

EST. 1996

DIVINO SAPORE

PASTA • CONGELATI • FRESCHI

A. Gerardi

Nossas refeições são preparadas com matérias-primas selecionadas, usamos óleos de milho ou girassol. Não usamos óleo de soja, pois este pode interferir no paladar e na digestão. O nosso cardápio é mensal, portanto não se repete ao longo do mês, sendo este balanceado para que não falte nenhum nutriente em sua dieta.

O CARDÁPIO É DIVIDIDO EM QUATRO GRUPOS:

- Prato principal (cardápio) ou substituições
- Acompanhamentos (legumes, tortinhas ou farofas preparadas de diversas formas)
- Base (arroz e feijão) ou substituição (talharim caseiro ao sugo ou arroz integral)
- Salada (folhas e vegetais)

Prato Principal

Semana 1

- Strogonoff de Carne
- Filet de Frango com Molho Mostarda
- Bife à Rolê
- Filet de Frango à Parmegiana
- Quibe Assado

Semana 2

- Filet de Frango Empanado
- Rocambole de Carne
- Bobó de Frango
- Bife à Parmegiana
- Sobrecoxa de Frango Assada

Semana 3

- Carne Moída com Batatas
- Filet de Frango Recheado Empanado
- Panqueca de Carne
- Lombo Assado
- Carne de Panela com Mandioca

Semana 4

- Filet de Frango com Ervilhas e Palmito
- Polpetinhas
- Frango à Passarinho
- Picadinho de Carne à Indiana
- Medalhão de Frango com Molho de Queijos

Semana 5

- Carne de Panela com Legumes
- Filet de Frango Empanado
- Pernil de Porco com Molho Ferrugem
- Fricassé de Frango
- Bife à Parmegiana