



**MP** RESTAURANTE  
E LANCHONETE

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: CRISTINE ARCARO CRN 12532

Cardápio	Segunda-feira 19/01	Terça-feira 20/01	Quarta-feira 22/01	Quinta-feira 23/01	Sexta-feira 24/01	Sábado 25/01	Domingo 26/01
<b>FIXO</b>	Arroz branco Arroz integral Feijão Proteína Vegetal	Arroz branco Arroz integral Feijão Proteína Vegetal	Arroz branco Arroz integral Feijão Proteína Vegetal	Arroz branco Arroz integral Feijão Proteína vegetal	Arroz branco Arroz integral Feijão Proteína Vegetal	Arroz branco Arroz integral Feijão Proteína vegetal	Arroz branco Arroz integral Feijão Proteína vegetal
<b>CARNE</b>	<b>ALMONDEGA AO MOLHO POMODORO</b>  CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: SIM	<b>LASANHA DE FRANGO</b>  CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: SIM	<b>MIGNON SUINO ASSADO C/ ABACAXI</b>  CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEM: NÃO	<b>SOBRECOXA ASSADA AO MOLHO MOSTARDA</b>  CONTÉM LÁCTEOS: SIM CONTÉM GLÚTEN: NÃO	<b>PEIXE À MILANESA</b>  CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: SIM	<b>FRANGO XADREZ</b>  CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: NÃO	<b>LOMBO SUINO ASSADO C/ ERVAS</b>  CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: NÃO
<b>GUARNIÇÃO</b>	<b>POLENTA TRADICIONAL</b>  CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: NÃO  <b>SEM ADIÇÃO INTENCIONAL DE ORIGEM ANIMAL</b>	<b>FAROFA COM COUVE</b>  CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: NÃO  <b>SEM ADIÇÃO INTENCIONAL DE ORIGEM ANIMAL</b>	<b>PURÊ DE MORANGA</b>  CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: NÃO  <b>COM ADIÇÃO INTENCIONAL DE ORIGEM ANIMAL</b>	<b>MACARRÃO C/ ERVAS FINAS</b>  CONTÉM LÁCTEOS: SIM CONTÉM GLÚTEN: NÃO  <b>COM ADIÇÃO INTENCIONAL DE ORIGEM ANIMAL</b>	<b>PIRÃO DE PEIXE</b>  CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: SIM  <b>COM ADIÇÃO INTENCIONAL DE ORIGEM ANIMAL</b>	<b>MACARRÃO NA MANTEIGA</b>  CONTÉM LÁCTEOS: SIM CONTÉM GLÚTEN: SIM  <b>COM ADIÇÃO INTENCIONAL DE ORIGEM ANIMAL</b>	<b>FAROFA CROCANTE</b>  CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: NÃO  <b>SEM ADIÇÃO INTENCIONAL DE ORIGEM ANIMAL</b>
Saladas	2 OPÇOES	2 OPÇOES	2 OPCOES	2 OPÇOES	2 OPÇOES	2 OPÇOES	2 OPÇOES
Sobremesa	FRUTA	GELATINA	FRUTA	GELATINA	FRUTA	GELATINA	FRUTA

INGREDIENTES



CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: CRISTINE ARCARO CRN 12532

#### CARNES:

ALMONDEGAS: PALETA MOIDA, MOLHO POMODORO, TOMATE, CEBOLA, E TEMPEROS NATURAIS.

LASANHA DE FRANGO: MASSA DE LAZANHA, CREME DE LEITE, ÓLEO, MOLHO DE TOMATE E TEMPEROS NATURAIS.

MIGNON SUINO C/ ABACAXI: SUINO, ABACAXI, E TEMPEROS NATURAIS.

SOBRECOXA ASSADA AO MOLHO MOSTARDA: SOBRECOXA DE FRANGO, MOSTARDA, CREME DE LEITE, TEMPERO NATURAIS.

PEIXE À MILANEZA: PEIXE, FARINHA DE ROSCA, FARINHA DE TRIGO, E TEMPEROS NATURAIS.

FRANGO XADREZ: PEITO DE FRANGO, CEBOLA, TOMATE, PIMENTÃO, TEMPEROS NATURAIS.

LOMBO SUINO ASSADO BARBECUE: LOMBO SUINO, BARBECUE E TEMPERO NATURAIS.

#### GUARNIÇÕES

POLENTA CREMOSA: FARINHA DE MILHO, ÁGUA, E TEMPEROS NATURAIS.

FAROFA COM COUVE: FARINHA DE MANDIOCA, COUVE E TEMPEROS NATURAIS.

PURÊ DE MORANGA: MORANGA, MANTEIGA, CREME DE LEITE, E TEMPERO NATURAIS.

MACARRÃO C/ EVAS FINAS: MACARRÃO, ERVAS FINAS, E TEMPEROS NATURAIS.

PIRÃO DE PEIXE: PEIXE, PIMENTAO, TOMATE, CEBOLA, ALHO, E TEMPERO NATURAIS.

MACARRÃO NA MANTEIGA: MACARRÃO, MANTEIGA E TEMPEROS NATURAIS.

FAROFA CROCANTE: FARINHA DE MANDIOCA, ÓLEO E TEMPEROS NATURAIS.