



# Cardápio do R.U - CPAN



**Empresa Responsável: M A B LIMA - Cozinha Empresarial**

COMPOSIÇÃO	2ª FEIRA 20/06/2022	3ª FEIRA 21/06/2022	4ª FEIRA 22/06/2022	5ª FEIRA 23/06/2022	6ª FEIRA 24/06/2022
SALADA	Mix de folhas Pepino com tomate (80 g)	Acelga Tomate (80g)	Mix de folhas Beterraba cozida (80g)	Mix de Repolho Beterraba e cenoura ralada (80g)	Mix de folhas Vinagrete (80g)
PRATO PRINCIPAL	Frango Assado (1 unidade média)	Torta madalena (140g)	Isclas de frango ao molho citrico (140g)	Pernil ao molho shoyu (140g)	Arroz Carreteiro (140g)
OPÇÕES VEGETARIANAS	Pimentao recheado com lentilha (140g)	Torta Madalena de Soja em grãos (140g)	Bolinho de grão de bico (3 unidades)	PTs ao molho shoyu (140g)	Arroz com PTS (140g)
GUARNIÇÃO	Chips de batata doce (100g)	Farofa de cenoura (100g)	Abóbora refogada (100g)	Legumes Sautee (100g)	Milho cozido (100g)
PRATO BASE	Arroz branco (250g) Arroz integral (250g) Feijão com caldo (150g)	Arroz branco (250g) Arroz integral (250g) Feijão com caldo (150g)	Arroz branco (250g) Arroz integral (250g) Feijão com caldo (150g)	Arroz branco (250g) Arroz integral (250g) Feijão com caldo (150g)	Arroz branco (250g) Arroz integral (250g) Feijão com caldo (150g)
SOBREMESA	Mamão (100 g)	Abacaxi (100 g)	Melancia (100g)	Banana (1 unidade)	Maçã (1 unidade)
V.E.T. TOTAL COM PROTEINA ANIMAL	874,45 cal	811,11 cal	758 cal	811,15 cal	754,45 cal
V.E.T. TOTAL COM PROTEINA VEGETAL	980,01 cal	1002 cal	932,25 cal	971,11 cal	747,97 cal

