

CARDÁPIO DE ALMOÇO

Terça-feira, 06 de maio de 2025

PRATOS PRINCIPAIS

- Filé de Frango
- Picadinho ao Creme de Mostarda com Gorgonzola
- Coxa e Sobrecoxa ao Molho Shoyu com Cebola
- Filé de Peixe ao molho de Espinafre com Crispy de Alho-poró
- *TACHO*: Parmegiana de Frango

GUARNIÇÕES

- Batata de Forno Laminada
- Capeletti ao Molho Branco com Frango
- Abobrinha Colorida
- Quiche de Tomate Seco
- Banana à Milanesa
- Macarrão Temperado

GRELHADOS

- Contrafilé
- Alcatra Suína
- Churrasco (*extra*)

SALADAS

- Alface Roxa
- Alface Crespa
- Rúcula
- Tomate
- Quiabo Refogado
- Melancia Refrescante
- Beterraba Crua Ralada
- Nabo com Cebola
- Salpicão (creme de leite, frango, uvas passas, milho, cenoura e batata palha)
- Batata Inglesa Cozida
- Salada de Feijão fradinho com Manjericão
- Salada Tropical (folhas, kiwi, morango, linhaça e palmito)

SOBREMESAS

- Compota de Frutas (2 variedades)
- Brigadeirão
- Torta Casadinho
- Pudim de Leite
- Sobremesa Diet
- Salada de Frutas

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz Branco
- Arroz Integral
- Feijão Carioca
- Feijão Tropeiro
- Guisado de Proteína de Soja com Batatas

MOLHOS

- Molho de Queijo (creme de leite, queijo, azeite e orégano)
- Molho Agri-doce (pimentão, cebola, vinagre, shoyu, ketchup e abacaxi)
- Molho de Limão (suco de limão, azeite, sal e hortelã)

Cardápio sujeito a alterações.
Servido das 11h às 14h30min.