



Cardápio do R.U - CPAN



Empresa Responsável: M A B LIMA - Cozinha Empresarial

| COMPOSIÇÃO | 2ª FEIRA 30/05/2022 | 3ª FEIRA 31/05/2022 | 4ª FEIRA 01/06/2022 | 5ª FEIRA 02/06/2022 | 6ª FEIRA 03/06/2022 |
|--------------------------------------|--|--|--|--|--|
| SALADA | Mix de folhas Cenoura ralada | Repolho Batata doce cozida | Rúcula Tomate | Mix de folhas Beterraba ralada | Acelga Pepino com tomate |
| PRATO PRINCIPAL | Frango ao molho sugo | Carne moída a primavera | Isclas de frango ao molho laranja | Fricassê de frango | Carne com mandioca |
| OPÇÕES VEGETARIANAS | Hamburguer de grão de bico com cenoura | Torta de legumes | Kibe de soja | Nhoque de abóbora com PTN de soja | Lasanha de legumes |
| GUARNIÇÃO | Polenta | Purê de abóbora | Legumes Sautee | Batata chips | Farofa de banana |
| PRATO BASE | Arroz branco Arroz integral Feijão com caldo | Arroz branco Arroz integral Feijão com caldo | Arroz branco Arroz integral Feijão com caldo | Arroz branco Arroz integral Feijão com caldo | Arroz branco Arroz integral Feijão com caldo |
| SOBREMESA | Tangerina | Melancia | Banana | Maçã | Laranja |
| V.E.T. TOTAL COM PROTEINA ANIMAL | 757,245 CAL | 781,125 CAL | 784,250 CAL | 754,54 CAL | 982,011 CAL |
| V.E.T. TOTAL COM PROTEINA VEGETAL | 958,22 CAL | 846,32 CAL | 974 CAL | 927,255 CAL | 967,222 CAL |

