

CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ALMOÇO						
SEGUNDA 11/02	TERÇA 12/02	QUARTA 13/02	QUINTA 14/02	SEXTA 15/02	SÁBADO 16/02	DOMINGO 17/02
FRANGO CHAPEADO	ISCAS MEXICANAS	FRANGO AO MOLHO SHOYU	BIFE AO MOLHO MADEIRA	FRANGO AO MOLHO ROSÉ *CL	CARNE BOVINA DE PANELA	CUBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE
ALMÔNDEGA AO SUGO *CG	COSTELA SUÍNA ASSADA	QUIBE DE FORNO *CG	FRANGO CROCANTE	CUBO SUÍNO CROCANTE *CG	ESTROGONOFE DE FRANGO	BIFE BOVINO À MILANESA *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 + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA
MACARRÃO AO MOLHO RUSSO *CG	BATATA DOCE CARMELIZADA	POLENTA CREMOSA	CREME DE MILHO COM LEGUMES *CL	JARDINEIRA DE LEGUMES	BATATA PALHA	AIPIM COZIDO
ALFACE	MIX FOLHAS	RÚCULA	REPOLHO	ALMEIRÃO	ACELGA	REPOLHO
VINAGRETE	CENOURA RALADA	TABULE	PEPINO COM GERGELIM	BETERRABA COZIDA	TOMATE C/ CEBOLA	VINAGRETE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	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 11/02	TERÇA 12/02	QUARTA 13/02	QUINTA 14/02	SEXTA 15/02	SÁBADO 16/02	DOMINGO 17/02
CUBO SUÍNO NO ALECRIM	CUBO BOVINO COM LEGUMES	LINGUIÇA TOSCANA ACEBOLADA	MADALENA DE CARNE *CL	COXINHA DA ASA AO MOLHO DE ALHO *CL	ROCAMBOLE BOVINO *CG	FRANGO À PIZZAIOLO
FRANGO AO MOLHO BRANCO *CL	FRANGO NA CERVEJA	COSTELA BOVINA ASSADA	FRANGO AO MOLHO VINAGRETE	BISTECA SUÍNA CHAPEADA	FRANGO NA MOSTARDA	ISCA BOVINA ACEBOLADA
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
CANJIQUINHA	PURÊ DE BATATA *CL	VIRADINHO DE LEGUMES	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	ABÓBORA REFOGADA	BOLINHO DE ARROZ *CG *CL	MACARRÃO COM TOMATE SECO E RÚCULA *CG
MIX DE FOLHAS	ACELGA	REPOLHO	ALFACE	REPOLHO	ALFACE	ACELGA
CENOURA RALADA	BETERRABA COZIDA	TOMATE C/CEBOLA	CHUCHU	PEPINO	CENOURA COZIDA	PEPINO
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA				

*CG – CONTÉM GLÚTEN

*CL – CONTÉM LACTOSE

OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES

NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 7127

*Isclas mexicanas: isca bovina, pimentão verde, couve-flor, cebola, tomate, molho shoyu, molho inglês, sal refinado, óleo de soja, páprica doce.

*Madalena de carne: carne moída, batata comum, leite integral, margarina, tomate, pimentão verde, cebola, alho, sal refinado, óleo de soja, pimenta do reino preta

*Quibe de forno: carne moída, trigo de quibe, pimenta calabresa, pimentão verde, tomate, cebola, alho, sal refinado, óleo de soja, cheiro verde



CARDÁPIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO



*Tabule: trigo para quibe, cebola, pepino, limão, hortelã, azeite de oliva e sal refinado

*Viradinho de legumes: flocos de milho, cenoura, chuchu, abobrinha verde, pimentão verde, cebola, sal refinado, óleo de soja

*Molho russo: maionese, suco de limão, quetchup, açúcar, sal, pimenta do reino preta