

ANEXO I.09 – CARDÁPIO MÍNIMO PARA A ALIMENTAÇÃO NO PEIA

CARDÁPIO MÍNIMO PARA O RESTAURANTE	
Alimentos	Bebidas
<ul style="list-style-type: none"> - Opções de aperitivos; - Opções de saladas; - Opções de pratos/refeições, com ao menos uma opção de prato típico caiçara; - Aperitivos, saladas e pratos/refeições devem oferecer opções vegetarianas e veganas; - Opções de sobremesas. <p>Sugestões:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opção de salada típica quilombola; - Opção de prato/refeição pescado de pesca de cerco flutuante; - Opção de alimento com Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANCs (exemplos: ora-pro-nóbis, taioba etc.); - Opção de sobremesa com fruto típico do bioma Mata Atlântica (exemplos: cambuci, mangaba, pitanga, fruto da palmeira-juçara). 	<ul style="list-style-type: none"> - Água com e sem gás; - Opções de sucos naturais, sendo obrigatório o suco do fruto da palmeira-juçara; - Opções de refrigerantes; - Opções de cervejas pilsen e puro malte e/ou artesanal; - Opções de caipirinhas, sendo uma opção com cachaça artesanal; - Opções de vinho (tinto, branco e rosé); - Opções de gin.

CARDÁPIO MÍNIMO PARA A LANCHONETE	
Alimentos	Bebidas
<ul style="list-style-type: none"> - Opções de porções; - Opções de sanduíches naturais; - Opções de salgados e/ou tortas e/ou crepes; - Opção de salada de frutas; - Porções, sanduíches naturais, salgados e/ou tortas e/ou crepes devem oferecer opções vegetarianas e veganas; - Opções de doces. <p>Sugestões:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opção de tigela de açaí ou juçaí (fruto da palmeira-juçara); - Opção de alimento com PANCs (exemplos: ora-pro-nóbis, taioba etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> - Água com e sem gás; - Opções de sucos naturais, sendo obrigatório o suco do fruto da palmeira-juçara; - Opções de refrigerantes; - Opções de cervejas pilsen e puro malte e/ou artesanal; - Opções de caipirinhas, sendo uma opção com cachaça artesanal; - Opções de vinho (tinto, branco e rosé); - Opções de gin.