

# CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ALMOÇO						
SEGUNDA 15/10	TERÇA 16/10	QUARTA 17/10	QUINTA 18/10	SEXTA 19/10	SÁBADO 20/10	DOMINGO 21/10
COSTELA SUÍNA AO FORNO	FRANGO COM BRÓCOLIS	PERNIL SUÍNO A MILANESA	ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	CUBO SUÍNO ACEBOLADO	FRANGO A PARMEGIANA	BISTECA SUÍNA AO MOLHO BARBECUE
CARNE BOVINA DE PANELA	CUBO BOVINO ACEBOLADO	ISCA BOVINA AO MOLHO	CARNE MOÍDA COM MILHO	BIFE BOVINO AO MOLHO ROSÊ *CL	CHULETA BOVINA	PANQUECA 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 PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA
AIPIM COZIDO	PURÊ DE BATATA	CANJQUINHA	BATATA PALHA	MACARRÃO COM ERVAS FINAS *CG	PANACHÉ DE LEGUMES	BATATA RÚSTICA
ALFACE + PEPINO	ACELGA + CENOURA RALADA	MIX DE FOLHAS + CHUCHU	REPOLHO + BETERRABA COZIDA	ACELGA + PEPINO	REPOLHO + CENOURA COZIDA	MIX DE FOLHAS + MAIONESE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	GELATINA	FRUTA	MOUSSE *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 15/10	TERÇA 16/10	QUARTA 17/10	QUINTA 18/10	SEXTA 19/10	SÁBADO 20/10	DOMINGO 21/10
FRANGO À PASSARINHO	LOMBO SUÍNO ASSADO AO MOLHO DE LARANJA	FILÉ DE FRANGO GRELHADO (SASSAME)	BISTECA GRELHADA	FRANGO AO MOLHO BRANCO	CUBO SUÍNO AO SHOYU	FRANGO ASSADO
ISCA BOVINA C/ BRÓCOLIS	BIFE BOVINO ACEBOLADO	ESTROGONOFE BOVINO *CL	ALMÔNDEGA AO SUGO *CG	QUIBE ASSADO	COSTELA BOVINA	ISCA BOVINA CHINESA
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
MACARRÃO AO SUGO	BATATA DOCE ASSADA	BATATA PALHA	AIPIM NAPOLITANO	LASANHA DE ABOBRINHA	BATATA GRATINADA	CREME DE MILHO *CL
MIX DE FOLHAS + CENOURA COZIDA	REPOLHO + PEPINO	ACELGA + BETERRABA RALADA	ALFACE + TOMATE COM CEBOLA	RÚCULA + PEPINO	ACELGA + CHUCHU	REPOLHO + CENOURA RALADA
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
BOLO DE CHOCOLATE *CG*CL	FRUTA	TORTA DE BOLACHA*CG *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

