

Cardápio de março 2026

Segunda - 02/03	Terça - 03/03	Quarta - 04/03	Quinta - 05/03	Sexta - 06/03 Dia do patrono
Biscoito cracker sabor manteiga Melão	Bolo de cenoura Suco de morango	Biscoito de água Melancia	Barrinha de arroz Suco de manga	Biscoito de polvilho Pera
Macarrão espaguete ao molho sugo Nuggets assado Batata doce rústica com ervas finas Alface crespa roxa Maçã Água mineral	Arroz branco Feijão carioca com linguiça Omelete à pizzaiolo Cenoura sauté Alface mimosa Banana Água mineral	Arroz branco à grega Feijão carioca Cafta Escarola regada ao alho frito Uva Água mineral	Arroz branco Creme de espinafre Peixe assado com lemon pepper Beterraba cozida Acelga picadinha Melão Água mineral	Gohan com furikakê Kusiyaki de frango ao molho tare Batata frita Alface americana com tomate Picolé de frutas Água mineral
Pão francês com manteiga Leite com chocolate Melancia	Sanduíche natural de frango Chá de camomila com canela Pera	Pão de leite com requeijão Suco de goiaba Maçã	Torrada de pão de forma integral com azeite e orégano Iogurte vitamina Banana	Torta pizzaiolo Suco de tangerina Frutas sortidas

Segunda - 09/03	Terça - 10/03	Quarta - 11/03	Quinta - 12/03	Sexta - 13/03
Biscoito água e sal Maçã	Biscoito de cacau e cereais Suco de caju	Biscoito cracker sabor queijo Banana	Broa de fubá com erva doce Suco de uva	Biscoito wind Melão
Arroz integral Feijão carioca Isca de carne acebolada Purê de batatas Agrião com alface americana ao molho inglês Melancia Água mineral	Arroz branco Feijão carioca Linguiça toscana Farofa Couve manteiga fininha com tomatinho Goiaba Água mineral	Macarrão parafuso ao alho e óleo Frango em cubos ao molho pomodoro Legumes salteados Mix de folhas Mousse de limão Água mineral	Arroz branco Feijão vermelho Carne louca Mandioquinha corada Repolho refogado ao alho e óleo Mamão Água mineral	Arroz parboilizado Feijão carioca Sobrecoca assada com batata bolinha Alface romana, pepino e tomate Banana Água mineral
Pão caseiro com geleia Iogurte natural Manga	Torta de legumes com atum Suco de abacaxi com hortelã Pera	Pão australiano com creme de ricota Leite com chocolate Uva	Torrada com tomate picado e parmesão Chá de frutas vermelhas Maçã	Pão de queijo Suco de morango Mix de frutas

Cardápio de março 2026

Segunda - 16/03	Terça - 17/03	Quarta - 18/03	Quinta - 19/03	Sexta - 20/03
Pão de mel Melancia	Biscoito de coco Suco de maracujá com acerola	Casquinha de pão sírio com sal, azeite e alecrim Banana	Cookie de maçã com canela Suco de limão siciliano com manga	Palmier Pera
Arroz branco Estrogonofe de carne Batata palha Alfices e tomate Mamão Água mineral	Arroz branco Feijão carioca Bisteca grelhada Abobrinha corada salpicada com parmesão fino Aface crespax Aface crespax roxa Uva Água mineral	Arroz parboilizado Feijão carioca Frango à milanesa Maionese Rúcula com palmito Laranja Água mineral	Arroz parboilizado Feijão carioca Bife grelhado ao molho chimichurri Farofa Alface lisa com agrião ao molho italiano Abacaxi Água mineral	Macarrão penne ao molho ragu Peito de frango assado temperado com mel Brócolis salteado Acelga Maçã Água mineral
Pão de gergelim com requeijão Suco de manga Pera	Pão de aveia com muçarela Leite com chocolate Maçã	Pão egg com cheddar (fatia) Suco de tangerina Melão	Bisnaguinha com creme de avelã iogurte de morango Mexerica	Pão francês com carne Chá mate gelado com limão Banana

Segunda - 23/03	Terça - 24/03	Quarta - 25/03	Quinta - 26/03	Sexta - 27/03 Aniversariantes do mês de março
Biscoito cream cracker Banana	Biscoito maisena de chocolate Suco de laranja	Biscoito de linhaça com ervas finas Pera	Biscoito napolitano Suco de manga	Barrinha de arroz doce Caqui
Arroz branco Creme de milho Frango grelhado Abobrinha corada Alface romana com tomate Maçã Água mineral	Macarrão ninho ao molho pesto Almôndega de carne assada Couve-flor gratinada Alface americana Mamão Água mineral	Gohan Lombo em cubinhos no missô Tempurá de legumes Repolho e acelga refogados no gergelim Abacaxi Água mineral	Arroz parboilizado Feijão carioca Sobrecoxa assada Caponata de berinjela Alface crespax roxa Melancia Água mineral	Arroz branco Feijão carioca Omelete com bacon Purê de abóboras Mix de folhas Melão Água mineral
Pão de centeio com queijo prato Chá de erva cidreira Mexerica	Pão francês com creme de ricota Leite com chocolate Goiaba	Torrada com patê de queijos Suco de caju Banana	Pão de milho com manteiga iogurte de frutas vermelhas Maçã	Pão hot-dog com salsicha Suco de uva Bolo de chocolate

Cardápio de março 2026

Segunda - 30/03	Terça - 31/03	Quarta – 01/04 Abril	Quinta – 02/04 Abril	Sexta – 03/04 Abril
Sembei Maçã	Rosca de cebola Suco de pêssego	Biscoito de polvilho com parmesão e chia Pera	Biscoito de nata Suco de uva	Não haverá aula
Macarrão parafuso tricolori ao alho e óleo Filé suíno em cubos ao molho de mostarda Brócolis corado Couve refogada Banana Água mineral	Arroz branco Feijão carioca Escondidinho de carne moída com purê de batata Mix de alfaces Caqui Água mineral	Arroz branco Feijoada Farofa com couve manteiga Vinagrete Laranja Água mineral	Arroz parboilizado Feijão branco com cenoura Karaage Acelga picadinha com tomate Abacaxi Água mineral	Sexta feira santa
Pão francês com requeijão Leite com chocolate Mamão	Pão de gergelim com muçarela Chá de erva cidreira Melão	Bisnaguinha com manteiga iogurte natural com limão Mexerica	Torradinha com tomate picado e parmesão Suco de goiaba Frutas sortidas	

O cardápio poderá sofrer alterações sem aviso prévio, devido à entrega, disponibilidade do fornecedor ou sazonalidade dos alimentos. Refeições elaboradas pela Nutricionista Paula Saito - CRN3-13858 e produzidas pela empresa Gakuen Refeições Coletivas