

Almoço – novembro de 2025

segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
03 – Croquete de carne Torta de legumes Alface, tomate, brócolis	04 – Filé suíno grelhado Macarrão ao sugo Abobrinha refogada Alface, tomate e pepino	05 – Isca de carne grelhada Seleta de legumes Alface, tomate	06 – Peixe à dorê Purê de abóbora Chuchu refogado Alface, tomate e rúcula	07 – Filé de frango Polenta frita Vagem refogada Alface, tomate e beterraba
10 – Picadinho de carne Purê de batata Palitinhos de cenoura Alface, tomate	11 – Espetinho de frango Brócolis ao alho e óleo Beterraba Alface, tomate e rúcula	12 – Carne de panela Couve-flor gratinada Chuchu refogado Alface, tomate, pepino	13 – Almôndegas Macarrão ao sugo Quiabo refogado Alface, tomate	14 – Cubinhos de frango Creme de milho Abobrinha refogada Alface, tomate
17 – Filé suíno grelhado Couve-flor gratinada Beterraba Alface, tomate	18 – Estrogonofe de frango Batata palha Vagem refogada Alface, tomate e rúcula	19 – Isca de carne Macarrão ao sugo Escarola refogada Alface, tomate	20 – FERIADO	21 – AULA SUSPENSA
24 – Filé de frango Batata doce assada Chuchu refogado Alface, tomate e pepino	25 – Peixe à dorê Seleta de legumes Repolho refogado Alface, tomate	26 – Lombo assado Farofa Salada de maionese Alface, tomate, rúcula	27 – Croquete de frango Batata corada Berinjela refogada Alface, tomate	28 – Bife grelhado Purê de abóbora Vinagrete de repolho Alface, tomate

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