

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

ALMOÇO						
SEGUNDA 04/02	TERÇA 05/02	QUARTA 06/02	QUINTA 07/02	SEXTA 08/02	SÁBADO 09/02	DOMINGO 10/02
FILÉ DE FRANGO C/ BRÓCOLIS	BISTECA SUÍNA GRELHADA	FILÉ DE FRANGO MOLHO BRANCO *CL	CUBOS SÚINO ACEBOLADO	ISCA BOVINA ACEBOLADA	COSTELA BOVINA ASSADA	LINGUICINHA SUÍNA
ESTROGONOFE BOVINO *CL	FRANGO AO MOLHO POMODORO	BIFE ACEBOLADO	FRANGO ASSADO	CARNE MOÍDA EM MOLHO	LASANHA FRANGO AO MOLHO BRANCO *CL*CG	PEITO DE FRANGO RECHEADO *CL
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 + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA
BATATA PALHA	MANDIOCA NAPOLITANA	BATATA RÚSTICA	CANJQUINHA	POLENTA CREMOSA *CL	LEGUMES NA MANTEIGA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG
ALFACE + TOMATE	RÚCULA C/ MANGA E CENOURA COZIDA	ALMEIRÃO + PEPINO NA MOSTARDA	MIX DE FOLHAS + BETERRABA COZIDA	ACELGA + TABULE	ALFACE+ REPOLHO C/ ABACAXI	ALMEIRÃO+ TOMATE C/CEBOLA
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	SOBREMESA ELABORADA
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						