

CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ALMOÇO						
SEGUNDA 19/11	TERÇA 20/11	QUARTA 21/11	QUINTA 22/11	SEXTA 23/11	SÁBADO 24/11	DOMINGO 25/11
FRANGO AO CREME DE ALHO *CL	PERNIL SUÍNO ASSADO	FRANGO XADREZ *CG	COSTELA SUÍNA ASSADA	FRANGO AO MOLHO POMODORO	CUBO SUÍNO AO MOLHO DE MOSTARDA E MEL	LASANHA DE FRANGO *CG *CL
BIFE BOVINO AO MOLHO MADEIRA	ESTROGONOFE BOVINO *CL	TATU RECHEADO	FRANGO À PIZZAIOLO	QUIBE ASSADO	CARNE BOVINA DE PANELA	COSTELA BOVINA AO BARBECUE
ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL	ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL	ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL	ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL	ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL	ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL	ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA
MACARRÃO COM ERVAS FINAS *CG	BATATA PALHA	BATATA À PORTUGUESA	CREME DE MILHO COM LEGUMES	POLENTA CREMOSA	BATATA CAMELIZADA	MACARRÃO COM ERVILHA NA MANTEIGA
ALFACE + CENOURA RALADA	REPOLHO + VINAGRETE	MIX DE FOLHAS + BETERRABA COZIDA	ACELGA + CHUCHU	REPOLHO + PEPINO	ALFACE + CENOURA COZIDA	MIX DE FOLHAS + MAIONESE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
TORTA DE BOLACHA *CG *CL	FRUTA	MOUSSE *CL	FRUTA	FRUTA	FRUTA	PUDIM DE CHOCOLATE *CL
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA
*CG – CONTÉM GLÚTEN *CL – CONTÉM LACTOSE OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 7127						

CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

JANTAR						
SEGUNDA 19/11	TERÇA 20/11	QUARTA 21/11	QUINTA 22/11	SEXTA 23/11	SÁBADO 24/11	DOMINGO 25/11
CUBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE	FRANGO CROCANTE	BISTECA SUÍNA COM ALECRIM	ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	SOBREPALETA SUÍNA AO MOLHO AGRIDOCE	FRANGO AO MOLHO MOSTARDA	LOMBO SUÍNO RECHEADO
CHULETA BOVINA	CUBO BOVINO AO MOLHO	ALMÔNDEGA AO SUGO *CG	BIFE BOVINO GRELHADO COM PIMENTÃO	ISCA BOVINA COM LEGUMES	HAMBÚRGUER BOVINO *CG	FRANGO GRELHADO (SASSAMI)
ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL	ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL	ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL	ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL	ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL	ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL	ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
AIPIM COZIDO COM BACON E CHEIRO VERDE	MACARRÃO AO MOLHO SHOPY E SHOYU *CG	CENOURA GRATINADA	BATATA FRITA	CANJIQUINHA	MACARRÃO AO MOLHO PESTO CG	AIPIM GRATINADO
ALFACE + PEPINO	REPOLHO + CENOURA COZIDA	MIX DE FOLHAS + CHUCHU	RÚCULA + TOMATE COM CEBOLA	REPOLHO + BETERRABA RALADA	MIX DE FOLHAS + TABULE	REPOLHO + PEPINO
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	BOLO DE CENOURA *CG *CL	FRUTA	PUDIM DE CAMELO *CL	FRUTA	FRUTA	FRUTA
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA
*CG – CONTÉM GLÚTEN *CL – CONTÉM LACTOSE OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 7127						