

RESTAURANTE CANTINA DA TIA

CARDÁPIO – MARMITEX

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

SEMANA – 01 A 03 DE OUTUBRO DE 2025

			QUARTA FEIRA 01/ AGOSTO	QUINTA FEIRA 02/ AGOSTO	SEXTA FEIRA 03/ AGOSTO
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			BIFE DE PORCO	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	LASANHA DE FRANGO
PRATO PRINCIPAL 2			ISCA DE FRANGO EMPANADA	CARNE MOIDA ACEBOLADA	ISCA DE BOI ACEBOLADA
OPÇÃO VEGETARIANA			PICADINHO DE SOJA	OVOS FRITOS	OMELETTE
GUARNIÇÃO 1			FEIJÃO TROPEIRO	PURÊ DE BATATA	LEGUMES SAUTÊ
GUARNIÇÃO 2			AIPIM	CENOURA, COUVE FLOR E BRÓCOLIS NA MANTEIGA	FAROFA
SALADA 1			REPOLHO MISTO COM FRUTA	ALFACE COM MANGA	ALFACE/ COUVE
SALADA 2			VINAGRETE	TOMATE/ PEPINO	SOJA AO 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	2 OPÇÕES DE FRUTA	MANJAR

*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 – 06 A 10 DE OUTUBRO DE 2025

	SEGUNDA FEIRA 06/ OUTUBRO	TERÇA FEIRA 07/ OUTUBRO	QUARTA FEIRA 08/ OUTUBRO	QUINTA FEIRA 09/ OUTUBRO	SEXTA FEIRA 10/ OUTUBRO
ACOMPANHAMENTO 1					
ACOMPANHAMENTO 2					
ACOMPANHAMENTO 3	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
PRATO PRINCIPAL 1					
PRATO PRINCIPAL 2					
OPÇÃO VEGETARIANA					
GUARNIÇÃO 1					
GUARNIÇÃO 2					
SALADA 1					
SALADA 2					
SUCO DE FRUTA 200ML					
SOBREMESA Mínimo 105g fruta picada					

*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 – 18 A 22 DE AGOSTO DE 2025

	SEGUNDA FEIRA 13/ OUTUBRO	TERÇA FEIRA 14/ OUTUBRO	QUARTA FEIRA 15/ OUTUBRO	QUINTA FEIRA 16/ OUTUBRO	SEXTA FEIRA 17/ A OUTUBRO
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	ESTROGONOFE DE FRANGO	ISCA SUINA ACEBOLADA COM PIMENTÕES	ALMONDEGAS A PIZZAILO	FRICASSE DE FRANGO	PEIXE FRITO
PRATO PRINCIPAL 2	LINGUIÇA PERNIL ACEBOLADA	FILÉ DEF RANGO GRELHADO	FRANGO EMPANADO	BIFE DE PANELA	PICADINHO DE FRANGO COM LINGUIÇA ACEBOLADO
OPÇÃO VEGETARIANA	OVOS COZIDOS	OVOS MEXIDOS	PICADINHO DE SOJA	OVOS FRITO	OMELETE
GUARNIÇÃO 1	BATATA FRITA	TUTU DE FEIJÃO	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	ABOBRINHA COM CALABRESA	MUQUEQUINHA DE BANANA DA TERRA
GUARNIÇÃO 2	LEGUMES SAUTÊ	VAGEM PICADINHA COM BACON	CHUCHU COM OVOS	FAROFA	BATATA ASSADA NA MANTEIGA
SALADA 1	FOLHAS MISTAS COM FRUTA	BETERRABA COM MILHO	ALFACE COM CENOURA RALADA E MILHO	REPOLHO MISTO COM FRUTAS	TABULE AO VINAGRETE
SALADA 2	PEPINO/ TOMATE	ALFACE/ TOMATE	TOMATE/ PEPINO	ALFACE/ TOMATE	ALFACE / 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	GELATINA	2 OPÇÕES DE FRUTA	2 OPÇÕES DE FRUTA	ARROZ DOCE

*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 – 20 A 24 DE OUTUBRO DE 2025

	SEGUNDA FEIRA 20/ OUTUBRO	TERÇA FEIRA 21/ OUTUBRO	QUARTA FEIRA 22/ OUTUBRO	QUINTA FEIRA 23/ OUTUBRO	SEXTA FEIRA 24/ OUTUBRO
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	CARNE MOIDA COM LEGUMES	COSTELINHA SUINA	CARNE NA LATA	PORCO ORIENTAL	ESCONDIDINHO DE FRANGO
PRATO PRINCIPAL 2	FILÉ DE FRANGO EMPANADO	CUBOS DE FRANGO COM CENOURA PALITO	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO	FRANGO Á PASSARINHO	BIFE DE BOI ACEBOLADO
OPÇÃO VEGETARIANA	OVOS FRITOS	OVOS COZIDOS	OVOS MEXIDOS	OMELETE	PICADINHO DE SOJA
GUARNIÇÃO 1	MACARRÃO PARAFUSO	AIPIM NA MANTEIGA	ABOBORA AO ALHO	PURÊ DE BATATA	BANANA FRITA
GUARNIÇÃO 2	ENSOPADINHO DE INHAME	FEIJÃO TROEPIRO	REPOLHO BULGARO (COM BACOM)	BERINGELA EMPANADA	ABOBRINHA VERDE COM LINGUICINHA
SALADA 1	SALADA TROPICAL	BETERRABA RALADA COM MILHO	ALFACE/ COUVE	FOLHAS MISTAS / TOMATE	ALFACE/ REPOLHO
SALADA 2	ALFACE/ TOMATE	COUVE/ PEPINO	FEIJÃO BRANCO AO VINAGRETE	CEBOURA RALADA	TOMATE / PEPINO
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	2 OPÇÕES DE FRUTA	2 OPÇÕES DE FRUTA	CANJICÃO

*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 – 27 A 31 DE OUTUBRO DE 2025

	SEGUNDA FEIRA 27/ OUTUBRO	TERÇA FEIRA 28/ OUTUBRO	QUARTA FEIRA 29/ OUTUBRO	QUINTA FEIRA 30/ OUTUBRO	SEXTA FEIRA 31/ OUTUBRO
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	ESTROGONOFE DE FRANGO	BIFINHO DE CARNE MOIDA	LINGUIÇA ASSADA ACEBOLADA	LASANHA DE FRANGO	PEIXE A ESCABECHE
PRATO PRINCIPAL 2	BIFE DE PORCO	ISCA DE FRANGO EMPANADO	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	BOI AO MOLHO DE TOMATE	BIFE DE BOI ACEBOLADO
OPÇÃO VEGETARIANA	OVOS MEXIDOS	OVOS FRITO	PICADINHO DE SOJA	OVOS COZIDOS	OMELETE
GUARNIÇÃO 1	CHUCHU COM LINGUICINHA	FAROFA PALHA	MACARRÃO ESPAGUETTE AO AÇO E ÓLEO	AIPIIM	CENOURA PALITO NA MANTEIGA
GUARNIÇÃO 2	BATATA DOCE A DORÉ	LEGUMES SAUTÊ	BANANA FRITA	VAGEM PICADINHA COM BACON NA MANTEIGA	PURÊ DE BATATA
SALADA 1	ALFACE / TOMATE	REPOLHO MISTOS COM FRUTA	FOLHAS MISTAS COM FRUTAS	VINAGRETE	ALFACE/ TOMATE
SALADA 2	BETERRABA RALADA COM MILHO	TOMATE/ PEPINO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ALFACE/ PEPINO	SALADA TROPICAL
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	2 OPÇÕES DE FRUTA	2 OPÇÕES DE FRUTA	MANJAR

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

* NUTRICIONISTA:INGRID TERTULIANO: 10100630