

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

ALMOÇO						
SEGUNDA 22/04	TERÇA 23/04	QUARTA 24/04	QUINTA 25/04	SEXTA 26/04	SÁBADO 27/04	DOMINGO 28/04
VACA ATOLADA	ISCA BOVINA COM LEGUMES	ENTREVEIRO	ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	LINGUIÇA SUÍNA	FRANGO AO MOLHO VINAGRETE	CUBO BOVINO AO MOLHO MADEIRA
PERNIL SUÍNO ACEBOLADO	FRANGO AO MOLHO POMODORO	BISTECA SUÍNA NA CERVEJA PRETA	BIFE ACEBOLADO	FRANGO AO MOLHO ROSÊ *CL	TATU RECHEADO	COXINHA DA ASA À DORÊ
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
LEGUMES REFOGADOS NA MANTEIGA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	CANJQUINHA	BATATA PALHA	PURÊ DE ABÓBORA	MACARRÃO AO SUGO *CG	CENOURA COM BRÓCOLIS *CL
ACELGA	ALFACE	MIX DE FOLHAS	REPOLHO	RÚCULA	ACELGA	ALFACE
PEPINO COM GERGELIM	VINAGRETE	CHUCHU	BETERRABA COZIDA	TOMATE C/ CEBOLA	CENOURA RALADA	MAIONESE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	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 22/04	TERÇA 23/04	QUARTA 24/04	QUINTA 25/04	SEXTA 26/04	SÁBADO 27/04	DOMINGO 28/04
FRANGO AO CURRY	ESTROGONOFE BOVINO *CL	CUBO SUÍNO COM ALECRIM	BIFE AO MOLHO MADEIRA	FRANGO À PIZZAIOLO	PANQUECA DE CARNE *CG	FRICASSÉ DE FRANGO
CARNE BOVINA DE PANELA	FRANGO GRELHADO COM PIMENTÃO	ISCA BOVINA AO MOLHO ORIENTAL	FRANGO ASSADO COM CEBOLA	LOMBO SUÍNO NO VINHO BRANCO	FRANGO AO MOLHO MOSTARDA	ISCA BOVINA AO MOLHO DE 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 + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
MACARRÃO À PARISIENSE *CG	BATATA PALHA	AIPIM GRATINADO	CREME DE MILHO *CL	BATATA DOCE ASSADA	CHUCHU REFOGADO	POLENTA COM QUEIJO *CL
AGRIÃO	REPOLHO	ALFACE	ACELGA	MIX DE FOLHAS	ALFACE	REPOLHO ROXO
TABULE	CENOURA COZIDA	PEPINO	VINAGRETE	CENOURA COZIDA	CHUCHU	BETERRABA RALADA
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	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