



MEGA COZINHA

@megacozinha



cardápio • valores • reservas

ORIENTAÇÕES GERAIS

Campori ALM

17 a 21 de setembro de 2025

Qualidade e Excelência!



*foto real

A Mega Cozinha é uma empresa especializada em alimentação para grandes eventos. Por mais de 30 anos, a Mega Cozinha vem se destacando pelo diferencial da qualidade e comprometimento com os clientes. Somos referência na variedade e qualidade que oferecemos sempre com alimentos saudáveis e dentro dos princípios cristãos. Além disso, nós temos os melhores preços dentro da qualidade que oferecemos.

@megacozinha



Cardápio

*foto real

Quarta-feira

Almoço

Arroz branco;
Feijão em calda;
Assado de triguilho;
Ensopado de macaxeira;
Farofa de legumes com PVT;
Suco natural (sabores);
Sobremesa;
Salada padrão*;

Jantar

Arroz a grega;
Feijão em calda;
Sopa de lentilha e inhame;
Pão integral;
4 tipos de frutas;
3 tipos de biscoitos;
Patê de legumes com azeitonas;
Suco natural (sabores);



*foto real

Quinta-feira

Desjejum Padrão

Almoço

Arroz branco;
Arroz integral;
Feijão em calda;
Torta de legumes;
Farofa crocante;
Macarrão alho e óleo;
Salada padrão*
Suco natural (sabores);
Sobremesa;
Prato surpresa;

Jantar

Arroz branco;
Feijão em calda;
Ensopado de batata com PVT;
Salada básica;
Pão integral;
Recheios (patê e molho de PVT);
Canjicão;
4 tipos de frutas;
3 tipos de biscoitos;
Suco natural (sabores);



*foto real

Sexta-feira

Desjejum Padrão

Almoço

Arroz branco;
Feijão em calda;
Assado de triguilho;
Ensopado de macaxeira;
Farofa de legumes com PVT;
Purê de batata;
Suco natural (sabores);
Sobremesa;
Salada padrão*;

Jantar

Arroz a grega;
Feijão em calda;
Sopa doce;
Pizza
Pão integral;
4 tipos de frutas;
3 tipos de biscoitos;
Patê de legumes com azeitonas;
Suco natural (sabores);

Sábado

Desjejum Padrão

Almoço

Arroz branco;
Arroz integral;
Feijão em calda
Macarrão espaguete;

Molhos (vermelho e branco);

Feijão tropeiro com PVT e ovos
mexidos;

Nhoque de batatinha com queijo;

Salada padrão*

Sobremesa;

Suco natural (sabores);

O CARDÁPIO PODE SOFRER ALTERAÇÕES DEVIDO A ITENS REGIONAIS COM ESCASSEZ



Jantar

Arroz a grega;

Feijão em calda;

Sopa de lentilhas com inhame;

Pão integral;

4 tipos de frutas;

3 tipos de biscoitos;

Cachorro-quente;

Patê de legumes com azeitonas;

Suco natural (sabores)

Domingo

Desjejum Padrão;

Almoço

Arroz branco;

Feijão em calda;

Assado de triguilho;

Ensopado de macaxeira;

Farofa de legumes com PVT;

Suco natural (sabores);

Sobremesa;

Salada padrão*;



*foto real

Desjejum Padrão

FRUTAS

(6 TIPOS POR REFEIÇÃO)

- *Melancia;
- *Melão;
- *Laranja;
- *Maçã;
- *Mamão;
- *Goiaba;
- *Banana prata;
- *Abacaxi;

CEREAIS

- *Granola;
- *Sucrilhos de milho;
- *Chocobol;
- *Flocos de milho;



OUTROS

- *Canjicão (1 refeição);
- *Arroz doce (1 refeição);
- *Cuscuz (tipos variados);

CREMES E BEBIDAS

- *Manteiga e margarina;
- *Geleias e Mel;
- *Cevada e chás diversos;
- *Sucos naturais;
- *Chocolate Quente;
- *Leite e iogurte;

PADARIA

- *Biscoitos
- (Salpet, coco, maisena e outros);
- *Bolos (chocolate, cenoura, milho);
- *Torradas;
- *Pão integral;
- *Pão Francês;
- *Pão doce;





*foto real

*foto real

Salada Padrão

10 a 15 itens por dia

- *Alface americana;
- *Alface comum;
- *Tomate cereja;
- *Ervilha c/ azeite;
- *Cenoura Ralada;
- *Pepino c/ gergelim;
- *Repolho c/ orégano;
- *Couve c/ ervas;
- *Cebola c/ limão e alho;
- *Rúcula c/ azeite doce;
- *Almeirão c/ limão;
- *Beterraba fatiada/ralada;
- *Pimentão c/ ervas;
- *Acelga ao molho italiano;



- *Picles;
- *Cebola em conservas;
- *Pepino em conserva;
- *Azeitonas verdes;
- *Azeitonas pretas;
- *Milho verde;
- *Ervilha;
- *Abobrinha c/ azeite doce;
- *Repolho roxo c/ ervas;
- *Soja em grão com ervas finas;
- *Laranja fatiada;
- *Abacaxi em pedaços;
- *Melancia em pedaços;
- *Banana c/ canela (3 refeições);
- *Rabanete fatiado c/ alho poró (3 refeições);



*foto real

*Chicória c/ broto de feijão (2 refeições);
*Vagem c/ gergelim (3 refeições);
* Grão de bico (2 refeições);
*Grão de cevada c/ ervas (2 refeições);
*Grão de aveia c/ cheiro verde (2 refeições);
*Grão de trigo c/ alcaparras (2 refeições);
*Espinafre c/ frutas (2 refeições);
Triguilho c/ ervas finas (2 refeições);
*Cebolas c/ orégano e azeite;
*Mozarela com tomates secos (2 refeições);

*Cebola roxa c/ molho de gengibre (2 refeições);
*Salada exótica (3 refeições);
*Pimenta biquinho c/ ervas finas (3 refeições);
*Palmito (2 refeições);

MOLHOS

*Alho;
*Limão;
*Creme de maionese;
*Molho de ervas finas;
*Outros;



*foto real

Orçamento



R\$ 330,00

Reservas até dia 10/08/2025

Pagamento único: R\$ 330,00 nas datas: 10/06, 10/07 ou 10/08

Entrada: R\$ 30,00 por pessoa no ato da reserva

Caso o clube faça a reserva APÓS 10/06 deverá pagar o valor de R\$ 30,00 + a parcela no ato da reserva.

- + 1ª parcela 10/06/2025: R\$ 100,00
- + 2ª parcela 10/07/2025: R\$ 100,00
- + 3ª parcela 10/08/2025: R\$ 100,00

O VALOR INCLUI

- Refeições inclusas: almoço do dia 17 ao almoço do dia 21 de setembro de 2025;
- Kit personalizado (mochila, prato, caneca e talheres semi-descartáveis);
- Despesas operacionais da Mega Cozinha;
- Isenção: crianças até 4 anos e 11 meses na data do evento
- Pagam meia: crianças de 5 anos até 8 anos e 11 meses na data do evento

ATENÇÃO

- As reservas e pagamentos devem ser feitas diretamente com a organização do evento
- A Mega Cozinha **não realiza devolução** de nenhum valor pago após 7 dias da compra;



Prazer em servir a toda
América do Sul

obrigado!

19 99648-5473

www.megacozinha.com

megacozinhabr@gmail.com

@megacozinha