

# CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ALMOÇO						
SEGUNDA 08/10	TERÇA 09/10	QUARTA 10/10	QUINTA 11/10	SEXTA 12/10	SÁBADO 13/10	DOMINGO 14/10
COXINHA DA ASA DE FRANGO ASSADA	COSTELA SUÍNA AO FORNO COM BATATA	FILÉ DE FRANGO GRELHADO (SASSAMI)	LINGUIÇA SUÍNA	PEIXE FRITO	CUBOS SUÍNO COM MOSTARDA E MEL	FRANGO CROCANTE
ISCA BOVINA COM LEGUMES	ESTROGONOFE BOVINO *CL	CARNE MOÍDA COM ERVILHA	PICADINHO BOVINO HÚNGARO	CUBO BOVINO AO MOLHO	PASTEL DE CARNE	CARNE BOVINA ASSADA
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 PRETO + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA
MACARRÃO TRICOLOR *CG	BATATA PALHA	AIPIM NAPOLITANO	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	REFOGADO DE LEGUMES	BATATA DOCE ASSADA	BATATA NAPOLITANA
REPOLHO + PEPINO	ACELGA + CENOURA RALADA	ALFACE + BETERRABA COZIDA	RÚCULA + CHUCHU	ALFACE + TOMATE C/ CEBOLA	REPOLHO + VINAGRETE	ALFACE + MAIONESE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	SAGU	FRUTA	PUDIM *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 – CRN2 12582						

# CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

JANTAR						
SEGUNDA 08/10	TERÇA 09/10	QUARTA 10/10	QUINTA 11/10	SEXTA 12/10	SÁBADO 13/10	DOMINGO 14/10
BISTECA SUÍNA GRELHADA	FRICASSÉ DE FRANGO *CL	MEDALHÃO SUÍNO	ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	LOMBO SUÍNO ASSADO COM ERVAS FINAS	FRANGO À PASSARINHO	COSTELA SUÍNA ASSADA
ROCAMBOLE DE CARNE *CG	HAMBÚRGUER BOVINO *CG	BIFE GRELHADO COM PIMENTÃO	CARNE BOVINA DE PANELA	ISCA BOVINA CHINESA	ALMÔNDEGA AO SUGO	LASANHA BOLONHESA *CG
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 GRATINADA *CL*CG	REPOLHO REFOGADO COM MILHO	MACARRÃO MOLHO BCO C/ BRÓCOLIS *CG *CL	BATATA PALHA	VIRADO DE LEGUMES	POLENTA COM QUEIJO *CL	LEGUMES NA MANTEIGA
ALFACE + CHUCHU	MIX DE FOLHAS + BETERRABA RALADA	ACELGA + VINAGRETE	MIX DE FOLHAS + TABULE	AGRIÃO + CENOURA COZIDA	ACELGA + TOMATE COM CEBOLA	REPOLHO + PEPINO
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
MOUSSE *CL	FRUTA	GELATINA	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						