Almoço – novembro de 2026

segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
02- FERIADO	03 Croquete de carne Palitinhos de cenoura Repolho refogado Alface, tomate, pepino	04 Carne moída refogada Batata corada Chuchu refogado Alface, tomate, cenoura	05 Espetinho de frango Macarrão ao sugo Quiabo refogado Alface, tomate, chuchu	06 Filé mignon suíno Seleta de legumes Alface, tomate, beterraba
09 Frango crocante Torta de abobrinha Alface, tomate, brócolis	10 Picadinho de carne Purê de batata Vagem refogada Alface, tomate, rúcula	11 Filé de frango grelhado Batata doce assada Couve refogada Alface, tomate e brócolis	12 Peixe à dorê Purê de abóbora Chuchu refogado Alface, tomate e rúcula	13 Carne de panela Macarrão ao sugo Abobrinha refogada Alface, tomate, pepino
16 Isca de frango grelhado Palitinhos de cenoura Alface, tomate, vagem	17 Filé mignon suíno Suflê de legumes Brócolis ao alho e óleo Alface, tomate e cenoura	18 Almôndegas Macarrão ao sugo Jiló refogado Alface, tomate, pepino	19 Frango à pizzaiolo Seleta de legumes Alface, tomate, rúcula	20 FERIADO
23 Escondidinho de carne (carne com purê de batata) Vagem refogada Alface, tomate , couve-flor	24 Peixe à dorê Milho na manteiga Abobrinha refogada Alface, tomate e rúcula	25 Carne assada Farofa Salada de maionese Alface, tomate, chuchu	26 Cubinhos de frango grelhado Macarrão ao sugo Palitinhos de cenoura Alface, tomate, pepino	27 Isca de carne Couve-flor gratinada Vagem refogada Alface, tomate,
30- Filé mignon suíno Batata sauté Alface, tomate, vinagrete				

Cardápio sujeito a alterações

Acompanha diariamente arroz branco, arroz integral e feijão

Nutricionista Responsável – Két Vargas – CRN3 – 15.209 - Contato – ket.alves@redealix.org.br