

# CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ALMOÇO						
SEGUNDA 26/11	TERÇA 27/11	QUARTA 28/11	QUINTA 29/11	SEXTA 30/11	SÁBADO 01/12	DOMINGO 02/12
LOMBO SUÍNO CAMELADO	FRANGO GRELHADO COM PIMENTÃO	CUBO SUÍNO NA MANTEIGA COM SALSA	ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	LINGUIÇA SUÍNA	FILÉ DE FRANGO A PARMEGIANA	COSTELA SUÍNA NA CERVEJA PRETA
ISCA BOVINA COM CENOURA	CARNE BOVINA DE PANELA	BIFE AO MOLHO BARBECUE	CUBO BOVINO ACEBOLADO	PICADINHO BOVINO HÚNGARO	ISCA BOVINA À CHINESA	FRANGO À RUSTICA
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
RATATOUILLE	MACARRÃO CREMOSO COM LEGUMES *CG	CANJQUINHA	BATATA PALHA	BATATA FRITA	MACARRÃO AO MOLHO RUSSO *CG	LEGUMES REFOGADOS
ALFACE + TABULE	RÚCULA + VINAGRETE	REPOLHO + BETERRABA RALADA	ACELGA + CHUCHU	REPOLHO + PEPINO	ALFACE + CENOURA COZIDA	REPOLHO + MAIONESE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	GELATINA	FRUTA	CANJICA *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

# CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

JANTAR						
SEGUNDA 26/11	TERÇA 27/11	QUARTA 28/11	QUINTA 29/11	SEXTA 30/11	SÁBADO 01/12	DOMINGO 02/12
FRICASSÉ DE FRANGO	CUBO SUÍNO AO MOLHO DE LARANJA	FRANGO AO MOLHO POMODORO *CL	COSTELA SUÍNA AO MOLHO BARBECUE	COXA E SOBRECOXA ASSADA	MEDALHÃO SUÍNO	FRANGO AO MOLHO MOSTARDA
PANQUECA DE CARNE MOÍDA *CG *CL	ENTREVEIRO	ROCAMBOLE DE CARNE *CG	ISCA BOVINA ACEBOLADA	ESTROGONOFE BOVINO *CL	BIFE AO MOLHO MADEIRA	ALMÔNDEGA RECHEADA *CG
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
JARDINEIRA DE LEGUMES	BATATA DOCE CARMELIZADA	MACARRÃO SHOPY E SHOYU *CG	ABOBRINHA NAPOLITANA	BATATA PALHA	BATATA HÚNGARA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG
ALFACE + PEPINO	REPOLHO + CENOURA RALADA	MIX DE FOLHAS + CHUCHU	ALFACE + RABANETE	RÚCULA + BETERRABA COZIDA	MIX DE FOLHAS + TOMATE COM CEBOLA	MIX DE FOLHAS + PEPINO
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
	FRUTA	PUDIM *CL	FRUTA	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						