

ALMOÇO – SETEMBRO 2026



SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
31/08 Carne moída refogada ao molho de tomate Polenta cremosa Saladas Melancia	01/09 Frango assado Cenoura em palitos com açafrão Saladas Manga	02/09 Bisteca na chapa acebolada Repolho bicolor com alecrim Saladas Abacaxi	03/09 Carne de panela Chuchu sauté com milho Saladas Arroz doce	04/09 Feijoada Farofa de couve Saladas Laranja
07/09 FERIADO	08/09 FERIADO	09/08 Linguíça de pernil assada Farofa úmida de legumes Saladas Maçã	10/09 Almondegas ao sugo Macarrão parafuso Saladas Laranja	11/09 Peito de frango grelhado Brócolis ao alho Saladas Gelatina de morango
14/09 Ovos mexidos com queijo e orégano Batata doce corada Saladas Maçã	15/09 Lasanha à bolonhesa Couve-flor no bafo Saladas Banana	16/09 Frango Xadrez Acelga com Cury Saladas Laranja	17/09 Peixe empanado Jardineira de legumes Saladas Pavê de chocolate	18/09 Coxa e sobrecoxa assadas Bolinho de espinafre Saladas Melão
21/09 Estrogonofe de frango Batata palha Saladas Laranja	22/09 Cubos suínos com molho de soja Abobrinha no forno salpicado com queijo parmesão Saladas Manga	23/09 Panqueca de frios com 2 molhos Brócolis refogado Saladas Creme de coco	24/09 Yakisoba de frango com legumes Saladas Melancia	25/09 Quibe assado Creme de milho Saladas Salada de frutas
28/09 Cubos de frango com cenoura e chuchu Saladas Maçã	29/09 Carne moída ao sugo Purê de batatas Saladas Melancia	30/09 Frango assado Crótons de berinjela Saladas Laranja	01/10 Bife grelhado Suflê de queijo Saladas Mousse de maracujá	02/10 Fricassê de frango Couve refogada Saladas Banana

- ❖ 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
- 1705

Nutricionista: Thatielly S. Garcia – CRN8