

## CARDÁPIO JUNHO/JULHO

Participe da pesquisa de satisfação clicando [AQUI](#).



Preparação	SEG 27	TER 28	QUA 29	QUI 30	SEX 01	SAB 02
<b>Carne (Almoço)</b>	Filé de frango grelhado	Carne moída de assadeira gratinada com queijo	Peixe à dorê	Bife à pizzaiolo	Frango à caçadora	Moqueca de peixe
<b>Carne (Jantar)</b>	Lagarto ao molho madeira	Frango assado com gergelim	Bisteca ao vinagrete	Crepe de frango	Isca de carne ao molho caipira	_____
<b>Opção sem carne</b>	Omelete com espinafre	PTS com couve-flor e ervilha	Lasanha com brócolis e queijo ao molho branco	Quibe de grão de bico	Souflê de soja em grão	Hambúrguer de PTS
<b>Guarnição</b>	Batata corada	Macarrão ao sugo	Escarola refogada	Cenoura sautê	Abóbora seca ao forno	Virado de acelga
<b>Saladas</b>	Catalonha/ Abobrinha ao forno/ Nabo ralado	Almeirão/ Cenoura cozida/ Beterraba ralada	Siciliana*/ Abóbora seca/ Berinjela cozida	Almeirão/ Beterraba ralada/ Tomate com cebola	Escarola/ Salpicão vegetariano**/ Nabo ao shoyu	Couve/ Beterraba cozida/ Caponata***

Cardápio sujeito a alterações/Horário de funcionamento [CLIQUE AQUI](#).

### Ingredientes das opções sem carne:

**Omelete com espinafre:** ovo de galinha, espinafre, óleo de soja e sal refinado.

**PTS com couve-flor e ervilha:** proteína texturizada de soja, couve-flor, ervilha, alho, cebola, óleo de soja 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.

**Quibe de grão de bico:** grão de bico, trigo para quibe, batata, alho, cebola, salsa, óleo de soja e sal refinado.

**Souflê de soja em grão:** soja em grão, ovo de galinha, leite integral, farinha de trigo, margarina, cebola, fermento químico e sal refinado.

**Hambúrguer de PTS:** proteína texturizada de soja, farinha de rosca, farinha de trigo, batata, alho, cebola, óleo de soja e sal refinado.

**\*Siciliana:** alface lisa, alface americana, alface crespa, rúcula – Molho azeite, vinagre e queijo parmesão ralado.

**\*\*Salpicão vegetariano:** chuchu, abobrinha, alface e repolho.

**\*\*\*Caponata:** berinjela, pimentão, cebola e orégano.

**COMUNICADO:** A partir do dia 27 de junho, o **Feijão Carioca** será substituído temporariamente por **Feijão Rajado** nos RUs de Santo André e São Bernardo do Campo.

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.