

Cardápio Novembro – 2025

	03/11	04/11	05/11	06/11	07/11
Lanche da manhã	Café com leite Misto quente	Suco de morango Bolo de fubá	Chá de pêssego Pão caseiro com manteiga	Creme de manga Mini pão de queijo	Chá de guaraná Bolo de cacau
Almoço	Arroz/Feijão Frango grelhado Creme de milho Salada de cenoura Suco de uva	Arroz/Feijão Estrogonofe de frango Batata palha Salada de chuchu Suco de maracujá	Arroz/Feijão carioca Omelete colorido Brócolis refogado Salada de beterraba Suco de laranja	Arroz/Feijão Mignon suíno grelhado Quibebe (abóbora) Salada de repolho roxo Suco de limão	Arroz/Feijão Almôndegas de carne ao molho de tomate Macarrão azeite e salsa Salada de rúcula Suco de uva
Lanche da tarde	Pão francês com carne moída Maçã Suco de tangerina	Pão de queijo Banana Suco de limão	Bolo formigueiro Laranja Suco de uva	Torta de frango Melancia Suco de maracujá	Pizza de milho Gelatina de uva Suco de laranja
	10/11	11/11	12/11	13/11	14/11
Lanche da manhã	Leite com cacau Pão com requeijão	logurte de morango Bolo de cenoura	Chá de limão “Cueca virada com canela”	Vitamina de Abacate Sequinhos com goiabada	Chá mate Pastel assado de presunto e queijo
Almoço	Arroz/Feijão Frango grelhado Purê de batatas Salada de chuchu Suco de laranja	Arroz/Feijão Estrogonofe de carne Batata Palha Brócolis refogado Suco de maracujá	Arroz/Feijão carioca Mignon suíno assado Farofa com milho e cenoura Salada de rúcula Suco de morango	Arroz/Feijão Carne de panela Batata canoa corada Salada de beterraba Suco de limão	Arroz/Feijão Frango desfiado ao molho de tomate Macarrão ao molho branco Salada de pepino Suco de uva
Lanche da tarde	Sanduíche natural de frango Manga Suco de uva	Pão de queijo Banana Suco de limão	Bolo mesclado Laranja Suco de uva	Esfiha de carne Melancia Suco de maracujá	Pizza de marguerita Gelatina de uva Suco de laranja
	17/11	18/11	19/11	20/11	21/11
Lanche da manhã	Café com leite Queijo quente	Suco de morango Bolo de cacau	Chá de guaraná Pastel assado de presunto e queijo		
Almoço	Arroz/Feijão Carne moída com ovos e azeitona Polenta cremosa Salada de cenoura Suco de limão	Arroz/Feijão Estrogonofe de frango Batata corada Abobrinha refogada Suco de tangerina	Arroz/Feijão carioca Mignon suíno grelhado Croquete assado de arroz com legumes Salada de beterraba Suco de limão	FERIADO	RECESSO
Lanche da tarde	Torta de frango Maçã Suco de maracujá	Pão de queijo Banana Suco de uva	Pizza de frango Laranja Suco de maracujá		
	24/11	25/11	26/11	27/11	28/11
Lanche da manhã	Leite com cacau Misto quente	logurte de salada de frutas Bolo formigueiro	Chá de pêssego Pão caseiro com pasta de amendoim/geleia	Vitamina de morango Crepioça	Chá mate Pastel assado de presunto e queijo
Almoço	Arroz/Feijão Risoto de frango Abobrinha refogada Salada de cenoura Suco de laranja	Arroz/Feijão Estrogonofe de frango Batata palha Salada de rúcula Suco de maracujá	Arroz/Feijão carioca Mignon suíno assado com cebola e tomate Purê de batatas Salada de cenoura Suco de tangerina	Arroz/Feijão Panqueca de carne Brócolis refogado Salada de chuchu Suco de limão	Arroz/Feijão Frango empanado Macarrão com molho branco Brócolis refogado Salada de agrião Suco de uva
Lanche da tarde	Sanduíche natural Manga Suco de uva	Pão de queijo Banana Suco de limão	Bolo de coco Abacaxi Suco de uva	Mini hambúrguer Melancia Suco de maracujá	Pizza de chocolate Gelatina de uva Suco de laranja

- 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 COM AVEIA.

Nutricionista: Tatiana Castro Maciel / CRN8: 1141


Tatiana C. Maciel
Nutricionista CRN8 - 1141