

Almoço – abril de 2026

segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
		01- Peixe à dorê Suflê de cenoura Legume refogado Alface, tomate, cenoura	02- FERIADO	03- FERIADO
06- Croquete de carne Purê de batata Legume refogado Alface, tomate, pepino	07- Frango assado Macarrão ao sugo Seleta de legumes Alface, tomate, rúcula	08- Carne de panela Batata doce assada Legume refogado Alface, tomate, brócolis	09- Estrogonofe de frango Batata palha Legume refogado Alface, tomate, beterraba	10- Carne assada Farofa Salada de maionese Alface, tomate, vagem
13- Isca de carne grelhada Macarrão ao sugo Legume refogado Alface, tomate, cenoura	14- Filé mignon suíno Purê de abóbora Legume refogado Alface, vinagrete de repolho	15- Carne moída refogada Couve-flor gratinada Brócolis ao alho e óleo Alface, tomate, pepino	16- Espetinho de frango Batata corada Legume refogado Alface, tomate, rúcula	17- Filé de frango Bolinho de arroz Legume refogado Alface, tomate
20- AULA SUSPENSA	21- FERIADO	22- Peixe à dorê Purê de batata Legume refogado Alface, tomate, pepino	23- Lombo assado Macarrão ao sugo Legume refogado Alface, tomate, cenoura	24- Filé mignon suíno Chuchu gratinado Alface, tomate, brócolis
27- Fricassê de frango (frango com batata palha) Seleta de legumes Alface, tomate e pepino	28- Bife acebolado Torta de legumes Alface, tomate, rúcula	29- Isca de frango Macarrão ao sugo Legume refogado Alface, tomate, chuchu	30- Picadinho de carne Polenta frita Ervilha torta refogada Alface, tomate,	01- FERIADO

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