

Almoço - Outubro/2019

ALMOÇO ESPECIAL DIA DAS CRIANÇAS

<p>01 Peito de frango assado Isca de carne acebolada Penne integral ao sugo Acelga refogada Alface crespa/tomate/rabanete c/ laranja e hortelã Uva/doce de banana Suco natural de tangerina</p>	<p>02 Espetinho de frango Linguiça toscana assada Farofa Couve refogada Alface/tomate/beterraba ralada Banana/laranja Suco natural de maracujá</p>	<p>03 Alcatra grelhada Frango em cubos ao molho natural Batata rústica Escarola ao bacon Agrião, rúcula e alface/tomate/pepino Maçã/gelatina de morango Suco natural de laranja c/ beterraba</p>	<p>04 Maminha assada Isca de frango grelhada Creme de espinafre Repolho bicolor Alface crespa/tomate/soja Melão / banana nanica Suco natural de morango</p>
<p>07 Cubos de frango grelhados Alcatra ao molho Fusilli ao alho e óleo Cenoura sauté Alface/tomate/pepino Uva/melão Suco natural de tangerina</p>	<p>08 Isca de carne grelhada Fricasse de frango Batata corada Acelga refogada Alface/tomate/grão de bico Maçã/ gelatina de uva Suco natural de melancia</p>	<p>09 File de coxa grelhado Bife acebolado Batata corada Risoto de palmito Escarola refogada Rúcula c/ agrião/tomate/abobrinha Laranja/manga Suco natural de goiaba</p>	<p>10 Panqueca de frango c/ queijo Tilápia na aveia Abóbora assada Chuchu ao alho Alface americana/tomate/batata doce Melão/melancia Suco natural de manga</p>
<p>14</p> <p>DIA DOS PROFESSORES</p>	<p>15 Bisteca grelhada Cubos de frango com batata Farofa rica Acelga refogada Alface/tomate/feijão fradinho Laranja/maçã Suco natural de abacaxi</p>	<p>16 Lasanha à bolonhesa Peito de frango grelhado Cenoura com vagem Escarola refogada Alface/tomate/abobora Melão/gelatina de cereja Suco natural de uva</p>	<p>17 Filezinho de frango grelhado Carne assada Batata ao molho barbecue Repolho bicolor Agrião e rúcula/tomate/pepino Melancia/banana nanica Suco natural de laranja c/ cenoura</p>
<p>21 Carne assada Frango grelhado Espaguete ao molho branco Escarola refogada Alface/tomate/tabule Mamão/Melancia Suco natural de limão</p>	<p>22 Strogonoff de frango Alcatra grelhada Batata palha Cenoura sautee Rúcula e agrião/tomate/ feijão branco Melão/banana nanica Suco natural de morango</p>	<p>23 Coxa assada ao alho Bife acebolado Bolinho de arroz Espinafre refogado Alface/tomate/beterraba cozida Laranja / gelatina de abacaxi Suco natural de maracujá</p>	<p>24 Salmão grelhado Isca de frango à milanesa Purê de batata Couve refogada Alface crespa/tomate/coleslaw Mamão/maçã Suco natural de laranja com cenoura</p>
<p>28 Lombo assado Filé de frango à mineira Farofa de banana Couve refogada Alface/tomate/ervilha Melão/melancia Suco natural de maracujá</p>	<p>29 Peito de frango assado Carne moída c/ milho e azeitonas Nhoque ao sugo Acelga refogada Alface/tomate/antepasto de berinjela Uva/doce de abobora c/ coco Suco natural de laranja c/ beterraba</p>	<p>30 Filé de coxa com aveia Cubos de carne ao molho Abobrinha no forno Batata corada Alface/tomate/pepino Banana / laranja Suco natural de caju</p>	<p>31 Cubos de frango ao molho Isca de carne ao shoyo Yakissoba de legumes Legumes grelhados Agrião e rúcula/tomate/Grão de bico Mamão/gelatina de uva Suco natural de manga</p>

Obs.: Cardápio sujeito a alterações sem aviso prévio. Qualquer dúvida ou sugestão, favor, entrar em contato com GRSA. Fone: (11) 5081-8434 - unop9506@grsa.com.br