



# Cardápio do R.U - CPAN



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

COMPOSIÇÃO	2ª FEIRA 04/07/2022	3ª FEIRA 05/07/2022	4ª FEIRA 06/07/2022	5ª FEIRA 07/07/2022	6ª FEIRA 08/07/2022
SALADA	Mix de folhas Tomate	Mix de folhas Beterraba cozida	Mix de folhas Vinagrete	Mix de folhas Cenoura com beterraba	Mix de folhas Pepino com tomate
PRATO PRINCIPAL	Frango Assado (1 unidade média)	Almondegas ao molho sugo (140g)	Pernil ao molho shoyu (140g)	Filé de frango aceboladas (140g)	Feijoada (140g)
OPÇÕES VEGETARIANAS	Abobrinha recheada vegetariana (140g)	Almondegas de PTS ao molho sugo (140g)	Lasanha de berinjela (140g)	Bolinho de grão de bico (140g)	Feijoada vegetariana (140g)
GUARNIÇÃO	Legumes sautee (100g)	Espaguete ao alho e óleo (100g)	Batata doce chips (100g)	Pure de batata (100g)	Mandioca refogada (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	Banana (1 unidade)	Maçã (1 unidade)	Mamão (100g)	Melancia (100g)	Laranja (1 unidade)
V.E.T. TOTAL COM PROTEÍNA ANIMAL	874,44 cal	714,45 cal	978,45 cal	725,47 cal	964 cal
V.E.T. TOTAL COM PROTEÍNA VEGETAL	888 cal	877, 03 cal	747 cal	830 cal	899 cal

