## CARDÁPIO DE 24 A 28 DE ABRIL DE 2017

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Saladas	Saladas	Saladas	Saladas	Saladas
Alface	Alface	Alface	Alface	Alface
Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete
Rúcula e agrião	Salada de cebola	Repolho temperado	Cenoura ralada	Luar do sertão
Beterraba ralada	Salada de couve	Salada de abobrinha	Berinjela	Mix de verdes
Pepino	Abóbora com espinafre	Beterraba cozida	Almeirão	Rabanete
Acompanhamentos quentes	Acompanhamentos	Acompanhamentos quentes	Acompanhamentos quentes	Acompanhamentos quentes
	quentes			
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
Farofa	Farofa	Farofa	Farofa	Farofa
Arroz árabe	Arroz integral	Aipim com temperos verdes	Yakissoba	Polenta
Abobrinha verde temperada	Cenoura sauté	Purê de abóbora	Creme de milho	Vagem com linhaça
Carnes	Carnes	Carnes	Carnes	Carnes
Carne em cubos com shoyu	Bife alho e óleo	Chuleta acebolada	Carne moída com legumes	Frango ao curry
Frango acebolado	Suíno ao barbecue	Frango crocante	Bisteca suína	Peixe assado com batatas
-	-	Estrogonofe de grão de bico	-	-
Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa
Banana	Maçã	Laranja	Banana	Maçã

<sup>\*</sup>Arroz árabe: arroz, lentilha, cebola roxa.

Cardápio sujeito a alterações.

Nutricionista: Martha Luisa Machado

CRN 10 3506

<sup>\*</sup>Luar do sertão: cenoura, ervilha, maçã e maionese.

<sup>\*</sup>Abobrinha verde temperada: abobrinha verde, orégano, queijo ralado.