



CARDÁPIO MARÇO - RESTAURANTE

DIAS	SALADA 1	SALADA 2	SALADA 3	SALADA 4	SALADA 5	ARROZ	FEIJÃO	PRATO PRINCIPAL 1	PRATO PRINCIPAL 2	GUARNIÇÃO	GUARNIÇÃO	SOBREMESA	FRUTA	FRUTA	ÁGUA
24/03/2025	ALFACE	TOMATE	REPOLHO BICOLOR COM LIMÃO	CENOURA COZIDA	GRÃO DE BICO TEMPERADO	ARROZ BRANCO E INTEGRAL	PRETO	FRICASSÉ DE FRANGO	BIFE GRELHADO	ABOBRINHA ASSADA	BATATA RÚSTICA	—	FRUTA DA ÉPOCA	FRUTA DA ÉPOCA	ÁGUA AROMATIZADA
25/03/2025	ALFACE	TOMATE	SELETA DE LEGUMES	RÚCULA COM MORANGOS	CARPACCIO DE ABACAXI	ARROZ BRANCO E INTEGRAL	CARIOCA	CUBOS DE FRANGO EMPANADO	FILÉ DE SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ	PURÊ DE BATATA	ACELGA AO VINAGRETE	—	FRUTA DA ÉPOCA	FRUTA DA ÉPOCA	ÁGUA AROMATIZADA
26/03/2025	ALFACE	TOMATE	VINAGRETE DE BANANA DA TERRA	BETERRABA RALADA	PEPINO JAPONÊS	ARROZ BRANCO E INTEGRAL	PRETO	QUICHE LORRAINE	MAMINHA ASSADA	BRÓCOLIS GRATINADO	ESPINAFRE AO ALHO DOURADO	COCADA CREMOSA DE FORNO	FRUTA DA ÉPOCA	FRUTA DA ÉPOCA	ÁGUA AROMATIZADA
27/03/2025	ALFACE	TOMATE	VAGEM TEMPERADA	SALADA CALIFORNIA (agrião, manga, tomate e presunto)	TABULE	ARROZ BRANCO E INTEGRAL	CARIOCA	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	CARNE MOÍDA REFOGADA	MACARRÃO AO SUGO	CENOURA ASSADA	—	FRUTA DA ÉPOCA	FRUTA DA ÉPOCA	ÁGUA AROMATIZADA
28/03/2025	ALFACE	TOMATE	ABÓBORA RÚSTICA	SALADA DE BRÓCOLIS	PATÊ DE QUEIJO	ARROZ BRANCO E INTEGRAL	CARIOCA	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	CARNE LOUCA	MINI PÃO FRANCÊS	CHUCHU REFOGADO	—	FRUTA DA ÉPOCA	FRUTA DA ÉPOCA	ÁGUA AROMATIZADA

***Cardápio sujeito a alterações devido a disponibilidade e sazonalidade dos alimentos.