

RESTAURANTE CANTINA DA TIA

CARDÁPIO – MARMITEX

Capacidade - recipiente 900ml. + suco 200ml + Sobremesa

SEMANA – 02 A 06 DE JUNHO DE 2025

	SEGUNDA FEIRA 02/ JUNHO	TERÇA FEIRA 03/ JUNHO	QUARTA FEIRA 04/ JUNHO	QUINTA FEIRA 05/ JUNHO	SEXTA FEIRA 06/JUNHO
ACOMPANHAMENTO 1	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO
ACOMPANHAMENTO 2	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL
ACOMPANHAMENTO 3	FEIJÃO CALDO	FEIJÃO CALDO	FEIJÃO CALDO	FEIJÃO CALDO	FEIJÃO CALDO
PRATO PRINCIPAL 1	COXA E SOBRECOXA DESSOSADA ASSADO	BIFE DE PANELA	FRANGO ENSOPADO	ISCA DE BOI COM PIMENTÕES	FILÉ DE TILÁIA FRITO
PRATO PRINCIPAL 2	ISCA SUINA ACEBOLADO COM PIMENTOS COLORIDO	FRANGO FRITO	PORCO ASSADO	LINGUIÇA ACEBOLADA	FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES
OPÇÃO VEGETARIANA	CARNE MOIDA DE SOJA	OMELETE	OVO FRITO	PICADINHO DE SOJA	OVOS COZIDO
GUARNIÇÃO 1	PURÊ DE BATATA	SPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	POLENTA	BATATA FRITA	FAROFA DE BANANA DA TERRA
GUARNIÇÃO 2	BANANA DA TERRA FRITA	LEGUMES SAUTÊ	JILÓ REFOGADO	CHUCHUCOM BACON	ABOBRINHA AO ALHO
SALADA 1	COUVE COM CENOURA RALADA	REPOLHO MISTO COM MANGA	MIX DE FOLHAS COM FRUTA	ALFACE / TOMATE	VINAGRETE
SALADA 2	ALFACE COM TOMATE	PEPINO JAPONES / TOMATE	JARDINEIRA DE LEGUMES	TABULE	ALFACE / BETERRABA RALADA
SUCO DE FRUTA 200ML	2 OPÇÕES DE SUCO	2 OPÇÕES DE SUCO	2 OPÇÕES DE SUCO	2 OPÇÕES DE SUCO	2 OPÇÕES DE SUCO
SOBREMESA Mínimo 105g fruta picada	2 OPÇÕES DE FRUTA	GELATINA 70g	2 OPÇÕES DE FRUTA	2 OPÇÕES DE FRUTA	MUSSE DE CHOCOLATE 70g

*SEGUIR FIELMENTE O CARDÁPIO; *CARDÁPIO SUJEITO A ALTEREÇÃO. *TEMOS MOLHOS PARA SALADA;

* NUTRICIONISTA: INGRID TERTULIANO: 10100630

RESTAURANTE CANTINA DA TIA

CARDÁPIO – MARMITEX

Capacidade - recipiente 900ml. + suco 200ml + Sobremesa

SEMANA – 09 A 13 DE JUNHO DE 2025

	SEGUNDA FEIRA 09/ JUNHO	TERÇA FEIRA 10/ JUNHO	QUARTA FEIRA 11/ JUNHO	QUINTA FEIRA 12/ JUNHO	SEXTA FEIRA 13/JUNHO
ACOMPANHAMENTO 1	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO
ACOMPANHAMENTO 2	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL
ACOMPANHAMENTO 3	FEIJÃO CALDO	FEIJÃO CALDO	FEIJÃO CALDO	FEIJÃO CALDO	FEIJÃO CALDO
PRATO PRINCIPAL 1	ISCA DE FRANGO COM LEGUMES	CUBOS DE FRANGO EMPANADO	PORCO ORIENTAL	LINGUIÇA DE PERNIL ACEBOLADA	FEIJOADA
PRATO PRINCIPAL 2	BIFE SUINO COM ALECRIM	ALMÔDEGAS BOVINA AO SUGO	FRANGO ASSADO	ISCA DE BOI COM PIMENTÕES COLORIDO	FILÉ DE FRANGO GRElhADO ACEBOLADO
OPÇÃO VEGETARIANA	OVOS MEXIDOS COM CENOURA E TOMATE	PICADINHO DE CARNE DE SOJA	OVO FRITO	OVOS COZIDO	OMELETE
GUARNIÇÃO 1	POLENTA COM QUEIJO	SPAGUETTE AO ALHO E ÓLEO	PURÊ DE BATATA	BATATA FRITA	(FAROFÁ) VIRADO DE COUVE
GUARNIÇÃO 2	ABOBRINHA COM BACON	ABOBORA AO ALHO	CHUCHU COM OVOS	LEGUMES AO FORNO	BANANA DA TERRA COZIDA
SALADA 1	ALFACE COM TOMATE	ALFACE COM TOMATE	REPOLHO MISTO COM MANGA	SALADA DE GRÃOS AO VINAGRETE	BETERRABA CUBINHO COM MILHO
SALADA 2	TABULE DE PEPINO	PICADINHO DE CENOURA COM MILHO	TOMATE COM PEPINO	MISTO DE FOLHAS	REPOLHO BRANCO COM TOMATE
SUCO DE FRUTA 200ML	2 OPÇÕES DE SUCO	2 OPÇÕES DE SUCO	2 OPÇÕES DE SUCO	2 OPÇÕES DE SUCO	2 OPÇÕES DE SUCO
SOBREMESA Mínimo 105g fruta picada	2 OPÇÕES DE FRUTA	2 OPÇÕES DE FRUTA	GELATINA 70g	2 OPÇÕES DE FRUTA	ARROZ DOCE 70g

*SEGUIR FIELMENTE O CARDÁPIO; *CARDÁPIO SUJEITO A ALTEREÇÃO. *TEMOS MOLHOS PARA SALADA;

* NUTRICIONISTA: INGRID TERTULIANO: 10100630

RESTAURANTE CANTINA DA TIA

CARDÁPIO – MARMITEX

Capacidade - recipiente 900ml. + suco 200ml + Sobremesa

SEMANA – 16 A 20 DE JUNHO DE 2025

	SEGUNDA FEIRA 16/ JUNHO	TERÇA FEIRA 17/ JUNHO	QUARTA FEIRA 18/ JUNHO	QUINTA FEIRA 19 JUNHO	SEXTA FEIRA 20/JUNHO
ACOMPANHAMENTO 1	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO		
ACOMPANHAMENTO 2	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL		
ACOMPANHAMENTO 3	FEIJÃO CALDO	FEIJÃO CALDO	FEIJÃO CALDO		
PRATO PRINCIPAL 1	CARNE MOIDA COM LEGUMES	EMPADAO DE FRANGO	PORCO AO MOLHO DE ABACAXI		
PRATO PRINCIPAL 2	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	CARNE DE BOI AO MOLHO	FRANGO FRITO	FERIADO	RECESSO
OPÇÃO VEGETARIANA	OMELETE	OVO FRITO	CARNE MOIDA DE SOJA		
GUARNIÇÃO 1	MACARRÃO PARAFUSO	LEGUMES NA MANTEIGA	TUTU DE FEIJÃO		
GUARNIÇÃO 2	ENSOPADINHO DE INHAME	JILÓ AO ALHO	BATATA SAUTÊ		
SALADA 1	MISTOS DE FOLHAS VERDES	COUVE COM TOMATE	ALFACE COM CENOURA RALADA		
SALADA 2	TOMATE COM PEPINO	ABOBRINHA VERDE CUBINHOS	VINAGRETE		
SUCO DE FRUTA 200ML	2 OPÇÕES DE SUCO	2 OPÇÕES DE SUCO	2 OPÇÕES DE SUCO		
SOBREMESA Mínimo 105g fruta picada	2 OPÇÕES DE FRUTA	GELATINA 70g	2 OPÇÕES DE FRUTA		

*SEGUIR FIELMENTE O CARDÁPIO; *CARDÁPIO SUJEITO A ALTEREÇÃO. *TEMOS MOLHOS PARA SALADA;

* NUTRICIONISTA:INGRID TERTULIANO: 10100630

RESTAURANTE CANTINA DA TIA

CARDÁPIO – MARMITEX

Capacidade - recipiente 900ml. + Suco 200 ml + Sobremesa

SEMANA – 23 A 27 DE JUNHO DE 2025

	SEGUNDA FEIRA 23/ JUNHO	TERÇA FEIRA 24/ JUNHO	QUARTA FEIRA 25/ JUNHO	QUINTA FEIRA 26/ JUNHO	SEXTA FEIRA 27/JUNHO
ACOMPANHAMENTO 1	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO
ACOMPANHAMENTO 2	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL	ARROZ INTEGRAL
ACOMPANHAMENTO 3	FEIJÃO CALDO	FEIJÃO CALDO	FEIJÃO CALDO	FEIJÃO CALDO	FEIJÃO CALDO
PRATO PRINCIPAL 1	STROGONOFÉ DE FRANGO	BOI ENSOPADO COM LEGUMES	FRANGO A PASSARINHO	COXA E SOBRECOXA DESSOSADA ASSADA	LASANHA A BOLONHESA
PRATO PRINCIPAL 2	BIFE DE PANELA	LINGUIÇA DE FRANGO ASSADA	CUBOS SUÍNO COM PIMENTÕES	CARRÉ SUÍNO ACEBOLADO	FRANGO FRITO
OPÇÃO VEGETARIANA	OVOS MEXIDOS	OVO FRITO	OVOS COZIDOS	PICADINHO DE CARNE DE SOJA	OMELETE
GUARNIÇÃO 1	LEGUMES AO FORNO	POLENTA	BATATA ENSOPADINHA	MACARRÃO PENNE AO SUGO	VAGEM PICADINHA COM OVOS
GUARNIÇÃO 2	JILÓ AO ALHO	ABOBORA COM TOMATE PICADINHO	FAROFA COM CENOURA RALADA	BANANA FRITA	REPOLHO BÚLGARO (BACON)
SALADA 1	BERINGELA CUBINHOS COM PIMENTÕES	TABULE	REPOLHO MISTO COM MANGA	ALFACE MISTA	ALFACE COM TOMATE
SALADA 2	COUVE COM TOMATE	ALFACE COM TOMATE	VINAGRETE	TOMATE COM PEPINO	BETERRABA COZIDA
SUCO DE FRUTA 200ML	2 OPÇÕES DE SUCO	2 OPÇÕES DE SUCO	2 OPÇÕES DE SUCO	2 OPÇÕES DE SUCO	2 OPÇÕES DE SUCO
SOBREMESA Mínimo 105g fruta picada	2 OPÇÕES DE FRUTA	GELATINA 70g	2 OPÇÕES DE FRUTA	2 OPÇÕES DE FRUTA	MANJAR 70g

*SEGUIR FIELMENTE O CARDÁPIO; *CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÃO. *TEMOS MOLHOS PARA SALADA;

* NUTRICIONISTA: INGRID TERTULIANO: 10100630