

**NUTRICIONISTA: CRN-933910 CAIO
HENRIQUE
CARDÁPIO: Abril**

Composição	FECHADO	FECHADO	(22/04/26).	(23/04/26)	(24/04/26)	(25/04/26)
Saladas			Beterraba Acelga	Repolho Cenoura	Pepino Alface Acelga	Maionese Repolho
Prato principal			Isca de frango	Carne De panela	Carne suína	Arroz boliviano
Opção vegetariana			Couve gratinada	Nuggets	Omelete	Pst ao molho
Guarnição			Macarrão Molho branco	Polenta	Farofa	Abóbora refogada
Prato base			Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
			Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral

**NUTRICIONISTA: CRN-933910 CAIO
HENRIQUE
CARDÁPIO: Abril**

			Feijão c/ caldo	Feijão c/ caldo	Feijão c/ caldo	Feijão c/ caldo
Sobremesa			Melancia	Melão	Laranja	Paçoca
V.E.T Proteína Animal			Calorias 896	Calorias 912	Calorias 895	Calorias 885

V.E.T Proteína Vegetal			Calorias 840	Calorias 835	Calorias 881	Calorias 853
---------------------------------------	--	--	--------------	--------------	--------------	--------------

	FECHADO	FECHADO	(22/04/26)	(23/04/26)	(24/04/26)	(25/04/26)
Bebidas			Café (100ml) Ou Chá Mate (180ml) Leite integra l(180ml)	Café (100ml) Ou Chá Mate (180ml) Leite integra l(180ml)	Café (100ml) Ou Chá Mate (180ml) Leite integra l(180ml)	Café (100ml) Ou Chá Mate (180ml) Leite integra l(180ml)
Panificação			Pão francês 1 und.	Pão francês 1 unid.	Pão francês 1 unid. Ou Pão doce	Pão francês 1 unid.

**NUTRICIONISTA: CRN-933910 CAIO
HENRIQUE
CARDÁPIO: Abril**

Gordura			Creme vegetal(15g)	Creme vegetal(15g)	Creme vegetal(15g)	Creme vegetal(15g)
Complemento 1 e 2			Ovo mexido (50g)	Ovo mexido (50g)	Ovo mexido (50g)	Ovo mexido (50g)
			ou	ou	ou	ou
				Molho de carne	-	Presunto
Fruta			Paçoca	Melancia	Laranja	Mamão
Achocolatado			Achocolatado em pó solúvel (20g)	Achocolatado em pó solúvel (20g)	Achocolatado em pó solúvel (20g)	Achocolatado em pó solúvel (20g)

**NUTRICIONISTA: CRN-933910 CAIO
HENRIQUE
CARDÁPIO: Abril**

• **Quarta**

Arroz branco e Integral: arroz, óleo de soja, sal e alho.

Feijão: Feijão carioca, sal, óleo de soja, alho, louro.

Prato principal: Peito de frango, alho, óleo, sal, extrato, cheiro verde, açafraão, cebola.

Prato vegano: Couve flor, óleo, sal, queijo.

Guarnição: macarrão, sal, óleo, creme de leite.

. Salada: Beterraba, acelga

Fruta: Melancia

Quinta

Arroz branco e Integral: arroz, óleo de soja, sal e alho.

Feijão: Feijão carioca, sal, óleo de soja, alho, louro.

Prato principal: Carne bovina , sal, alho, limão, óleo, açafraão, colorau, louro.

Prato vegano: Proteína de soja, óleo, farinha de trigo, sal, cenoura.

Guarnição: Polenta, sal, óleo, alho.

Salada: Repolho, cenoura.

Fruta: Melão

• **Sexta**

Arroz branco e Integral: Arroz, óleo de soja, sal e alho.

Feijão: feijão carioca, sal, óleo de soja, alho, louro.

Prato principal: Carne suína ,sal, óleo, vinagre

Prato vegano: Proteína de soja, óleo sal, ovo, tomate, cebola.

Guarnição: Farinha de mandioca ,sal, óleo, cenoura.

Salada: Acelga, alface, pepino Fruta:

Laranja .

• **Sábado**

Arroz branco e Integral: arroz, óleo de soja, sal e alho.

Feijão: sal, óleo de soja, alho, louro.

Prato principal: Carne bovina , óleo, sal, alho, cheiro verde, milho verde, batata, banana da Terra, cebola, tomate, cheiro verde, extrato.

Prato vegano: Proteína de soja, óleo, sal, cheiro verde

Guarnição: Abóbora cozida, sal, óleo. Cheiro verde

Salada: Batata, cenoura, tomate, repolho, maionese, sal, azeite, vinagre.

**NUTRICIONISTA: CRN-933910 CAIO
HENRIQUE
CARDÁPIO: Abril**

Fruta: Paçoca.