

INGREDIENTES:

CARNES:

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

LOMBO SUÍNO ASSADO AO MOLHO ORIENTAL: LOMBO SUÍNO, SHOYU, AMIDO DE MILHO, CEBOLA E TEMPERO NATURAIS.

FRANGO GRELHADO AO MOLHO BRANCO: PEITO DE FRANGO, ERVILHAS, MOLHO BRANCO E TEMPERO NATURAIS.

CARNE MOÍDA C/ LEGUMES: PALETA BOVINA, CENOURA, BATATA, CHUCHU E TEMPERO NATURAIS.

FRANGO ASSADO NA MOSTARDA: SOBRECOXA, MOSTARDA E TEMPERO NATURAIS.

PEIXE À MILANESA: PEIXE, FARINHA DE ROSCA, FARINHA DE TRIGO E TEMPERO NATURAIS.

LASANHA DE FRANGO: PEITO DE FRANGO, MOLHO BRANCO, MASSA LASANHA E TEMPERO NATURAIS.

GUARNIÇÕES

MACARRÃO AO MOLHO POMODORO: MACARRÃO, MOLHO TOMATE, CEBOLA, TOMATE E TEMPERO NATURAIS.

FAROFA À MODA DA CASA: FARINHA DE MANDIOCA E TEMPERO NATURAIS.

MACARRÃO AO MOLHO PESTO: MACARRÃO, MANJERICÃO E TEMPERO NATURAIS.

PURÊ DE MORANGA: MORANGA, CREME DE LEITE, LEITE E TEMPEROS NATURAIS.

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO: MACARRÃO, LEITE, CREME DE LEITE, MANTEIGA, ÓLEO E TEMPERO NATURAIS.

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

FAROFA DE CENOURA: FARINHA DE MANDIOCA, CENOURA, COLORAU E TEMPERO NATURAIS.