

CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ALMOÇO						
SEGUNDA 03/12	TERÇA 04/12	QUARTA 05/12	QUINTA 06/12	SEXTA 07/12	SÁBADO 08/12	DOMINGO 09/12
FRANGO CROCANTE	BISTECA SUÍNA A MILANESA	COXINHA DA ASA DE FRANGO A DORÊ	CUBO SUÍNO ACEBOLADO	FRANGO GRELHADO AO MOLHO VINAGRETE	COSTELA SUÍNA ASSADA	FRANGO ASSADO
ISCA BOVINA AO MOLHO DE SALSA	CARNE DE PANELA	BIFE BOVINO ACEBOLADO	PICADINHO BOVINO HÚNGARO	COSTELA BOVINA ASSADA	ALMÔNDEGA AO SUGO *CG	CUBO BOVINO AO MOLHO
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
POLENTA CREMOSA	BATATA DOCE RÚSTICA	MACARRÃO AO MOLHO POMODORO *CG	LEGUMES NA MANTEIGA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	AIPIM COM BACON E CHEIRO VERDE	CREME DE MILHO COM LEGUMES
MIX DE FOLHAS + PEPINO	ACELGA + CENOURA COZIDA	ALFACE + BETERRABA RALADA	REPOLHO + VINAGRETE	MIX DE FOLHAS + CHUCHU	ACELGA + BETERRABA COZIDA	REPOLHO + MAIONESE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
PUDIM *CL	FRUTA	SALADA DE FRUTA	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

JANTAR						
SEGUNDA 03/12	TERÇA 04/12	QUARTA 05/12	QUINTA 06/12	SEXTA 07/12	SÁBADO 08/12	DOMINGO 09/12
LOMBO SUÍNO AO MOLHO DE LARANJA	LINGUIÇA DE FRANGO	CUBO SUÍNO CROCANTE	FRANGO AO MOLHO DE ALHO	PERNIL SUÍNO ASSADO	ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	CUBO SUÍNO AO VINHO BRANCO
CARNE BOVINA DE PANELA	ISCA BOVINA COM CENOURA	FRICASSÉ DE FRANGO	ROCAMBOLE BOVINO *CG	BIFE BOVINO AO SUGO	CUBO BOVINO ACEBOLADO	FRANGO AO MOLHO POMODORO
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 PRETO + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA
BATATA À PORTUGUESA	MACARRÃO COM AÇAFRÃO E ERVAS FINAS *CG	CAPONATA DE LEGUMES	MACARRÃO COM BRÓCOLIS *CG	CANJIQUINHA	BATATA PALHA	LASANHA DE ABOBRINHA
ALFACE + CHUCHU	REPOLHO + BETERRABA COZIDA	ACELGA + PEPINO	MIX DE FOLHAS + PEPINO	REPOLHO + CENOURA RALADA	ALMEIRÃO + VINAGRETE	ACELGA + PEPINO
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	CANJICA *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 – CRN10 - 7127						