

## CARDÁPIO JUNHO

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



Preparação	SEG 20	TER 21	QUA 22	QUI 23	SEX 24	SAB 25
<b>Carne (Almoço)</b>	Bife grelhado	Frango assado	Lombo assado com abacaxi	Lagarto ao molho escuro	Peixe à portuguesa	Filé de frango
<b>Carne (Jantar)</b>	Cubos de frango acebolado	Carne moída com abobrinha e pimentão	Peixe à milanesa	Frango a passarinho	Carne em cubos	_____
<b>Opção sem carne</b>	Souflê de ervilha	Almôndega de PTS ao sugo	Hambúrguer de milho à pizzaiolo	Berinjela recheada com homus	Fritada à espanhola	Pimentão recheado com PTS
<b>Guarnição</b>	Cenoura sautê	Polenta mole	Escarola ao alho	Macarrão ao alho e óleo	Acelga refogada	Creme de espinafre
<b>Saladas</b>	Repolho/ Batata com mostarda/ Pepino	Alface crespa/ Europa*/ Tomate com cebola	Acelga/ Cenoura cozida/ Nabo ralado	Almeirão/ Chuchu ao forno/ Tomate com cebola	Escarola/ Beterraba cozida/ Nabo pickles	Chicória/ Amarela**/ Chuchu cozido

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

### Ingredientes das opções sem carne:

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

**Almôndega de PTS ao Sugo:** proteína texturizada de soja fina, farinha de rosca, farinha de trigo, ovo de galinha, extrato de tomate, alho, cebola, óleo de soja e sal refinado.

**Hambúrguer de milho à pizzaiolo:** milho verde em conserva, farinha de rosca, farinha de trigo, ovos, leite integral, extrato de tomate, queijo muçarela, queijo ralado, margarina, alho, cebola, óleo de soja e sal refinado.

**Berinjela recheada com homus:** grão de bico, berinjela, alho, cebola, óleo de soja e sal refinado.

**Fritada à espanhola:** ovo de galinha, batata, queijo muçarela, cebola, alho, fermento em pó, óleo de soja, orégano e sal refinado.

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

\***Europa:** beterraba ralada, salsão, abacaxi e maçã.

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

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.