

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>ALMOÇO</b>						
<b>SEGUNDA 02/09</b>	<b>TERÇA 03/09</b>	<b>QUARTA 04/09</b>	<b>QUINTA 05/09</b>	<b>SEXTA 06/09</b>	<b>SÁBADO 07/09</b>	<b>DOMINGO 08/09</b>
ESTROGONOFE DE FRANGO*CL	CUBOS SUÍNO AO MOLHO BARBECUE	ISCA BOVINA ACEBOLADA C/ MILHO	COXA SOBRECOXA ASSADA	BIFE BOVINO AO MOLHO MADEIRA	FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA *CG	COXA SOBRECOXA ASSADA AO MOLHO MOSTARDA
BIFE BOVINO AO MOLHO ROSÊ *CL	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO	FRANGO XADREZ	CARNE MOÍDA AO SUGO	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	CARNE DE PANELA	LINGUIÇA TOSCANA ASSADA
PANQUECA DE SOJA	TOMATE RECHEADO C/ PTN	HAMBURGUER DE PTN	LASANHA DE BERINJELA	QUIBE DE PTN	ABROBRINHA RECHEADA	OMELETE
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	AIPIM C/ TEMPERO VERDE	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	POLENTA CREMOSA	FAROFA DE COUVE E CEBOLA	PURÊ DE BATATA *CL	LEGUMES GRATINADOS
ALFACE	ALFACE	ALFACE	RÚCULA	MIX DE FOLHAS	AGRIÃO	RÚCULA C/ MANGA
CENOURA RALADA	PEPINO C/ TOMATE	BETERRABA COZIDA	VINAGRETE	BETERRABA RALADA	TABULE	MIX DE LEGUMES
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	FRUTA
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA
<p>*CG – CONTÉM GLÚTEN            *CL – CONTÉM LACTOSE  <b>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</b>            NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127  <span style="background-color: yellow; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> OPÇÃO VEGETARIANA</p>						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>JANTAR</b>						
<b>SEGUNDA 02/09</b>	<b>TERÇA 03/09</b>	<b>QUARTA 04/09</b>	<b>QUINTA 05/09</b>	<b>SEXTA 06/09</b>	<b>SÁBADO 07/09</b>	<b>DOMINGO 08/09</b>
BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	ISCA BOVINA CHOP SUEY	FRICASSÊ DE FRANGO *CL	ALMÔNDEGA AO SUGO *CG	COXA SOBRECOXA ASSADA C/ CEBOLA	LASANHA À BOLONHESA *CG *CL	PERNIL SUÍNO A MILANESA *CG
SASSAMI AO MOLHO SUGO	CUBOS SUÍNO ACEBOLADO	BIFE BOVINO ACEBOLADO	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO	POSTA DE PEIXE AO SUGO	SASSAMI Á PIZZAIOLO	RAGU DE LINGUIÇA
<b>PANQUECA DE SOJA</b>	<b>TOMATE RECHEADO C/ PTN</b>	<b>HAMBURGUER DE PTN</b>	<b>LASANHA DE BERINJELA</b>	<b>QUIBE DE PTN</b>	<b>ABROBRINHA RECHEADA</b>	<b>OMELETE</b>
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
CANJIQUEINHA	BATATA DOCE CARMELIZADA	MACARRÃO C/ ERVAS FINAS *CG	PURÊ DE BATATA *CL	CENOURA AO MOLHO BRANCO *CL	RATTATOUILLE	POLENTA
ALFACE	ALFACE	ALFACE	RÚCULA	MIX DE FOLHAS	AGRIÃO	RÚCULA
CENOURA RALADA	PEPINO	BETERRABA RALADA	REPOLHO	PEPINO C/ TOMATE	CENOURA COZIDA + GRÃO DE BICO	REPOLHO C/ TOMATE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	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 <b><u>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</u></b> NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127 <span style="background-color: yellow; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> OPÇÃO VEGETARIANA						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>ALMOÇO</b>						
<b>SEGUNDA 09/09</b>	<b>TERÇA 10/09</b>	<b>QUARTA 11/09</b>	<b>QUINTA 12/09</b>	<b>SEXTA 13/09</b>	<b>SÁBADO 14/09</b>	<b>DOMINGO 15/09</b>
PICADINHO DE CARNE C/ BATATA	COXA E SOBRECOXA TERIYAKI	BISTECA SUÍNA ACEBOLADA	FILÉ DE PEITO COM PIMENTÃO	BIFE BOVINO AO MOLHO ROSÊ *CL	PERNIL SUÍNO ASSADO C/ LEGUMES	CARNE DE PANELA
CUBO SUÍNO C/ CEBOLA CARMELIZADA	ESTROGONOFE BOVINO *CL	CARNE MOÍDA AO SUGO	ALMÔNDEGA C/ TOMATE *CG	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO	ISCA BOVINA AO MOLHO MADEIRA	COXA SOBRECOXA AO MOLHO MOSTARDA
QUIBE DE PTN DE SOJA	SUFLÊ DE LEGUMES *CG	REFOGADO DE SOJA C/ MILHO	TOMATE RECHEADO	HAMBURGUER DE SOJA	OMELETE	ESCONDIDINHO DE SOJA
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
CANJIQUINHA	BATATA PALHA	POLENTA CREMOSA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	ABOBRINHA BERINJELA E GRATINADOS	MANDIOCA NA MANTEIGA	SUFLÊ DE MILHO VERDE *CG
ALFACE	AGRIÃO	RÚCULA	ALFACE	CHICÓRIA	ALFACE	ALFACE
BETERRABA RALADA	REPOLHO C/ CENOURA	VINAGRETE	PEPINO	MIX DE LEGUMES	CENOURA COZIDA	BETERRABA RALADA
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	FRUTA
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA
<p>*CG – CONTÉM GLÚTEN            *CL – CONTÉM LACTOSE  <b>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</b>            NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127  <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> OPÇÃO VEGETARIANA</p>						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>JANTAR</b>						
<b>SEGUNDA 09/09</b>	<b>TERÇA 10/09</b>	<b>QUARTA 11/09</b>	<b>QUINTA 12/09</b>	<b>SEXTA 13/09</b>	<b>SÁBADO 14/09</b>	<b>DOMINGO 15/09</b>
ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	BISTECA SUÍNA AO MOLHO BARBECUE	VACA ATOLADA	ISCA DE FRANGO AO MOLHO SUGO	COXA SOBRECOXA POMODORO	PICADINHO AO MOLHO HÚNGARO	ROCAMBOLE DE CARNE *CG
BIFE BOVINO ACEBOLADO	ISCA BOVINA CHOP SUEY	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO	CUBO SUÍNO ACEBOLADO	LINGUIÇA TOSCANA ACEBOLADA	COXINHA DA ASA À DORÊ	FRANGO À PIZZAILO
QUIBE DE PTN DE SOJA	SUFLÊ DE LEGUMES *CG	REFOGADO DE SOJA C/ MILHO	TOMATE RECHEADO	HAMBURGUER DE SOJA	OMELETE	ESCONDIDINHO DE SOJA
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	BATATA DOCE ASSADA C/ ERVAS FINAS	MACARRÃO C/ ERVAS FINAS *CG	CANJQUINHA	POLENTA C/ QUEIJO *CL	BATATA RÚSTICA	CAPONATA
ALFACE	AGRIÃO	RÚCULA	ALFACE	CHICÓRIA	ALFACE	ALFACE
CENOURA RALADA	VINGAGRETE	REPOLHO C/ TOMATE	PEPINO	BETERRABA RALADA	CENOURA + CHUCHU COZIDO	PEPINO C/ TOMATE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	FRUTA
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA
<p>*CG – CONTÉM GLÚTEN            *CL – CONTÉM LACTOSE  <b>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</b>            NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127  <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> OPÇÃO VEGETARIANA</p>						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>ALMOÇO</b>						
<b>SEGUNDA 16/09</b>	<b>TERÇA 17/09</b>	<b>QUARTA 18/09</b>	<b>QUINTA 19/09</b>	<b>SEXTA 20/09</b>	<b>SÁBADO 21/09</b>	<b>DOMINGO 22/09</b>
CARNE DE PANELA	CUBOS SUÍNO AO SHOYU C/ CEBOLA	FRANGO CROCANTE	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	FRANGO XADREZ	COSTELA BOVINA ASSADA (S/OSSO)	COXA SOBRECOXA C/ CREME DE ALHO *CL
ISCA DE FRANGO ACEBOLADA	BIFE BOVINO ACEBOLADO	CARNE MOÍDA AO SUGO C/ MILHO	FRICASSÊ DE FRANGO *CL	BIFE BOVINO AO ALHO FRITO	ISCA DE FRANGO AO MOLHO FERRUGEM	ISCA BOVINA CHOP SUEY
<b>PTN SOJA REFOGADA C/ PIMENTÃO</b>	<b>OMELETE</b>	<b>ABOBRINHA RECHEADA</b>	<b>ALMÔNDEGA *CG</b>	<b>PANQUECA</b>	<b>ESCONDINHO *CL</b>	<b>PIMENTÃO RECHEADO</b>
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
JARDINEIRA DE LEGUMES	BATATA DOCE ASSADA C/ ERVAS FINAS	PURÊ DE MANDIOCA	MACARRÃO C/ LEGUMES *CG	ABÓBORA CARMELIZADA	CREME DE MILHO *CL	BATATA GRATINADA
ALFACE	CHICÓRIA	ALFACE	RÚCULA	AGRIÃO	MIX DE FOLHAS	ALFACE
REPOLHO C/ CENOURA	PEPINO C/ TOMATE	BETERRABA RALADA	PEPINO	VINAGRETE	CHUCHU + CENOURA	BETERRABA COZIDA
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	FRUTA
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA
<p>*CG – CONTÉM GLÚTEN            *CL – CONTÉM LACTOSE  <b>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</b>            NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127  <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> OPÇÃO VEGETARIANA</p>						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>JANTAR</b>						
<b>SEGUNDA 16/09</b>	<b>TERÇA 17/09</b>	<b>QUARTA 18/09</b>	<b>QUINTA 19/09</b>	<b>SEXTA 20/09</b>	<b>SÁBADO 21/09</b>	<b>DOMINGO 22/09</b>
ESTROGONOFE BOVINO *CL	SASSAMI AO CURRY C/ BRÓCOLIS	CUBOS SUÍNO AO MOLHO DE SHOYU E CEBOLA	ALMÔNDEGA AO SUGO *CG	PERNIL SUÍNO ASSADO C/ ALECRIM	ISCA BOVINA Á PIZZAIOLO	COSTELA SUÍNA NA CERVEJA PRETA ASSADA
FILÉ DE FRANGO CHAPEADO	ISCA BOVINA AO MOLHO DE MOSTARDA	COXA E SOBRECOXA ASSADA	FILÉ DE PEIXE ASSADO C/ TOMATE, PIMENTÃO E CEBOLA	ISCA BOVINA AO MOLHO ROSÊ *CL	FILÉ DE FRANGO À MILANESA *CG	ESCONDINHO DE CARNE MOÍDA *CG *CL
PTN SOJA REFOGADA C/ PIMENTÃO	OMELETE	ABOBRINHA RECHEADA	ALMÔNDEGA *CG	PANQUECA	PIMENTÃO RECHEADO	ESCONDIDINHO DE PTN DE SOJA
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	RATATOUILLE	CENOURA AO MOLHO BRANCO *CL	MACARRÃO C/ ERVAS FINAS *CG	MANDIOCA NA MANTEIGA	LEGUMES A SAUTÉ	LASANHA DE BERINJELA *CG
ALFACE	CHICÓRIA	ALFACE	RÚCULA	AGRIÃO	MIX DE FOLHAS	ALFACE
CENOURA RALADA	PEPINO	BETERRABA RALADA	REPOLHO C/ TOMATE	VINAGRETE	CENOURA COZIDA + FEIJÃO BRANCO	REPOLHO C/ TOMATE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTAA	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 <b>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</b> NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>ALMOÇO</b>						
<b>SEGUNDA 23/09</b>	<b>TERÇA 24/09</b>	<b>QUARTA 25/09</b>	<b>QUINTA 26/09</b>	<b>SEXTA 27/09</b>	<b>SÁBADO 28/09</b>	<b>DOMINGO 29/09</b>
ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	ISCA BOVINA AO MOLHO SHOYU C/ BRÓCOLIS	VACA ATOLADA	COXA SOBRECOXA CROCANTE	TIRINHAS DE FRANGO AO CREME DE MILHO *CL	POLPETONE DE CARNE MOÍDA *CG	LASANHA BOLONHESA *CG *CL
BIFE BOVINO A PORTUGUESA	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	FILÉ DE FRANGO AO CURRY CHAPEADO	CARNE MOÍDA AO SUGO C/ BATATA	RAGU DE LINGUIÇA	FRANGO XADREZ	CUBOS SUÍNO AO MOLHO BARBECUE
<b>ALMÔNDEGA</b>	<b>TOMATE RECHEADO</b>	<b>OMELETE</b>	<b>SUFLÊ DE LEGUMES</b>	<b>PANQUECA</b>	<b>PTN DE SOJA REFOGADA C/ LEGUMES</b>	<b>HAMBURGUER DE SOJA</b>
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	CANJQUINHA	SUFLÊ DE LEGUMES *CG	MACARRÃO COM RÚCULA E TOMATE SECO *CG	POLENTA	CHUCHU NAPOLITANO	AIPIM
ALFACE	RÚCULA	ALFACE	ALFACE	MIX DE FOLHAS	CHICÓRIA	ALFACE
BETERRABA RALADA	CENOURA C/ REPOLHO	PEPINO	TABULE	BETERRABA COZIDA	MIX DE LEGUMES + GRÃO DE BICO	VINAGRETE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	FRUTA
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA
<p>*CG – CONTÉM GLÚTEN            *CL – CONTÉM LACTOSE  <b>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</b>            NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127  <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> OPÇÃO VEGETARIANA</p>						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>JANTAR</b>						
<b>SEGUNDA 23/09</b>	<b>TERÇA 24/09</b>	<b>QUARTA 25/09</b>	<b>QUINTA 26/09</b>	<b>SEXTA 27/09</b>	<b>SÁBADO 28/09</b>	<b>DOMINGO 29/09</b>
CUBO SUÍNO ACEBOLADO	COSTELA SUÍNA ASSADA COM MOLHO DE CEBOLA	FRICASSÊ DE FRANGO *CL	BIFE BOVINO AO MOLHO MADEIRA	COXA E SOBRECOXA ASSADA	BIFE A ROLÊ	POLENTA RECHEADA C/ FRANGO AO MOLHO VERMELHO
CUBO DE FRANGO AO MOLHO	CARNE DE PANELA C/ BATATA	ISCA BOVINA ACEBOLADA	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	CARNE MOÍDA REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA	TIRAS DE FRANGO AO MOLHO BRANCO	ISCA BOVINA AO SUGO
<b>ALMÔNDEGA</b>	<b>TOMATE RECHEADO</b>	<b>OMELETE</b>	<b>SUFLÊ DE LEGUMES</b>	<b>PANQUECA</b>	<b>PTN DE SOJA REFOGADA C/ LEGUMES</b>	<b>HAMBURGUER DE SOJA</b>
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 DOCE CAMELIZADA	AIPIM ALHO E ÓLEO	BATATA RÚSTICA	PURÊ DE ABÓBORA	LEGUMES NA MANTEIGA	TORTA DE LEGUMES *CG	BOLINHO DE ARROZ *CG
ALFACE	RÚCULA	ALFACE	ALFACE	MIX DE FOLHAS	CHICÓRIA	ALFACE
PEPINO	REPOLHO C/ TOMATE	BETERRABA RALADA	CENOURA RALADA	PEPINO C/ TOMATE	BETERRABA COZIDA	CENOURA COZIDA + FEIJÃO BRANCO
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

OPÇÃO VEGETARIANA