

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

ALMOÇO						
SEGUNDA 08/04	TERÇA 09/04	QUARTA 10/04	QUINTA 11/04	SEXTA 12/04	SÁBADO 13/04	DOMINGO 14/04
BIFE ACEBOLADO	LINGUIÇA DE FRANGO	BISTECA SUÍNA AO MOLHO AGRIDOCE	ISCA BOVINA AO MOLHO MADEIRA	FRANGO CHAPEADO	LOMBO SUÍNO CAMELADO	FRANGO CROCANTE *CG
CUBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE	CARNE DE PANELA	FRANGO COM ORÉGANO	COSTELA SUÍNA ASSADA	ESTROGONOFE BOVINO *CL	FRANGO NA CERVEJA *CG	CUBO BOVINO AO MOLHO
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 CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA
AIPIM COZIDO	MACARRÃO A PORTUGUESA *CG	BATATA DOCE ASSADA	POLENTA CREMOSA	BATATA PALHA	ABOBRINHA NAPOLITANA *CL	MACARRÃO AO SUGO *CG
ACELGA	MIX DE FOLHAS	ALFACE	REPOLHO DUO	AGRIÃO	MIX FOLHAS	REPOLHO
CENOURA COZIDA	PEPINO	CHUCHU	VINAGRETE	BETERRABA RALADA	TABULE	MAIONESE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	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 RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

JANTAR						
SEGUNDA 08/04	TERÇA 09/04	QUARTA 10/04	QUINTA 11/04	SEXTA 12/04	SÁBADO 13/04	DOMINGO 14/04
COXINHA DA ASA À DORÊ	PERNIL SUÍNO COM ALECRIM	FRANGO CROCANTE *CG	BIFE AO MOLHO MOSTARDA	PERNIL SUÍNO ACEBOLADO	CUBO BOVINO ACEBOLADO	FRANGO AO SHOYU *CG
ROCAMBOLE BOVINO *CG	FRANGO AO MOLHO POMODORO	PICADINHO BOVINO HÚNGARO	FRANGO NAPOLITANO *CL	CARNE MOÍDA COM AZEITONA	FRANGO AO MOLHO ROSÊ	COSTELA BOVINA ASSADA
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 + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
REPOLHO REFOGADO COM LEGUMES	CANJIQUINHA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	BATATA PALHA	BATATA ASSADA COM ERVAS FINAS	MACARRÃO COM BRÓCOLIS *CG	SELETA DE LEGUMES
RÚCULA	REPOLHO	ACELGA	MIX DE FOLHAS	ALFACE	RÚCULA	ACELGA
CHUCHU	TOMATE C/ CEBOLA	BETERRABA COZIDA	PEPINO	CENOURA RALADA	VINAGRETE	TABULE
FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	FRUTA	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