Cardápio almoço Xingu - MAIO/2025

		Carne 1	Carne 2	Guarnição 1	Guarnição 2	Salada 1	Salada 2	Suco	Sobremesa
		Branca	Vermelha						
		Prato Principal		Guarnição		Saladas			
Segunda	**5**	Íscas de filé de frango grelhado	Maminha assada	Torta de frango	Repolho refogado	Alface / Tomate	Milho com ervilha	Uva	Melão
Terça	**6**	Sobrecoxa desossada assada	Carne de panela	Jardineira de legumes	Espaguete à calabresa	Acelga fatiada / Tomate	Abobrinha refogada	Maracujá	Uva verde
Quarta	**7**	Filé de frango grelhado	Feijoada light / Carne moída refogada	Farofa / Banana	Couve refogada	Alface / Tomate	Milho com ervilha	Manga	Tangerina
Quinta	**8**	Strogonoff de frango	Bife empanado	Batata palito assada	Penne ao sugo	Alface americana / Tomate	Mandioquinha cozida	Laranja	Mamão
Sexta	**9**	Salmão assado	Íscas de bife grelhado	Escondidinho de carne moída	Brócolis com couve-flor refogados	Alface / Tomate	Cenoura cozida	Limão	Doce

OBSERVAÇÃO: ARROZ, ARROZ INTEGRAL E FEIJÃO SÃO PRATOS FIXOS E SERVIDOS DIARIAMENTE

Cardápio almoço Xingu -Maio/2025

		Carne 1	Carne 2	Guarnição 1	Guarnição 2	Salada 1	Salada 2	Suco	Sobremesa
		Branca	Vermelha						
		Prato Principal		Guarnição		Saladas			
Segunda	**12**	Íscas de filé de frango grelhado	Maminha assada	Torta de frango	Repolho refogado	Alface / Tomate	Milho com ervilha	Uva	Melão
Terça	**13**	Sobrecoxa desossada assada	Carne de panela	Jardineira de legumes	Espaguete à calabresa	Acelga fatiada / Tomate	Abobrinha refogada	Maracujá	Uva verde
Quarta	**14**	Filé de frango grelhado	Feijoada light / Carne moída refogada	Farofa / Banana	Couve refogada	Acelga / Tomate	Pepino em rodelas	Tangerina	Laranja
Quinta	**15**	Frango à milanesa	Bife ao molho madeira	Vagem refogada	Creme de milho	Escarola fatiada / Tomate	Legumes cozidos	Laranja	Melão
Sexta	**16**	Filé de peixe assado	Hambúrguer gourmet	Purê de batatas	Brócolis com couve-flor refogados	Alface / Tomate	Palmito com tomate cereja	Limão	Doce

OBSERVAÇÃO: ARROZ, ARROZ INTEGRAL E FEIJÃO SÃO PRATOS FIXOS E SERVIDOS DIARIAMENTE

Cardápio almoço Xingu - Maio/2025

		Carne 1	Carne 2	Guarnição 1	Guarnição 2	Salada 1	Salada 2	Suco	Sobremesa
		Branca	Vermelha						
		Prato Principal		Guarnição		Saladas			
Segunda	**19**	Strogonoff de frango	Bife grelhado	Batata palito assada	Espaguete à calabresa	Alface / Tomate	Milho com ervilha	Manga	Tangerina
Terça	**20**	Íscas de filé de frango à parmegiana	Bife grelhado	Chuchu refogado	Bolinho de espinafre	Alface americana / Tomate	Salada de brócolis com milho	Maracujá	Melão
Quarta	**21**	Filé de frango grelhado / Ovos estalados	Feijoada light	Farofa	Couve refogada	Alface / Tomate	Vinagrete de repolho	Morango	Tangerina
Quinta	**22**	Bacalhau assado	Panqueca de carne	Purê de batatas	Brócolis e couve-flor refogados	Repolho fatiado / Tomate	Salada de chuchu	Laranja	Doce
Sexta	**23**	Salmão assado	Íscas de bife grelhado	Escondidinho de carne moída	Brócolis com couve-flor refogados	Alface / Tomate	Cenoura cozida	Limão	Doce

OBSERVAÇÃO: ARROZ, ARROZ INTEGRAL E FEIJÃO SÃO PRATOS FIXOS E SERVIDOS DIARIAMENTE

Cardápio almoço Xingu - Maio/2025

		Carne 1	Carne 2	Guarnição 1	Guarnição 2	Salada 1	Salada 2	Suco	Sobremesa
		Branca	Vermelha						
		Prato Principal		Guarnição		Saladas			
Segunda	**26**	Filé de frango grelhado	Carne assada	Bolinho de arroz	Cenoura refogada	Acelga fatiada / Tomate	Abobrinha refogada	Maracujá	Uva verde
Terça	**27**	Fricassê de frango	Hambúrguer gourmet	Vagem refogada	Fettuccine ao molho branco	Alface americana / Tomate	Queijo branco com tomate cereja	Maracujá	Melancia
Quarta	**28**	Filé de frango grelhado	Feijoada light / Carne moída refogada	Farofa	Couve refogada	Alface / Tomate	Vagem com cenoura	Laranja	Uva roxa
Quinta	**29**	Sobrecoxa desossada assada	Picadinho de carne com legumes	Abobrinha refogada	Lasanha	Repolho fatiado / Tomate	Mandioquinha cozida	Melancia	Tangerina
Sexta	**30**	Filé de peixe assado	Bife grelhado	Rondelli de presunto e queijo ao sugo	Brócolis com couve-flor refogados	Alface / Tomate	Legumes cozidos	Limão	Doce

OBSERVAÇÃO: ARROZ, ARROZ INTEGRAL E FEIJÃO SÃO PRATOS FIXOS E SERVIDOS DIARIAMENTE