

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>ALMOÇO</b>						
<b>SEGUNDA 18/02</b>	<b>TERÇA 19/02</b>	<b>QUARTA 20/02</b>	<b>QUINTA 21/02</b>	<b>SEXTA 22/02</b>	<b>SÁBADO 23/02</b>	<b>DOMINGO 24/02</b>
BIFE SUÍNO CHAPEADO	RAGU DE LINGUIÇA	STEAK DE FRANGO	CUBO SUÍNO AO MOLHO MOSTARDA	ESTROGONOFE BOVINO *CL	FRANGO À PASSARINHO	CARNE ASSADA AO MOLHO MADEIRA *CG
ISCA BOVINA CHINESA	FRANGO À MILANESA	CUBO BOVINO AO MOLHO	BIFE ACEBOLADO	FRANGO GRELHADO COM PIMENTÃO	ALMÔNDEGA AO SUGO *CG	CUBO SUÍNO NA MANTEIGA COM SALSA
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
BATATA SAUTÉ	MACARRÃO À PORTUGUESA *CG	LASANHA DE ABOBRINHA *CL	CAPONATA DE LEGUMES	BATATA PALHA	MACARRÃO COM AÇAFRÃO E ERVAS FINAS *CG	AIPIM GRATINADO
ALFACE	RÚCULA	REPOLHO	MIX DE FOLHAS	ACELGA	ALFACE	REPOLHO
VINAGRETE	TOMATE C/ CEBOLA	CENOURA COZIDA	CHUCHU	PEPINO	BETERRABA RALADA	TABULE
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						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>JANTAR</b>						
<b>SEGUNDA 18/02</b>	<b>TERÇA 19/02</b>	<b>QUARTA 20/02</b>	<b>QUINTA 21/02</b>	<b>SEXTA 22/02</b>	<b>SÁBADO 23/02</b>	<b>DOMINGO 24/02</b>
ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	CARNE MOÍDA COM MILHO	LOMBO SUÍNO CARMELIZADO	CUBO BOVINO AO MOLHO	LINGUIÇA DE FRANGO	CUBO SUÍNO AO MOLHO DE LARANJA	CANELONE DE CARNE MOÍDA
COSTELA SUÍNA ASSADA	FRANGO AO MOLHO POMODORO	BIFE AO SUGO	FRANGO À PIZZAIOLO	BISTECA SUÍNA AO MOLHO BARBECUE	ISCA BOVINA ACEBOLADA	FRANGO COM BRÓCOLIS
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
BATATA PALHA	POLENTA COM QUEIJO *CL	BANANINHA *CG	MACARRÃO CHOP E SHOYU *CG	CANJQUINHA	PANACHÉ DE LEGUMES	TORTA DE LEGUMES *CG *CL
MIX DE FOLHAS	ACELGA	AGRIÃO	REPOLHO	MIX DE FOLHAS	ALFACE	RÚCULA
CENOURA RALADA	TABULE	VINAGRETE	BETERRABA COZIDA	TOMATE C/ CEBOLA	CHUCHU	PEPINO
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						

\*Ragu de linguiça: linguiça suína, extrato de tomate, cebola, tomate, pimentão verde, alho, páprica doce, orégano, pimenta do reino, colorau, sal, óleo de soja, cheiro verde

\*Panache: abobrinha verde, cenoura, chuchu, tomate, cebola, sal refinado e cheiro verde

\*Frango à passarinho: frango à passarinho, açafrão em pó, alho, cebola, sal refinado, óleo de soja



# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UFSC-CURITIBANOS



\*Tabule: trigo para quibe, cebola, pepino, limão, hortelã

\*Isca chinesa: isca bovina, cenoura, vagem, cebola, pimentão verde, vermelho, amarelo, shoyu, pimenta do reino, sal refinado, óleo de soja

\*Caponata: berinjela, abobrinha, pimentão vermelho e amarelo, cebola, tomate, vinho branco, pimenta, sal refinado, óleo de soja

\*Bananinha: banana, ovo, farinha de trigo, açúcar, óleo de soja

\*Frango pizzaiolo: sassami, tomate, alho, queijo, orégano, sal refinado, óleo de soja

\*Lombo suíno caramelizado: lombo suíno, suco de laranja, açúcar mascavo, vinagre branco, pimenta do reino, sal refinado, óleo de soja

\*Macarrão chop e shoyu: macarrão, vagem, couve-flor, brócolis, pimentão vermelho e verde, shoyu, sal refinado, óleo de soja