

CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ALMOÇO						
SEGUNDA 03/09	TERÇA 04/09	QUARTA 05/09	QUINTA 06/09	SEXTA 07/09	SÁBADO 08/09	DOMINGO 09/09
CUBO SUÍNO AO MOLHO TERIYAKI	FRANGO CROCANTE	CUBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE	FRANGO GRELHADO	BIFE SUÍNO ACEBOLADO	FRANGO AO MOLHO MOSTARDA	PEIXE CROCANTE
COSTELA BOVINA COM CEBOLA	ESTROGONOFE BOVINO	CARNE MOÍDA COM ERVILHA	CARNE BOVINA DE PANELA	ISCA BOVINA AO MOLHO MADEIRA	CUBO BOVINO ACEBOLADO	ISCA BOVINA AO MOLHO ROSÊ *CL
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 PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA
MACARRÃO COM BRÓCOLIS *CG	BATATA PALHA	AIPIM NAPOLITANO	PURÊ DE BATATA *CL	BATATA DOCE CAMELIZADA	MACARRÃO COM LEGUMES *CG	ABÓBORA REFOGADA
ACELGA + PEPINO	ALFACE + BETERRABA RALADA	REPOLHO + CENOURA COZIDA	MIX DE FOLHAS + CHUCHU	ACELGA + PEPINO	ALFACE + TOMATE COM CEBOLA	REPOLHO + MAIONESE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
CANJICA *CL	FRUTA	PUDIM *CL	FRUTA	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 – CRN2 12582						



CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO



AMI SERVIÇOS		JANTAR					AMI SERVIÇOS
SEGUNDA 03/09	TERÇA 04/09	QUARTA 05/09	QUINTA 06/09	SEXTA 07/09	SÁBADO 08/09	DOMINGO 09/09	
FRANGO ASSADO	BISTECA SUÍNA ACEBOLADA	FRICASSÉ DE FRANGO *CL	MEDALHÃO SUÍNO	FRANGO AO CREME DE ALHO *CL	CUBO SUÍNO AO MOLHO SHOYO	FRANGO AO MOLHO DE ERVAS FINAS	
ISCA BOVINA AO MOLHO FERRUGEM	VACA ATOLADA	CUBO BOVINO ACEBOLADO	ALMONDEGA AO SUGO	CARNE MOÍDA COM AZEITONA	FÍGADO ACEBOLADO	LASANHA A BOLONHESA *CG *CL	
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 PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA	
BATATA A PORTUGUESA	BATATA DOCE ASSADA	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO *CG *CL	LEGUMES REFOGADOS	CANJIQUINHA	AIPIM COZIDO	MACARRÃO AO MOLHO ROSÊ *CG *CL	
ALFACE + CENOURA RALADA	ACELGA + CHUCHU	REPOLHO + PEPINO	ACELGA + CENOURA COZIDA	MIX DE FOLHAS + PEPINO	REPOLHO + BETERRABA COZIDA	ALFACE + TOMATE COM CEBOLA	
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	
FRUTA	PUDIM *CL	FRUTA	GELATINA	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 – CRN2 12582							