

Cardápio Março – 2026

	02/03	03/03	04/03	05/03	06/03
Lanche da manhã	Vitamina de morango Pão francês com ovos mexidos	Suco de uva Bolo de chocolate	Chá de limão Pão de batata de requeijão	Leite com cacau Pão de queijo	logurte de frutas Bolacha caseira
Almoço	Arroz/Feijão Picadinho de carne ao molho Farofa de cenoura Salada de chuchu Suco de uva	Arroz/Feijão Estrogonofe de frango Batata palha Salada de beterraba Suco de maracujá	Arroz/Feijão carioca Carne moída ao molho de tomate Macarrão primavera Salada de pepino Suco de laranja	Arroz/Feijão Cubos suíno refogado Quirerinha Salada de couve Suco de limão	Arroz/Feijão Frango grelhado Creme de milho Salada de brócolis Suco de uva
Lanche da tarde	Bauru Maçã Suco de tangerina	Pão de queijo Banana Suco de limão	Bolo de cenoura Laranja Suco de uva	Sanduíche natural Melancia Suco de maracujá	Pizza de queijo Gelatina de uva Suco de laranja
	09/03	10/03	11/03	12/03	13/03
Lanche da manhã	Leite com cacau Queijo quente	Suco de laranja Bolo de fubá com laranja	Suco de morango Bisnaguinha caseira com requeijão	Café com leite Mini pão de queijo	Chá de pêssego Esfiha de carne
Almoço	Arroz/Feijão Frango ao molho Polenta cremosa Brócolis refogado Suco de uva	Arroz/Feijão Estrogonofe de carne Batata assada Salada de cenoura Suco de maracujá	Arroz/Feijão carioca Mignon suíno grelhado Purê de aipim Salada de beterraba Suco de laranja	Arroz/Feijão Fricassê de frango Abóbora refogada Salada de repolho Suco de limão	Arroz/Feijão Carne de panela com batata Torta de legumes Salada de chuchu Suco de uva
Lanche da tarde	Pão francês com carne moída Maçã Suco de limão	Pão de queijo Banana Suco de tangerina	Bolo mesclado Laranja Suco de uva	Pastel assado de presunto e queijo Melancia Suco de maracujá	Pizza de frango Gelatina de uva Suco de laranja
	16/03	17/03	18/03	19/03	20/03
Lanche da manhã	Leite com cacau Queijo quente	logurte de frutas Bolo de cenoura	Chá de ervas Pão caseiro com requeijão	Vitamina de manga Mini pão de queijo	Suco de maracujá Pão com manteiga
Almoço	Arroz/Feijão Omelete Espaguete à bolonhesa Salada de cenoura Suco de limão	Arroz/Feijão Estrogonofe de frango Batata palha Brócolis refogado Suco de tangerina	Arroz/Feijão carioca Picadinho suíno Farofa de legumes Salada de pepino Suco de limão	Arroz/Feijão Carne moída com quiabo Purê de batatas Salada de abobrinha Suco de morango	Arroz/Feijão Frango grelhado Yakissoba de legumes Salada de beterraba Suco de uva
Lanche da tarde	Sanduíche natural Maçã Suco de maracujá	Pão de queijo Banana Suco de limão	Bolo formigueiro Laranja Suco de uva	Hamburguinho Melancia Suco de tangerina	Pizza marguerita Gelatina de uva Suco de limão
	23/03	24/03	25/03	26/03	27/03
Lanche da manhã	Café com leite Queijo quente	Suco de tangerina Bolo de milho	Chá mate Pão caseiro com manteiga	Vitamina de mamão Mini pão de queijo	logurte de frutas Bauru
Almoço	Arroz/Feijão Frango assado Macarrão ao sugo Salada de chuchu Suco de limão	Arroz/Feijão Estrogonofe de carne Batata palha Salada de beterraba Suco de morango	Arroz/Feijão carioca Ragú de carne suína Polenta Brócolis refogado Suco de maracujá	Arroz/Feijão Panqueca de carne Batata doce sauté Salada de cenoura Suco de morango	Arroz/Feijão Frango empanado assado Repolho refogado Salada de abobrinha Suco de uva
Lanche da tarde	Esfiha de carne Maçã Suco de maracujá	Pão de queijo Banana Suco de limão	Bolo formigueiro Laranja Suco de uva	Torta de frango Melancia Suco de tangerina	Pizza de chocolate Gelatina de uva Suco de limão
	30/03	31/03			
Lanche da manhã	Leite com cacau Pão com queijo tomate e orégano	Chá de pêssego Cuca de farofa			
Almoço	Arroz/Feijão Carne de panela Lasanha ao sugo Salada de pepino Suco de limão	Arroz/Feijão Estrogonofe de frango Batata corada Salada de cenoura Suco de tangerina	ABRIL	ABRIL	ABRIL
Lanche da tarde	Pão francês com carne moída Maçã Suco de maracujá	Pão de queijo Banana Suco de uva			

- CARDÁPIO ESTÁ SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO, CONFORME A DISPONIBILIDADE DE HORTIFRUTI.
- SALADA DE ALFACE CRESPA E TOMATE SÃO FIXAS NO CARDÁPIO.
- A GELATINA É PREPARADA COM SUCO CONCENTRADO DE FRUTA. OS BOLOS SÃO FEITOS COM REDUÇÃO DE AÇÚCAR E AVEIA.
- NAS PREPARAÇÕES SÃO UTILIZADOS APENAS TEMPEROS NATURAIS COMO ALHO, CEBOLA, MANJERICÃO, CHEIRO VERDE, E TC.

Nutricionista: Juliana Cibelle da Rosa Bordim CRN 8 nº 1911