



# Cardápio do R.U - CPAN



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

COMPOSIÇÃO	2ª FEIRA 06/06/2022	3ª FEIRA 07/06/2022	4ª FEIRA 08/06/2022	5ª FEIRA 09/06/2022	6ª FEIRA 10/06/2022
SALADA	Alface Tomate (50g)	Acelga Beterraba Cenoura ralada (80g)	Mix de folhas (50g)	Mix de repolho Vinagrete (80g)	Repolho Tomate (50g)
PRATO PRINCIPAL	Coxinha crocante (140g)	Carne de panela (140g)	Frango Xadrez (140g)	Costela assada (140g)	Feijoada (140g)
OPÇÕES VEGETARIANAS	Panqueca de PTS (2 unidades)	Bolinho de grão de bico (3 unidades)	Ratatouille (80 a 100g)	Batata recheada com palmito (1 unidade)	Feijoada saudável (140g)
GUARNIÇÃO	Creme de milho (100g)	Purê de batata (100g)	Batata doce chips (80 a 100g)	Mandioca frita (100g)	Farofa de couve (80g)
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	Maçã (1 unidade)	Tangerina (1 unidade)	Melancia ( 1 unidade)	Banana ( 1 unidade)	Mamão (1 unidade)
V.E.T. TOTAL COM PROTEINA ANIMAL	873 cal	823 cal	750 cal	899 cal	1002 kcal
V.E.T. TOTAL COM PROTEINA VEGETAL	908 cal	755 cal	602 cal	943 cal	800 cal

