

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>ALMOÇO</b>						
<b>SEGUNDA 01/04</b>	<b>TERÇA 02/04</b>	<b>QUARTA 03/04</b>	<b>QUINTA 04/04</b>	<b>SEXTA 05/04</b>	<b>SÁBADO 06/04</b>	<b>DOMINGO 07/04</b>
FRANGO CROCANTE *CG	ISCA BOVINA CHINESA	FRANGO À RUSTICA	LOMBO SUÍNO ASSADO	FRANGO GRELHADO COM PIMENTÃO	CUBO BOVINO AO MOLHO	FRANGO À PIZZAIOLO *CL
COSTELA SUÍNA AO MOLHO MOSTARDA	FRANGO GRELHADO AO MOLHO VINAGRETE	CUBO SUÍNO NA MANTEIGA COM SALSA	ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	CARNE MOÍDA A PORTUGUESA	BISTECA SUÍNA ACEBOLADA	COSTELA BOVINA ASSADA
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
CANJQUINHA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	VIRADINHO DE LEGUMES	BATATA PALHA	MACARRÃO COM ERVAS FINAS *CG	BATATA DOCE RÚSTICA	BATATA HÚNGARA
REPOLHO	ALFACE	MIX DE FOLHAS	ACELGA	RÚCULA	REPOLHO DUO	AGRIÃO
PEPINO	TABULE	CHUCHU	BETERRABA COZIDA	VINAGRETE	TOMATE C/ CEBOLA	CENOURA RALADA
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

<b>JANTAR</b>						
<b>SEGUNDA 01/04</b>	<b>TERÇA 02/04</b>	<b>QUARTA 03/04</b>	<b>QUINTA 04/04</b>	<b>SEXTA 05/04</b>	<b>SÁBADO 06/04</b>	<b>DOMINGO 07/04</b>
BIFE ALHO E ÓLEO	FRANGO GRELHADO COM ERVAS FINAS	CUBO SUÍNO AO SHOYU	CANELONE DE CARNE MOÍDA *CG *CL	FRANGO AO MOLHO DE ALHO *CL	ALMÔNDEGA AO SUGO *CG	FRANGO AO MOLHO
FRANGO XADREZ	ESTROGONOFÉ BOVINO *CL	FRANGO AO MOLHO BRANCO *CL	PERNIL SUÍNO CROCANTE	BIFE ACEBOLADO	PERNIL SUÍNO COM ALECRIM	ISCA BOVINA ACEBOLADA
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
MACARRÃO COM AÇAFRÃO *CG	BATATA PALHA	BANANINHA *CG	LEGUMES GRATINADOS	BOLINHO DE ARROZ *CG	CAPONATA DE LEGUMES	POLENTA CREMOSA
ALFACE	RÚCULA	REPOLHO	AGRIÃO	REPOLHO	MIX DE FOLHAS	ACELGA
VINAGRETE	TOMATE C/ CEBOLA	CENOURA COZIDA	CHUCHU	BETERRABA RALADA	TABULE	PEPINO
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