



## INGREDIENTES:

### CARNES:

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

ALMÔNDEGAS AO MOLHO: ALMÔNDEGAS, CEBOLA, MOLHO DE TOMATE E TEMPERO NATURAIS.

FRANGO GRELHADO E ACEBOLADO: PEITO DE FRANGO, CEBOLA E TEMPERO NATURAIS.

CARNE MOÍDA C/ LEGUMES: PALETA BOVINA, CENOURA, BATATA, CHUCHU E TEMPERO NATURAIS. FRANGO À MILANESA: FILÉ DE FRANGO, FARINHA DE ROSCA, FARINHA DE TRIGO, E TEMPERO NATURAIS.

CARNE DE PANELA: CARNE, MOLHO DE TOMATE, CEBOLA E TEMPERO NATURAIS.

LOMBO SUÍNO AO MOLHO ORIENTAL: LOMBO SUÍNO, MOLHO SHOYU, MOSTARDA, CEBOLA E TEMPEROS NATURAIS.

### GUARNIÇÕES

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

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

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

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

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

POLENTA CREMOSA: FARINHA DE MILHO E TEMPEROS NATURAIS

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