

# CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ALMOÇO						
SEGUNDA 12/11	TERÇA 13/11	QUARTA 14/11	QUINTA 15/11	SEXTA 16/11	SÁBADO 17/11	DOMINGO 18/11
CUBO SUÍNO AO MOLHO AGRIDOCE	ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	LOMBO SUÍNO ASSADO AO MOLHO DE LARANJA	FRANGO AO MOLHO MOSTARDA	MEDALHÃO SUÍNO	FRANGO XADREZ *CG	PERNIL SUÍNO ASSADO
ISCA BOVINA ACEBOLADA	CARNE BOVINA DE PANELA	ENTREVEIRO	CARNE MOÍDA COM AZEITONAS	CUBO BOVINO COM LEGUMES	COSTELA BOVINA ASSADA	BIFE AO MOLHO DE ALHO *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 + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA
BATATA DOCE CARMELIZADA	BATATA PALHA	BATATA SAUTÉ	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	JARDINEIRA DE LEGUMES	MACARRÃO PIZZAILO *CG	PURÊ DE BATATA
ALFACE + PEPINO	REPOLHO + CENOURA RALADA	MIX DE FOLHAS + RABANETE	ALFACE + TOMATE COM CEBOLA	ACELGA + CHUCHU	REPOLHO + BETERRABA COZIDA	MIX DE FOLHAS + MAIONESE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	GELATINA	FRUTA	SALADA DE FRUTAS	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						



AMI SERVIÇOS

# CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO



AMI SERVIÇOS

JANTAR						
SEGUNDA 12/11	TERÇA 13/11	QUARTA 14/11	QUINTA 15/11	SEXTA 16/11	SÁBADO 17/11	DOMINGO 18/11
FRANGO GRELHADO SASSAMI	CUBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE	COXA E SOBRECOXA AO MOLHO POMODORO	BISTECA SUÍNA GRELHADA	FRANGO A PASSARINHO	COSTELA SUÍNA ASSADA	COXINHA DA ASA DE FRANGO ASSADA
CHULETA BOVINA	ALMÔNDEGA AO SUGO *CG	BIFE ACEBOLADO	ESTROGONOFE BOVINO *CL	PICADINHO BOVINO HÚNGARO	ISCA BOVINA AO MOLHO	CUBO BOVINO COM BRÓCOLIS
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
MACARRÃO AO MOLHO BRANCO *CG *CL	BATATA A PORTUGUESA	MACARRÃO COM BRÓCOLIS *CG	BATATA PALHA	POLENTA CREMOSA	AIPIM COZIDO	MACARRÃO AO SUGO *CG
ALFACE + TABULE	MIX DE FOLHAS + VINAGRETE	REPOLHO + BETERRABA RALADA	ACELGA + CHUCHU	REPOLHO + PEPINO	ALFACE + CENOURA COZIDA	REPOLHO + RABANETE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
BOLO DE FUBÁ *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



# CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

