal
Dobradinha	297
Frango assado	267
Ovo	141
Arroz integral	132
Batata palha	320
Legumes refogados com alecrim	76
Alface	5
Pimentão colorido	27
Salada marroquina	13
Beterraba ralada	11
Salada de cenoura cozida	38
Pudim brigadeiro	172

TODOS OS DIAS	Kcal
Arroz branco	134
Feijão	81
Frutas	78
Sucos	50



Este símbolo identifica as preparações que contém GLÚTEN



Este símbolo identifica as preparações que contém LACTOSE



Este símbolo identifica as novas preparações



ALÉRGICOS: As refeições servidas não são isentas de substâncias alergênicas.

Para fornecer preparações isentas de partículas alergênicas, de acordo com a legislação, a cozinha deve ser específica, pois a contaminação pode ocorrer pelo contato direto entre os alimentos, pelo ar, utensílios e /ou equipamentos mesmo após higienizados.