

## CARDÁPIO JUNHO

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



Preparação	SEG 13	TER 14	QUA 15	QUI 16	SEX 17	SAB 18
<b>Carne (Almoço)</b>	Carne em cubos com cenoura	Frango assado marinado no suco de laranja	Pernil em cubos ao molho de ervas	Fricassê de frango	Peixe ao forno ao sugo	Carne moída com milho e azeitonas
<b>Carne (Jantar)</b>	Filé de frango à pizzaiolo	Bife acebolado	Peixe à dorê	Lagarto ao molho escuro	Frango assado	-----
<b>Opção sem carne</b>	Hambúrguer de abóbora com grão de bico	Pimentão recheado com PTS	Souflê de milho	Lasanha com queijo e molho vermelho com PTS	Panqueca de queijo com espinafre ao molho branco	Ovo frito
<b>Guarnição</b>	Macarrão com milho e ervilha	Virado de acelga	Berinjela ao forno	Escarola refogada	Almeirão ao alho	Batata corada
<b>Saladas</b>	Repolho/ Berinjela ao forno/ Grega*	Almeirão/ Beterraba ralada/ Nabo pickles	Chicória/ Abóbora seca/ Rabanete	Acelga/ Cenoura ralada/ Vinagrete	Alface crespa/ Beterraba cozida/ Tabule**	Escarola/ Amarela***/ Abobrinha ralada

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, alho, cebola, sal refinado, salsa e óleo de soja.

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

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

**Lasanha com queijo e molho vermelho com PTS:** massa fresca, proteína texturizada de soja, queijo muçarela, alho, cebola, extrato de tomate, tomate, óleo de soja, salsa e sal refinado.

**Panqueca de queijo com espinafre ao molho branco:** farinha de trigo, leite integral, ovo de galinha, espinafre, queijo muçarela, extrato de tomate, óleo de soja, alho, cebola e sal refinado.

**Ovo frito:** ovo de galinha, óleo de soja e sal refinado.

\***Grega:** tomate em rodela, pepino, azeitona e cebola.

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

\*\*\***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.