



## CARDÁPIO MENSAL - Abril/2025

Nutricionista responsável por montar o cardápio: Mikaele Cristhine dos Santos Silva / CRN - 3 85076

DIA	SALADA 1	SALADA 2	PRATO PRINCIPAL 1	PRATO PRINCIPAL 2	GUARNIÇÃO	SOBREMESA
1 QUA	Alface	Tomate	FEIJOADA		Couve refogada e farofa	Laranja
2 QUI						
3 SEX						
4 SÁB						
5 DOM						
6 SEG	Acelga	Beterraba ralada	Molho a bolonhesa	Costelinha de porco	Macarrão a/o	Banana
7 TER	Repolho	Tomate	Panqueca de calabresa	Frango ensopado	Batata assada	Pudim de morango
8 QUA	Mix de folhas	Cenoura ralada	Nhoque a bolonhesa	Frango assado	Mandioquinha cozida	Laranja
9 QUI	Escarola	Batata doce cozida	Frango xadrez	Peixe a milanesa	Pure de batata	Gelatina
10 SEX	Alface	Legumes sortidos	Strogonoff de frango	Bisteca grelhada	Batata palha	Banana
11 SÁB						
12 DOM						
13 SEG	Mix de folhas	Tomate	Frango a pizzaiolo	Almondega de carne	Macarrão a/o	Maçã
14 TER	Acelga	Pepino	Fricassê de frango	Costelinha de porco	Abóbora cabotia	Gelatina
15 QUA	Alface	Vinagrete	Picadinho de carne	Frango a rolê	Farofa	Laranja
16 QUI	Mix de folhas	Beterraba ralada	Escondidinho de calabresa	Frango grelhado	Abobrinha ralada	Pudim de baunilha
17 SEX	Couve	Tomate	Lagarto cozido	Frango assado	Purê de abóbora cabotia	Banana
18 SÁB						
19 DOM						
20 SEG						
21 TER						
22 QUA	Mix de folhas	Cenoura ralada	Picadinho de carne	Bisteca grelhada	Macarrão a/o	Laranja
23 QUI	Alface	Vinagrete	Filé de frango grelhado	Linguiça acebolada	Couve refogada	Melancia
24 SEX	Couve	Tomate	Nhoque a bolonhesa	Frango assado	Batata frita	Gelatina
25 SÁB						
26 DOM						
27 SEG	Repolho	Cenoura ralada	Frango ensopado	Panqueca de carne	Farofa de couve	Maçã
28 TER	Escarola	Legumes sortidos	Bife de panela	Frango grelhado	Purê de batata	Banana
29 QUA	Mix de folhas	Beterraba ralada	FEIJOADA		Couve refogada e farofa	Gelatina
30 QUI	Acelga	Tomate	Frango a rolê	Hambúrguer a pizzaiolo	Beterraba cozida	Mamão

OPCIONAL: Ovo