MP RESTAURANTE E LANCHONETE

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: CRISTINE ARCARO CRN 12532P

Cardápio	Segunda-feira 19/10	Terça-feira 20/10	Quarta-feira 21/10	Quinta-feira 22/10	Sexta-feira 23/10	Sábado 24/10	Domingo 25/10
FIXO	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
CARNE	ISCAS DE FRANGO CROCANTE EMPANADO CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: SIM	BISTECA SUÍNA GRELHADA CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: NÃO	FRANGO ASSADO C/ ERVAS E MOSTARDA CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: NÃO	CARNE DE PANELA C/ CENOURA E BATATA CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: NÃO	FRANGO GRELHADO ACEBOLADO CONTÉM LÁCTEOS: SIM CONTÉM GLÚTEN: NÃO	LASANHA À BOLONHESA CONTÉM LÁCTEOS: SIM CONTÉM GLÚTEN: SIM	STROGONOFF DE FRANGO CREMOSO CONTÉM LÁCTEOS: SIM CONTÉM GLÚTEN: NÃO
GUARNIÇÃO	MACARRÃO AO MOLHO ROSÉ CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: SIM COM ADIÇÃO INTENCIONAL DE ORIGEM ANIMAL	PURÊ DE BATATA DOCE CONTÉM LÁCTEOS: SIM CONTÉM GLÚTEN: NÃO COM ADIÇÃO INTENCIONAL DE ORIGEM ANIMAL	MACARRÃO MOLHO BRANCO CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: SIM COM ADIÇÃO INTENCIONAL DE ORIGEM ANIMAL	POLENTA TRADICIONAL CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: NÃO SEM ADIÇÃO INTENCIONAL DE ORIGEM ANIMAL	REFOGADO DE REPOLHO NA MANTEIGA CONTÉM LÁCTEOS: SIM CONTÉM GLÚTEN: NÃO COM ADIÇÃO INTENCIONAL DE ORIGEM ANIMAL	FAROFA TRADICIONAL CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: NÃO SEM ADIÇÃO INTENCIONAL DE ORIGEM ANIMAL	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO CONTÉM LÁCTEOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN: SIM COM ADIÇÃO INTENCIONAL DE ORIGEM ANIMAL
SALADAS	2 OPÇÕES	2 OPÇÕES	2 OPÇÕES	2 OPÇÕES	2 OPÇÕES	2 OPÇÕES	2 OPÇÕES
SOBREMESA	1 OPÇÃO	1 OPÇÃO	1 OPÇÃO	1 OPÇÃO	1 OPÇÃO	1 OPÇÃO	1 OPÇÃO

INGREDIENTES:

CARNES:

ISCA DE FRANGO CROCANTE: PEITO DE FRANGO, FARINHA DE TRIGO, FARINHA DE ROSCA E TEMPEROS NATURAIS.

BISTECA GRELHADA: BISTECA SUÍNA E TEMPEROS NATURAIS.

FRANGO ASSADO C/ ERVAS E MOSTARDA: SOBRECOXA DE FRANGO, ERVAS, MOSTARDA E TEMPEROS NATURAIS.

CARNE DE PANELA COM CENOURA E BATATA: CARNE BOVINA, CENOURA, BATATA E TEMPEROS NATURAIS.

FRANGO GRELHADO ACEBOLADO: FILÉ DE PEITO DE FRANGO, CEBOLA E TEMPEROS NATURAIS.

LASANHA À BOLONHESA: CARNE MOÍDA, MASSA DE LASANHA, MOLHO BRANCO, QUEIJO E TEMPEROS NATURAIS.

STROGONOFF DE FRANGO: PEITO DE FRANGO, MOSTARDA, KETCHUP, REQUEIJÃO E TEMPEROS NATURAIS.

GUARNIÇÕES

MACARRÃO AO MOLHO ROSÊ: MACARRÃO, MAIONESE, KETCHUP E TEMPEROS NATURAIS.

PURÊ DE BATATA DOCE: BATATA DOCE, LEITE, CREME DE LEITE E TEMPEROS NATURAIS.

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO: MACARRÃO, MOLHO BRANCO E TEMPEROS NATURAIS.

POLENTA TRADICIONAL: FARINHA DE MILHO E TEMPEROS NATURAIS.

REPOLHO REFOGADO NA MANTEIGA: REPOLHO, MANTEIGA E TEMPEROS NATURAIS.

FAROFA TRADICIONAL: FARINHA DE MANDIOCA E TEMPEROS NATURAIS.

MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO: MACARRÃO, ÓLEO, ALHO E TEMPEROS NATURAIS.