

CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ALMOÇO						
SEGUNDA 29/10	TERÇA 30/10	QUARTA 31/10	QUINTA 01/11	SEXTA 02/11	SÁBADO 03/11	DOMINGO 04/11
LOMBO SUÍNO À FRANCESA	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA	MEDALHÃO SUÍNO	ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	CUBO SUÍNO AO SHOYU	FRANGO XADREZ *CG	SOBREPALETA SUÍNA AO MOLHO DE ABACAXI
COSTELA BOVINA ASSADA	ISCA BOVINA AO MOLHO	BIFE BOVINO AO MOLHO MADEIRA	CARNE MOÍDA COM AZEITONA	CARNE BOVINA DE PANELA	BIFE BOVINO À ROLÊ	PICADINHO BOVINO HÚNGARO
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 PRETO + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA
BATATA RÚSTICA	CREME DE MILHO	AIPIM COZIDO	BATATA PALHA	CANJQUINHA	PURÊ DE BATATA *CL	LEGUMES NA MANTEIGA
ALFACE + CENOURA RALADA	RÚCULA + VINAGRETE	MIX DE FOLHAS + BETERRABA COZIDA	ALMEIRÃO + CHUCHU	REPOLHO + PEPINO	ALFACE + CENOURA COZIDA	MIX DE FOLHAS + MAIONESE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	CANJICA *CL	FRUTA	TORTA DE BOLACHA *CG*CL	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						

CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

JANTAR						
SEGUNDA 29/10	TERÇA 30/10	QUARTA 31/10	QUINTA 01/11	SEXTA 02/11	SÁBADO 03/11	DOMINGO 04/11
FRANGO CROCANTE	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	LINGUIÇA DE FRANGO	PERNIL SUÍNO À MILANESA	FRICASSÉ DE FRANGO	COSTELA SUÍNA AO MOLHO BARBECUE	FRANGO AO CREME DE ALHO
ESTROGONOFE BOVINO *CL	ALMÔNDEGA AO SUGO *CG	CUBO BOVINO COM BRÓCOLIS	CHULETA BOVINA	QUIBE ASSADO	ISCA BOVINA ACEBOLADA	BIFE DE FÍGADO A MILANESA
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 CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
BATATA PALHA	MACARRÃO À PARISIENSE *CG	BOLINHO DE ARROZ *CG*CL	BATATA DOCE ASSADA	SELETA DE LEGUMES	MORANGA REFOGADA	POLENTA COM QUEIJO *CL
ALFACE + PEPINO	REPOLHO + CENOURA COZIDA	MIX DE FOLHAS + CHUCHU	RÚCULA + TOMATE COM CEBOLA	REPOLHO + BETERRABA RALADA	MIX DE FOLHAS + MAIONESE	MIX DE FOLHAS + PEPINO
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
BOLO DE CENOURA *CG*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 – CRN10 7127						