



COLÉGIO ALTO PADRÃO – CARDÁPIO ALMOÇO – JUNHO 2026

-SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
01/06 Carne moída refogada com tomate Polenta mole Saladas Melancia	02/06 Cubos de frango com molho de soja e laranja Seleta de Legumes Banana	03/06 Carne de panela Purê de batata com cenoura Saladas Manga	04/06 FERIADO	05/06 RECESSO
08/06 Estrogonofe de frango Batata Palha Saladas Maçã	09/06 Bolo de carne recheado com legumes Creme de milho Saladas Abacaxi	10/06 Peito de frango grelhado com cebolas Abobrinha em rodela assadas Saladas Ponkan	11/06 INÍCIO DA COPA Feijoada Magra Farofa Brasileira (couve e milho) Laranja Saladas Gelatina de limão com abacaxi	12/06 Tiras de carne com molho de soja e pimentões coloridos Mandioca sauté Saladas Caqui
15/06 Ovos Mexidos com queijo Batata doce corada Saladas Laranja	16/06 Lasanha à bolonhesa Brócolis refogado Saladas Maçã	17/06 Linguíça de pernil assada Repolho Bicolor refogado com alecrim Saladas Arroz doce	18/06 Coxa e sobrecoxas assadas Crótons de berinjela Saladas Abacaxi	19/06 Carne cozida com legumes Farofa de pinhão Saladas Banana
22/06 Frango ao molho pomodoro Macarrão Caracolino Saladas Melancia	23/06 Bisteca com mostarda na chapa Abobrinha em cubinhos com tomate Saladas Banana	24/06 Hamburguer assado napolitano Batata rústica assada Saladas Abacaxi	25/06 Fricassê de frango Couve refogada com alho Saladas Laranja	26/06 Peixe na chapa Couve flor e brócolis com orégano Saladas Flan de caramelo

- ❖ Todos os dias são servidos 2 tipos de arroz (branco e integral).
- ❖ Feijão preto ou feijão branco, podendo ser intercalado com lentilha ou grão de bico
- ❖ As frutas poderão sofrer trocas devido sazonalidade
- ❖ Saladas opções: Folhosa, crua e cozida

Nutricionista: Thatielly S. Garcia – CRN8 - 1705