

# INFORMAÇÕES – REFEITÓRIO

	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR
HORÁRIO	das 06:20hs às 07:00hs / das 08:20hs às 09:00hs (segunda a sexta, exceto feriados)	11:00hs às 14:00hs (diariamente, inclusive finais de semana e feriados)	17:00hs às 18:00hs (segunda a sexta) e 18:00hs as 19:00hs, (finais de semana)

## **ATENÇÃO!!!**

- É **EXPRESSAMENTE PROIBIDO** O ACESSO NO REFEITÓRIO DURANTE A JORNADA DE TRABALHO, OU FORA DO HORÁRIO DE SEU FUNCIONAMENTO.
- AS REFEIÇÕES DEVEM **OBRIGATORIAMENTE** SEREM CONSUMIDAS NO INTERIOR DO REFEITÓRIO, SENDO VEDADO SAIR COM QUALQUER ALIMENTO OU UTILIZAR-SE DE RECIPIENTES PRÓPRIOS (VASILHAMES OU POTES) PARA ARMAZENAR AS REFEIÇÕES (EXCETO AS MARMITAS FORNECIDAS PELO PRÓPRIO REFEITÓRIO).
- NÃO É PERMITIDO O ACESSO AO REFEITÓRIO EM PERÍODO DE FÉRIAS, SUSPENSÕES, LICENÇAS OU AFASTAMENTOS.
- O DAAE É INSCRITO NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO AO TRABALHADOR (PAT), SENDO QUE O OBJETIVO PRINCIPAL DO PROGRAMA É A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DOS TRABALHADORES.
- A OPÇÃO LIGHT (ARROZ INTEGRAL E PRATO PROTEICO) APRESENTA QUANTIDADE REDUZIDA DE CERTOS NUTRIENTES, COMO SAL, AÇÚCAR OU GORDURA, QUANDO COMPARADO AO ALIMENTO CONVENCIONAL.
- O PAINEL DE SATISFAÇÃO É UMA FORMA EFICIENTE DE AVALIAÇÃO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS. SEU VOTO É MUITO IMPORTANTE!
- SUGESTÕES, RECLAMAÇÕES OU ELOGIOS PODEM SER REALIZADOS ATRAVÉS DA CAIXA DE SUGESTÕES OU NA GERÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS.

# **COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO:**

## **DESJEJUM:**

- Pão francês (50g), margarina, leite integral pasteurizado quente e frio, café, chocolate em pó, açúcar e adoçante, ovos mexidos e iogurte – à vontade.

## **ALMOÇO:**

- **Prato principal:** (carne bovina, suína, peixe ou frango)-porção de 180g
- **Acompanhamento:** arroz, arroz integral e feijão - à vontade
- **Salada:** um tipo de folha e um legume, macarrão, tabule - à vontade
- **Guarnição:** legumes ou tubérculos, massas ou farofa - à vontade
- **Opção:** ovos, salsicha, linguiça, panqueca e outros - porção de 180g
- **Opção Light:** baixo teor de calorias e gordura - porção de 180g
- **Pão:** francês (30g) – 1 (um) por pessoa.
- **Sobremesa:** -fruta inteira – 1 (uma) por pessoa;  
-fruta fatiada – 2 (duas) por pessoa;  
-salada de frutas – 150g por pessoa;  
-doces caseiros (pudim, arroz doce, gelatina etc)-porção de 100g.
- **Suco:** gelado e adoçado – à vontade.
- **Café:** quente e sem açúcar – à vontade.

## **JANTAR:**

Mesma composição dos itens do almoço, com exceção do arroz integral, opção light, pão e café.