

CARDÁPIO AGOSTO



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

Preparação	SEG 22	TER 23	QUA 24	QUI 25	SEX 26	SAB 27
Carne (Almoço)	Carne moída refogada com abobrinha	Frango assado marinado no suco de maracujá	Pernil em cubos ao molho de ervas	Fricassê de frango	Peixe ao forno ao sugo	Lagarto ao molho de ameixa
Carne (Jantar)	Filé de frango acebolado	Goulash de carne	Isca de peixe à milanesa	Bife grelhado	Frango crocante	-----
Opção sem carne	Hambúrguer de abóbora com grão de bico	Souflê de ervilha	Pimentão recheado com PTS	Lentilha refogada com milho e vagem	Moussaka com queijo e molho branco com PTS	Ovo cozido ao sugo
Guarnição	Macarrão com brócolis e milho	Acelga ao alho	Creme de cenoura	Escarola refogada	Chuchu ao forno	Batata corada
Saladas	Repolho/ Berinjela ao forno/ Pepino	Almeirão/ Beterraba ralada/ Nabo pickles	Chicória/ Tomate com cebola/ Quiabo cozido	Acelga/ Carpaccio de abobrinha*/ Vinagrete	Alface crespa/ Amarela**/ Tabule***	Couve/ Beterraba cozida/ Rabanete

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

Ingredientes das opções sem carne:

Hambúrguer de abóbora com grão de bico: grão de bico, abóbora seca, farinha de trigo, farinha de rosca, alho, cebola, óleo de soja e sal refinado.

Souflê de ervilha: ervilha em conserva, farinha de trigo, leite integral, ovo de galinha, fermento, queijo parmesão e sal refinado.

Pimentão recheado com PTS: Pimentão, proteína texturizada de soja, alho, cebola, óleo de soja, e sal refinado.

Lentilha refogada com milho e vagem: lentilha, milho em conserva, vagem, cebola, sal refinado, óleo de soja e alho.

Moussaka com queijo e molho branco com PTS: proteína texturizada de soja, queijo muçarela, berinjela, alho, cebola, farinha de rosca, ovo de galinha, farinha de trigo, leite integral, margarina, óleo de soja, salsa e sal refinado.

Ovo cozido ao sugo: ovo de galinha, extrato de tomate, alho, cebola, óleo de soja e sal refinado.

***Carpaccio de abobrinha:** abobrinha, pimentão, cebola e orégano.

****Amarela:** cenoura, abacaxi, maçã e uva passa.

*****Tabule:** tomate, pepino, alface e trigo para quibe.

COMUNICADO: Durante o período de 25/07 a 27/08, será servido **Feijão Carioca** ou **Feijão Rajado**. No dia 24/08 será servido **Feijão Preto**.

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.