



Cardápio mês: MARÇO / 23 - ALMOÇO - 1ª SEMANA

Data	Segunda	Terça	Quarta 01/mar	Quinta 02/mar	Sexta 03/mar
Arroz			ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)
Feijão			FEIJÃO (SELF SERVICE)	FEIJÃO (SELF SERVICE)	FEIJÃO (SELF SERVICE)
Prato Principal			CARNE ASSADA AO M. ROTY - (150g) - 1 unidade	ISCAS DE FRANGO AO MOLHO SUGO (150g) - 1 1/2 colher de servir	STROGONOFF DE CARNE (150g) - 1 1/2 colher de servir
Guarnição			ABOBRINHA SAUTEE (80g) 1 colher servir	CHUCHU COM MILHO NA SALSAS (80g) 1 colher servir	BATATA PALHA (30g) 1 colher rasa de servir
Fruta/ salada			ACELGA COM BETERRABA RALADA self service	MAÇÃ 1 unidade	MIX DE REPOLHO self service
VCT			898,17	705,03	840,7

Responsável Técnico : Natalie A. Oliveira CRN: 19243

O CARDÁPIO SÓ PODERÁ SER ALTERADO COM AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO DO DAE/CPS

Cardápio mês: MARÇO / 2023 - 2ª SEMANA

DIA DA SEMANA	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Data	06/mar	07/mar	08/mar	09/mar	10/mar
Arroz	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)
Feijão	FEIJÃO (SELF SERVICE)	FEIJÃO PRETO (SELF SERVICE)	FEIJÃO (SELF SERVICE)	FEIJÃO (SELF SERVICE)	FEIJÃO (SELF SERVICE)
Prato Principal	CUBOS DE FRANGO AO M. SUGO (150gr) - 1 1/2 colher de servir	SUINO AO M. BARBECUE (150gr) - 1 1/2 colher de servir	PICADO DE CARNE BOVINA AO M. ROTY (150gr) - 1 1/2 colher de servir	SOBRECOXA ASSADO (180gr) - 1 unidade	CARNE ASSADA M TIPO MADEIRA (150gr)- 1 unidade
Guarnição	BERINJELA REFOGADA (80g) 1 colher servir	FAROFA RICA (80g) 1 colher servir	LEGUMES SAUTE (CENOURA E ABOBRINHA) (80g) 1 colher servir	CREME DE MILHO (80g) 1 colher servir	MANDIOCA CREMOSA (120g) 1 colher de servir
Fruta/ salada	MAÇÃ 1 unidade	ALFACE / CENOURA RALADA self service	MELANCIA 150G 1 FATIA	MIX DE REPOLHO self service	BANANA 1 UNIDADE
VCT	737,4	987,13	792,78	877,23	819,2

Responsável Técnico : Natalie A. Oliveira CRN: 19243

O CARDÁPIO SÓ PODERÁ SER ALTERADO COM AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO DO DAE/CPS

Cardápio mês: MARÇO / 2023 - 3ª SEMANA

DIA DA SEMANA	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Data	13/mar	14/mar	15/mar	16/mar	17/mar
Arroz	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)
Feijão	FEIJÃO (SELF SERVICE)	FEIJÃO (SELF SERVICE)	FEIJÃO PRETO (SELF SERVICE)	FEIJÃO (SELF SERVICE)	FEIJÃO (SELF SERVICE)
Prato Principal	FILÉ DE FRANGO AO M. ACEBOLADO (150gr) 1 unidade	STROGONOFF DE CARNE (150g) - 1 1/2 colher de servir	LINGUIÇA TOSCANA AO M. VINAGRETE (120gr)	SOBRECOXA ASSADO COM ERVAS AROMÁTICAS (180gr) - 1 unidade	ISCAS DE PEIXE ASSADA AO M. VINAGRETE (150 gr) - 1 1/2 colher de servir
	LEGUMES ASSADOS (BATATA, CENOURA E CHUCHU) NA MANTEIGA (80g) 1 colher servir	BATATA RÚSTICA COM ALECRIM (80g) 1 colher servir	VIRADO DE FOLHAS (80g) 1 colher servir	ABOBRINHA NA SALSAS (80g) 1 colher servir	PURE DE BATATA / MANDIOQUINHA (120g) 1 colher servir
Fruta/ salada	ACELGA COM BETERRABA RALADA self service	ABACAXI 1 FATIA	ALFACE COM TOMATE self service	MELÃO 1 FATIA	REPOLHO COM CENOURA RALADA self service
VCT	760,92	803,47	835,23	901,32	829,22

Responsável Técnico : Natalie A. Oliveira CRN: 19243

APROVADO
Por DAE às 11:34, 24/2/2023

REAL FOOD ALIMENTAÇÃO		Cardápio mês: MARÇO / 2023 - 4ª SEMANA				
DIA DA SEMANA	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
Data	20/mar	21/mar	22/mar	23/mar	24/mar	
Arroz	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)	
Feijão	FEIJÃO (SELF SERVICE)	FEIJÃO PRETO (SELF SERVICE)	FEIJÃO (SELF SERVICE)	FEIJÃO (SELF SERVICE)	FEIJÃO (SELF SERVICE)	
Prato Principal	STROGONOFF DE FRANGO (150gr) - 1 1/2 colher de servir	ISCAS DE SUINO ACEBOLADO (150 gr) -1 1/2 colher de servir	BIFE DE PANELA (150gr) - 1 unidade	ISCAS DE FRANGO AO M. ACEBOLADO (150 gr) -1 1/2 colher de servir	CARNE A CHINESA (150 gr) -1 1/2 colher de servir	
Guarnição	BATATA PALHA (30g) 1 colher rasa de servir	FAROFA AGRIDOCE (80g) 1 colher servir	DUETO DE LEGUMES SAUTÉ (CENOURA E CHUCHU) (80g) 1 colher servir	BATATA RÚSTICA (80g) 1 colher servir	BERINJELA NAPOLITANA (80g) 1 colher servir	
Fruta/ salada	MELANCIA 1 FATIA	ALMEIRÃO COM TOMATE self service	BANANA 1 UNIDADE	ESCAROLA COM BETERRABA RALADA self service	MAÇÃ 1 UNIDADE	
VCT	878,12	997,98	838,71	857,83	940,01	
Responsável Técnico : Natalie A. Oliveira CRN: 19243						

APROVADO

Por DAE às 11:34, 24/2/2023

REAL FOOD ALIMENTAÇÃO		Cardápio mês: MARÇO / 2023 - 5ª SEMANA				
DIA DA SEMANA	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
Data	27/mar	28/mar	29/mar	30/mar	31/mar	
Arroz	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)	ARROZ (SELF SERVICE)	
Feijão	FEIJÃO (SELF SERVICE)	FEIJÃO (SELF SERVICE)	FEIJÃO PRETO (SELF SERVICE)	FEIJÃO (SELF SERVICE)	FEIJÃO (SELF SERVICE)	
Prato Principal	SOBRECOXA ASSADA (180gr) - 1 unidade	CARNE ASSADA AO M. ROTY (150gr) - 1 unidade	TOSCANA AO M. VINAGRETE (120gr)	STROGONOFF DE FRANGO (150gr) - 1 1/2 colher de servir	ALMÔNDEGAS AO M. SUGO (120gr)	
Guarnição	LEGUMES SAUTE (CENOURA E ABOBRINHA) (80g) 1 colher servir	CREME DE MILHO (80g) 1 colher servir	FAROFA RICA (80g) 1 colher servir	BATATA PALHA (30g) 1 colher rasa de servir	PURE DE BATATA/MANDIOQUINHA (120g) 1 colher servir	
Fruta/ salada	MIX DE FOLHAS (ACELGA E ALFACE) COM CENOURA self service	ALFACE COM TOMATE self service	ABACAXI 1 FATIA	MELÃO 1 FATIA	ESCAROLA COM BETERRABA RALADA self service	
VCT	896,1	902,3	957,98	762,4	812,32	
Responsável Técnico : Natalie A. Oliveira CRN: 19243						