

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

ALMOÇO						
SEGUNDA 11/03	TERÇA 12/03	QUARTA 13/03	QUINTA 14/03	SEXTA 15/03	SÁBADO 16/03	DOMINGO 17/03
BIFE AO MOLHO MADEIRA *CG	LOMBO SUÍNO ASSADO	ISCA BOVINA À CHINESA *CG	LINGUIÇA ASSADA	ESTROGONOFE BOVINO*CL	FRICASSÉ DE FRANGO *CL	BIFE ACEBOLADO
FRANGO ASSADO	CUBO BOVINO AO MOLHO BARBECUE	FRANGO NA CERVEJA	CARNE DE PANELA AO MOLHO	FRANGO CHAPEADO	COSTELA SUÍNA ASSADA	FRANGO À PIZZAILO
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
MACARRÃO COM BRÓCOLIS *CG	LEGUMES NA MANTEIGA	POLENTA CREMOSA	BATATA RÚSTICA	BATATA PALHA	CAPONATA DE LEGUMES	PURÊ DE BATATA *CL
ACELGA	ALFACE	REPOLHO DUO	RÚCULA	MIX FOLHAS	AGRIÃO	REPOLHO
VINAGRETE	CENOURA RALADA	ABOBRINHA	PEPINO	TABULE	TOMATE C/ CEBOLA	BETERRABA COZIDA
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	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						

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

JANTAR						
SEGUNDA 11/03	TERÇA 12/03	QUARTA 13/03	QUINTA 14/03	SEXTA 15/03	SÁBADO 16/03	DOMINGO 17/03
FRANGO AO SUGO	ENTREVEIRO	ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	BISTECA SUÍNA ACEBOLADA	COXINHA DA ASA AO MOLHO BARBECUE	CUBO BOVINO AO MOLHO	FRANGO À RUSTICA
QUIBE ASSADO	CUBO SUÍNO AO MOLHO MOSTARDA	COSTELA BOVINA ASSADA	FRANGO AO MOLHO POMODORO	CARNE MOÍDA COM AZEITONA	LOMBO SUÍNO ACEBOLADO	ISCA BOVINA 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 + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
ABOBRINHA GRATINADA	BATATA DOCE ASSADA	BATATA PALHA	CANJIQUINHA	MACARRÃO À PRIMAVERA *CG	AIPIM NAPOLITANO	CREME DE MILHO *CL
ALFACE	RÚCULA	MIX DE FOLHAS	ACELGA	ALFACE	REPOLHO	RÚCULA
BETERRABA RALADA	TOMATE C/ CEBOLA	VINAGRETE	CENOURA COZIDA	PEPINO	TABULE	CHUCHU
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	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