

CARDÁPIO



PROGRAMAÇÃO DE CARDÁPIO

SESC Guará: Nutricionista Danielle Teixeira - CRN/1 5489 – Telefone: 3217-9726

Mês: FEVEREIRO/2024

Período: 26 a 29/02/24

RESTAURANTE

DATA	PRATO EXECUTIVO	PRATO PRINCIPAL	ACOMPANHAMENTOS		GUARNIÇÕES		MARMITA FITNESS
26/02 Segunda-feira	1	Contrafilé ao molho de manteiga e alecrim	Arroz Branco	1 - Feijão Carioca	Antepasto de abobrinha	Batata inglesa com salsaõ	Contrafilé grelhado Antepasto de abobrinha Batata inglesa com salsaõ
	2		Arroz Integral				
27/02 Terça-feira	1	Costela bovina cozida	Arroz Branco	Feijão Carioca	Cenoura com milho	Tomate recheado assado	“Falsa bacalhoda” Cenoura com milho Couve-flor no vapor
	2	“Falsa bacalhoda”	Arroz Integral				
28/02 Quarta-feira	1	Lagarto ao molho ferrugem	Arroz Branco	Feijão Carioca	Mandioca na manteiga	Quiabo grelado	Coxa e sobrecoxa ao molho de açafão Quiabo grelhado Mandioca cozida
	2	Coxa e sobrecoxa ao molho de açafão	Arroz Integral				
29/02 Quinta-feira	1	Isca de carne acebolada	Arroz Branco	Feijão Carioca	Legumes sauté	Farofa de banana nanica	Isca de carne acebolada Legumes Sauté Vagem com milho
	2	Supremo de frango ao molho de mostarda	Arroz Integral				

Temos disponíveis também: **SALADA NO POTE, SOBREMESA NO POTE E ADICIONAL DE OVO FRITO NA MARMITA.**

Cardápio sujeito a alterações sem aviso prévio.

"Para maiores informações sobre as preparações que contêm Glúten e Lactose, consulte a descrição das preparações nas etiquetas da marmita ou envie um e-mail para nutricao@sescdf.com.br"