

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

ALMOÇO						
SEGUNDA 04/03	TERÇA 05/03	QUARTA 06/03	QUINTA 07/03	SEXTA 08/03	SÁBADO 09/03	DOMINGO 10/03
ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	BISTECA SUÍNA ASSADA	CARNE MOÍDA COM AZEITONA	CUBO SUÍNO CROCANTE *CG	BIFE BOVINO ACEBOLADO	FRANGO AO MOLHO POMODORO	COSTELA SUÍNA O MOLHO DE LARANJA
ISCA BOVINA ACEBOLADA	FRANGO AO MOLHO DE ALHO *CL	LINGUIÇA SUÍNA ACEBOLADA	PICADINHO AO MOLHO HÚNGARO	FRANGO À PIZZAIOLO	LOMBO SUÍNO COM ALECRIM	QUIBE ASSADO
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 CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA
BATATA PALHA	BATATA À PORTUGUESA	MACARRÃO AO MOLHO CHIMICHURRI *CG	AIPIM GRATINADO	MACARRÃO CHOP E SHOYU *CG	CANJIQUINHA	REPOLHO REFOGADO COM LEGUMES
RÚCULA	ALFACE	AGRIÃO	MIX DE FOLHAS	REPOLHO	ALFACE	MIX FOLHAS
TOMATE	CHUCHU	VINAGRETE	RABANETE	CENOURA RALADA	TABULE	BETERRABA COZIDA
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	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 RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

JANTAR						
SEGUNDA 04/03	TERÇA 05/03	QUARTA 06/03	QUINTA 07/03	SEXTA 08/03	SÁBADO 09/03	DOMINGO 10/03
CHULETA BOVINA CHAPEADA	FRANGO CROCANTE	PEIXE À MILANESA	ESTROGONOFE BOVINO *CL	FRANGO AO MOLHO BRANCO *CL	CUBO SUÍNO NA MANTEIGA COM SALSA	FRANGO ASSADO
CUBO SUÍNO AO MOLHO MOSTARDA	CUBO BOVINO AO MOLHO ROSÉ *CL	DELÍCIA DE FRANGO *CL	BISTECA SUÍNA AO SHOYU E CEBOLA	ROCAMBOLE DE CARNE *CG	COXINHA DA ASA A DORÊ	ISCA BOVINA XADREZ
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 CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
BATATA DOCE RÚSTICA	LASANHA DE ABOBRINHA	SELETA DE LEGUMES	BATATA PALHA	POLENTA CREMOSA	MORANGA REFOGADA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG
REPOLHO	MIX FOLHAS	ALFACE	ACELGA	AGRIÃO	REPOLHO	ACELGA
PEPINO	BETERRABA RALADA	PEPINO	TABULE	CHUCHU	CENOURA COZIDA	TOMATE C/ CEBOLA
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA
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