

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>ALMOÇO</b>						
<b>SEGUNDA 04/11</b>	<b>TERÇA 05/11</b>	<b>QUARTA 06/11</b>	<b>QUINTA 07/11</b>	<b>SEXTA 08/11</b>	<b>SÁBADO 09/11</b>	<b>DOMINGO 10/11</b>
ESTROGONOFE DE FRANGO*CL	CUBOS SUÍNO AO MOLHO BARBECUE	ISCA BOVINA ACEBOLADA C/ MILHO	COXA SOBRECOXA POMODORO	BIFE BOVINO AO MOLHO MADEIRA	FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA *CG	FRICASSÊ DE FRANGO *CL
BIFE BOVINO ACEBOLADO	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO	FRANGO XADREZ *CG	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 PROTEÍNA SOJA	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	JARDINEIRA DE LEGUMES	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	POLENTA CREMOSA	AIPIM C/ TEMPERO VERDE	PURÊ DE BATATA *CL	RATATOUILLE
ALFACE	ALFACE	ALFACE	RÚCULA	MIX DE FOLHAS	AGRIÃO	RÚCULA C/ MANGA
CENOURA RALADA	PEPINO C/ TOMATE	BETERRABA COZIDA	VINAGRETE	BETERRABA RALADA	TABULE + CENOURA	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; 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 04/11</b>	<b>TERÇA 05/11</b>	<b>QUARTA 06/11</b>	<b>QUINTA 07/11</b>	<b>SEXTA 08/11</b>	<b>SÁBADO 09/11</b>	<b>DOMINGO 10/11</b>
BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	ISCA BOVINA CHOP SUEY *CG	ISCA DE FRANGO AO SUGO	ALMÔNDegas AO SUGO *CG	COXA SOBRECOXA ASSADA C/ CREME DE ALHO *CL	LASANHA À BOLONHESA *CG *CL	PERNIL SUÍNO A MILANESA
SASSAMI AO MOLHO SUGO	CUBOS SUÍNO ACEBOLADO	BIFE BOVINO ACEBOLADO	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO	ISCA BOVINA AO MOLHO SHOYU C/ BRÓCOLIS	SASSAMI Á PIZZAIOLO	RAGU DE LINGUIÇA
PANQUECA DE SOJA	TOMATE RECHEADO C/ PTN	HAMBURGUER DE PTN	LASANHA DE BERINJELA	QUIBE DE PROTEÍNA SOJA	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
CANJQUINHA	BATATA DOCE CARMELIZADA	PURÊ DE BATATA *CL	MACARRÃO C/ ERVAS FINAS *CG	BATATA RÚSTICA	LEGUMES NA MANTEIGA	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
<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 11/11</b>	<b>TERÇA 12/11</b>	<b>QUARTA 13/11</b>	<b>QUINTA 14/11</b>	<b>SEXTA 15/11</b>	<b>SÁBADO 16/11</b>	<b>DOMINGO 17/11</b>
PICADINHO DE CARNE C/ BATATA	COXA E SOBRECOXA TERIYAKI *CG	BISTECA SUÍNA ACEBOLADA	ISCA DE FRANGO C/ CREME DE MILHO	BIFE BOVINO AO MOLHO ROSÊ *CL	PERNIL SUÍNO ASSADO C/ LEGUMES	CARNE DE PANELA
CUBOS SUÍNO C/ CEBOLA CARMELIZADA	ESTROGONOFE BOVINO *CL	CARNE MOÍDA C/ MILHO	ISCA BOVINA ACEBOLADA	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO	ISCA BOVINA AO MOLHO MADEIRA	COXA SOBRECOXA AO MOLHO DE MOSTARDA
QUIBE DE PROTEÍNA DE SOJA	SUFLÊ DE LEGUMES	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 AO SUGO *CG	ABOBRINHA E BERINJELA GRATINADOS	AIPIM NA MANTEIGA	BOLINHO DE ARROZ *CG *CL
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 11/11</b>	<b>TERÇA 12/11</b>	<b>QUARTA 13/11</b>	<b>QUINTA 14/11</b>	<b>SEXTA 15/11</b>	<b>SÁBADO 16/11</b>	<b>DOMINGO 17/11</b>
ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	BISTECA SUÍNA AO MOLHO BARBECUE	VACA ATOLADA	ISCA DE FRANGO AO MOLHO SUGO	COXA SOBRECOXA ASSADA	PICADINHO AO MOLHO HÚNGARO	ROCAMBOLE DE CARNE *CG
BIFE BOVINO ACEBOLADO	ISCA BOVINA CHOP SUEY *CG	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO	CUBOS SUÍNO ACEBOLADO	LINGUIÇA TOSCANA ACEBOLADA	COXINHA DA ASA À DORÉ	FRANGO À PIZZAIOLO
QUIBE DE PROTEÍNA DE SOJA	SUFLÊ DE LEGUMES	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 COM TOMATE SECO E RÚCULA *CG	REPOLHO REFOGADO C/ MILHO	CENOURA AO MOLHO BRANCO *CL	BATATA SAUTÉ	CAPONATA DE LEGUMES
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 18/11</b>	<b>TERÇA 19/11</b>	<b>QUARTA 20/11</b>	<b>QUINTA 21/11</b>	<b>SEXTA 22/11</b>	<b>SÁBADO 23/11</b>	<b>DOMINGO 24/11</b>
CARNE DE PANELA	CUBOS SUÍNO AO SHOYU C/ CEBOLA	FRANGO CROCANTE	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	FRANGO XADREZ *CG	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 *CG	ISCA BOVINA CHOP SUEY *CG
<b>PTN SOJA REFOGADA C/ PIMENTÃO</b>	<b>QUIBE ASSADO</b>	<b>OMELETE</b>	<b>ALMÔNDEGA</b>	<b>PANQUECA</b>	<b>ESCONDIDINHO</b>	<b>OVO COZIDO</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	ABÓBORA CARMELIZADA	PURÊ DE AIPIM *CL	MACARRÃO À PORTUGUESA *CG	CREME DE MILHO *CL	TORTA DE LEGUMES *CG *CL	ABOBRINHA 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 18/11</b>	<b>TERÇA 19/11</b>	<b>QUARTA 20/11</b>	<b>QUINTA 21/11</b>	<b>SEXTA 22/11</b>	<b>SÁBADO 23/11</b>	<b>DOMINGO 24/11</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	ISCA BOVINA AO MOLHO ROSÊ *CL	FILÉ DE FRANGO À MILANESA *CG	CUBO BOVINO AO MOLHO MADEIRA
PTN SOJA REFOGADA C/ PIMENTÃO	QUIBE ASSADO	OMELETE	ALMÔNDEGA	PANQUECA	ESCONDIDINHO	OVO COZIDO
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	CANJQUINHA	MACARRÃO C/ ERVAS FINAS *CG	AIPIM NA MANTEIGA	LEGUMES SAUTÉ	CANJQUINHA
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 <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> OPÇÃO VEGETARIANA						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>ALMOÇO</b>						
<b>SEGUNDA 25/11</b>	<b>TERÇA 26/11</b>	<b>QUARTA 27/11</b>	<b>QUINTA 28/11</b>	<b>SEXTA 29/11</b>	<b>SÁBADO 30/11</b>	<b>DOMINGO 01/12</b>
ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	ISCA BOVINA AO MOLHO SHOYU C/ BRÓCOLIS	VACA ATOLADA	COXA SOBRECOXA CROCANTE	TIRINHAS DE FRANGO ACEBOLADA COM PIMENTÃO	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	RAGU DE LINGUIÇA	FRANGO XADREZ *CG	CUBO 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	CANJIQUEINHA	SUFLÊ DE LEGUMES	MACARRÃO C/ LEGUMES *CG	POLENTA	CHUCHU À NAPOLITANA	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 25/11</b>	<b>TERÇA 26/11</b>	<b>QUARTA 27/11</b>	<b>QUINTA 28/11</b>	<b>SEXTA 29/11</b>	<b>SÁBADO 30/11</b>	<b>DOMINGO 01/12</b>
CUBOS SUÍNO ACEBOLADO	COSTELA SUÍNA ASSADA COM MOLHO DE CEBOLA	FRICASSÊ DE FRANGO *CL	BIFE BOVINO AO MOLHO MADEIRA *CG	COXA E SOBRECOXA ASSADA	BIFE A ROLÊ	LINGUICINHA DE FRANGO ASSADA
CUBOS DE FRANGO AO MOLHO SUGO	CARNE DE PANELA C/ BATATA	ISCA BOVINA ACEBOLADA	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	CARNE MOÍDA REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA	TIRAS DE FRANGO AO MOLHO BRANCO *CL	ISCA BOVINA AO MOLHO MADEIRA *CG
<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	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	AIPIM ALHO E ÓLEO	PURÊ DE CABOTIA	LEGUMES NA MANTEIGA	TORTA DE LEGUMES	BATATA RÚSTICA
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
<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>						