



# CARDÁPIO DO MÊS DE MARÇO 2025

Semana do dia 03/03/25 à 07/03/25

## ALMOÇO

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
<b>Prato Principal</b>	Carnaval	Carnaval	Emenda do Carnaval	Canelone de Omelete c/ peito de peru	Macarrão ao molho bolonhesa
<b>Acompanhamento</b>				Arroz e Feijão	Arroz
<b>Guarnição/ Salada</b>				Salada de Folhas	Salada de Legumes
<b>Sobremesa</b>				Maçã	Gelatina
<b>Bebida</b>				Laranja c/ Cenoura	Maracujá c/ Manga

## JANTAR

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
<b>CALDO</b>				Sopa de legumes, macarrão, espinafre e frango.	Sopa de caldo de feijão, legumes, macarrão, couve e carne.

Cardápio sujeito a alteração com alimentos da época.

Sobremesa: Serão servidas frutas da época e gelatina. Bebida: Serão servidos sucos naturais. No Jantar será servido água como bebida

Nutricionista: Fernanda De Melo Rafael Mendes - CRN3: 26210



# CARDÁPIO DO MÊS DE MARÇO 2025

Semana do dia 10/03/25 à 14/03/25

## ALMOÇO

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
<b>Prato Principal</b>	Ovos Cozidos	Carne moída c/ abobrinha	Refogado de frango	Carne de panela c/ mandioca	Macarrão do molho sugo Linguíça de frango ao forno
<b>Acompanhamento</b>	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão Branco	Arroz e Feijão c /inhame	Arroz e Feijão Preto c/ beterraba	Arroz
<b>Guarnição/ Salada</b>	Purê de Batata Salada de Folhas	Salada de acelga c/ tomate	Salada Mix de Repolho c/ milho	Viradinho de Espinafre	Salada de Folhas
<b>Sobremesa</b>	Banana	Gelatina	Uva	Gelatina	Maçã
<b>Bebida</b>	Laranja com mamão	Melão	Abacaxi com hortelã	Goiaba c/ Laranja	Maracujá com Maçã

## JANTAR

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
<b>CALDO</b>	Sopa cremosa de fubá c/ couve, cenoura e carne	Sopa de legumes c/ arroz, alface, agrião e frango.	Sopa cremosa de mandioquinha c/ macarrãozinho, espinafre e carne.	Sopa de feijão branco c/ legumes.	Sopa de legumes, macarrão, espinafre e carne.

Cardápio sujeito a alteração com alimentos da época.

Sobremesa: Serão servidas frutas da época e gelatina. Bebida: Serão servidos sucos naturais. No Jantar será servido água como bebida

Nutricionista: Fernanda De Melo Rafael Mendes - CRN3: 26210



## CARDÁPIO DO MÊS DE MARÇO 2025

Semana do dia 17/03/25 à 21/03/25

### ALMOÇO

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
<b>Prato Principal</b>	Ovos mexidos	Panqueca de frango	Isclas de frango grelhado	Carne moída c/ cenoura	Macarrão ao molho bolonhesa
<b>Acompanhamento</b>	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão c/ abóbora	Arroz e Feijão Preto c/ beterraba	Arroz
<b>Guarnição/ Salada</b>	Salada de Brócolis	Salada de pepino	Creme de Milho Salada de tomate	Viradinho de couve Salada mix de repolho	Salada de Legumes
<b>Sobremesa</b>	Banana	Gelatina	Melancia	Gelatina	Melão
<b>Bebida</b>	Laranja c/ Mamão	Melancia	Melão	Abacaxi c/ hortelã	Laranja c/ maçã e mamão

### JANTAR

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
<b>CALDO</b>	Canja de Galinha c/ cenoura e alface	Sopa cremosa de ervilha c/ arroz, couve e carne.	Creme de mandioquinha com frango.	Sopa de legumes, macarrão, espinafre e carne.	Sopa de caldo de feijão, legumes, macarrão, couve e frango.

Semana do dia 24/03/25 à 28/03/25

Cardápio sujeito a alteração com alimentos da época.

Sobremesa: Serão servidas frutas da época e gelatina. Bebida: Serão servidos sucos naturais. No Jantar será servido água como bebida

Nutricionista: Fernanda De Melo Rafael Mendes - CRN3: 26210



## CARDÁPIO DO MÊS DE MARÇO 2025

### ALMOÇO

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
<b>Prato Principal</b>	Omelete com queijo	Carne moída c/ abobrinha	Estrogonofe de frango	Carne de panela c/ repolho e batata doce	Macarrão parafuso ao sugo Sobrecoca assadas c/batatas
<b>Acompanhamento</b>	Arroz e Feijão c/inhame	Arroz e Feijão Branco	Arroz e Feijão Batata palha	Arroz e Feijão Preto c/beterraba	Arroz
<b>Guarnição/ Salada</b>	Purê de Batata Salada de Folhas	Salada de acelga c/ tomate	Salada de folhas	Viradinho de couve Mix de repolho	Salada de Folhas
<b>Sobremesa</b>	Banana	Gelatina	Manga	Gelatina	Maçã
<b>Bebida</b>	Laranja c/ mamão	Melão	Abacaxi c/ hortelã	Goiaba c/ Laranja	Maracujá com melão

### JANTAR

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
<b>CALDO</b>	Sopa cremosa de fubá c/ couve, cenoura e carne.	Sopa de feijão branco c/ legumes, agrião e frango.	Sopa cremosa de mandioquinha c/ macarrãozinho, espinafre e carne.	Sopa de legumes c/ arroz, alface e frango.	Sopa de legumes, macarrão, espinafre e carne.

Cardápio sujeito a alteração com alimentos da época.

Sobremesa: Serão servidas frutas da época e gelatina. Bebida: Serão servidos sucos naturais. No Jantar será servido água como bebida

Nutricionista: Fernanda De Melo Rafael Mendes - CRN3: 26210