|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sesc Piauí - Home | Facebook  ***Restaurante*** | | | | | | PROGRAMAÇÃO DE CARDÁPIOS: Cardápio A  **Mês: Julho/2024** | | | | |  |  |  |  |
|  | EXTRAS | MOLHOS | SALADA CRUA | SALADA COZIDA | PRATO PRINCIPAL | | ACOMPANHAMENTO | GUARNIÇÃO | SOBREMESA | MARMITA DO DIA | PÃES | PASTAS/PATÊS | OPÇÃO VEGETARIANA | MARMITA KIDS |
| SEGUNDA-FEIRA (29/07) | Uvas passas  Palmito  Milho  Ervilhas | Molho de mostarda e mel  Molho de ervas finas  Molho rosê | Salada tropical  Tomate seco com hortelã Salada de espinafre c/ milho | Salpicão  Salada de abobrinha com ervas  Salada de feijão branco ao vinagrete | Filé de frango grelhado  Fricassé de frango  Lagarto ao molho próprio  Isca de pernil à portuguesa | | Arroz branco  Arroz integral  Arroz colorido  Feijão carioca | Coxinha de frango  Batata sauté  Chuchu c/ milho  Ovos mexidos | Bolo de Prestígio  Delícia de banana  Mousse de limão  Pudim de leite  Frutas da estação fatiadas | Fricassê de frango  Arroz branco/  Arroz integral  Chuchu c/ milho | Pão de ló | Patê de frango | Bolonhesa de lentilha  (lentilha; tomate, azeite, alho, sal.) | Fricassê de frango  Arroz branco  Arroz integral  Chuchu c/ milho |
| TERÇA-FEIRA  (30/07) | Uvas passas  Palmito  Milho  Ervilhas | Molho de mostarda e mel  Molho de ervas finas  Molho rosê | Salada tropical  Tomate em rodelas  Mix de repolho | Salada de chuchu,  Salada de ovos cozidos com batata  Antepasto de berinjela | Filé de peixe empanado ao panko (molho tártaro)  Bisteca suína ao alho torrado  Cupim ao molho madeira  Bife de contrafilé acebolado | | Arroz branco  Arroz integral  Arroz c/ cenoura e milho  Feijão carioca | Kibe frito  Banana à milanesa  Abóbora sauté  Torta de legumes | Delícia de Abacaxi  Mousse de Chocolate  Mosaico de gelatina  Pudim de leite  Frutas da estação fatiadas | Filé de peixe empanado  Arroz branco  Arroz integral  Feijão Carioca  Abóbora sauté  Macarrão ao alho e óleo | Pão Petrópolis | Patê de azeitonas preta | Abobrinha recheada com  Proteína de soja texturizada e molho de tomate | Bisteca suína ao alho torrado  Arroz branco  Arroz integral  Feijão Carioca  Abóbora sauté |
| QUARTA-FEIRA  (31/07) | Uvas passas  Palmito  Milho  Ervilhas | Molho Pesto  Molho Alfredo  Molho Pomodoro | Salada tropical  Salada caprese Salada de espinafre | Batata doce cozida  Cenoura cozida  Mix de repolho refogado | Filé de frango grelhado  Cubos de frango à marguerita  Medalhão de carne  Moqueca de peixe com azeite de dendê | | Arroz branco  Arroz integral  Arroz c/ brócolis  Feijão carioca | Batata frita  Pizza  Hambúrguer  Macarrão c/ queijo  Costelinha ao molho barbecue | Bolo de chocolate  Néctar dos deuses  Mousse de maracujá  Pudim de leite  Frutas da estação fatiadas | Cubos de frango à marguerita  Arroz branco  Arroz integral  Feijão carioca  Batata doce cozida  Cenoura cozida | massa folhada com frango | Patê de atum | Estrogonofe de grão-de-bico com leite de coco | Cubos de frango à marguerita  Arroz branco  Arroz integral  Feijão carioca  Cenoura cozida |
| Para maiores informações sobre as preparações que contêm Glúten e Lactose, consulte a descrição das preparações expostas no buffet ou envie um e-mail para nutricao@sescdf.com.br  \*Não comercializamos refeições em marmitas nos finais de semana e feriados.  \*Cardápio sujeito a alterações | | | | | | | | | | | | | | |