## **CARDÁPIO AGOSTO**



## Participe da pesquisa de satisfação clicando AQUI.

Preparação	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
	08	09	10	11	12	13
Carne (Almoço)	Frango assado na mostarda	Lagarto ao vinagrete	Bisteca ao molho de limão	Moqueca de peixe	Cubos de carne com mandioca	Panqueca de frango
Carne (Jantar)	Bife ao molho de azeitonas	Peixe no fubá ao forno	Isca de frango acebolada	Quibe de forno	Frango assado	
Opção sem carne	Lentilha ao vinagrete	Almôndegas de PTS ao sugo	Ovo cozido ao molho rosê	Souflê de espinafre	Lasanha com brócolis e queijo ao molho branco	Panqueca com PTS
Guarnição	Creme de abóbora	Couve refogada	Virado de acelga	Batata corada	Berinjela à pomarola	Abobrinha refogada
Saladas	Acelga/ Kria*/ Pepino	Almeirão/ Batata doce/ Beterraba ralada	Chicória/ Pepino caramelado/ Tomate	Agridoce**/ Abobrinha ralada/ Cenoura cozida	Escarola/ Beterraba cozida/ Vinagrete	Siciliana***/ Abóbora seca/ Chuchu ralado

Cardápio sujeito a alterações/Horário de funcionamento CLIQUE AQUI.

## Ingredientes das opções sem carne:

Lentilha ao vinagrete: lentilha, tomate, cebola, pimentão verde, cebola, alho, óleo de soja e sal refinado.

Almôndegas de PTS ao sugo: proteína texturizada de soja fina, farinha de rosca, farinha de trigo, extrato de tomate, alho, cebola, óleo de soja e sal refinado.

Ovo cozido ao molho rosê: ovo de galinha, catchup, maionese e sal refinado.

Souflê de espinafre: espinafre, farinha de trigo, leite integral, ovo de galinha, queijo parmesão e sal refinado.

Lasanha com brócolis e queijo ao molho branco: massa para lasanha, brócolis, queijo muçarela, leite integral, farinha de trigo, margarina, alho, cebola, óleo de soja e sal refinado.

Panqueca com PTS: proteína texturizada de soja, farinha de trigo, leite integral, margarina, fermento em pó, ovo de galinha, alho, cebola, extrato de tomate, óleo de soja e sal refinado.

\*Kria: chuchu, cenoura, uva passa, laranja e melão.

COMUNICADO: Durante o período de 25/07 a 27/08, será servido Feijão Carioca ou Feijão Rajado.

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.

<sup>\*\*</sup>Agridoce: repolho branco, repolho roxo, abacaxi, laranja e maçã.

<sup>\*\*\*</sup>Siciliana: alface lisa, alface americana, rúcula – Molho: azeite, vinagre e queijo parmesão (a parte).