

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>ALMOÇO</b>						
<b>SEGUNDA 18/03</b>	<b>TERÇA 19/03</b>	<b>QUARTA 20/03</b>	<b>QUINTA 21/03</b>	<b>SEXTA 22/03</b>	<b>SÁBADO 23/03</b>	<b>DOMINGO 24/03</b>
COSTELA SUÍNA ASSADA	FRANGO À RUSTICA	ISCA BOVINA CHINESA	FRANGO CHAPEADO	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	FRANGO CROCANTE *CG	LASANHA BOLONHESA *CG
FRANGO AO MOLHO DE ALHO *CL	CUBO BOVINO AO MOLHO	CUBO SUÍNO CROCANTE	ESTROGONOFE BOVINO *CL	FRICASSÉ DE FRANGO *CL	BIFE AO MOLHO DE SALSAS	LOMBO SUÍNO AO SHOYU COM CEBOLA
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 COM LEGUMES	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	AIPIM GRATINADO	BATATA PALHA	ABOBRINHA NAPOLITANA	MACARRÃO AO SUGO *CG	JARDINEIRA DE LEGUMES
REPOLHO	ALFACE	ACELGA	MIX DE FOLHAS	RÚCULA	REPOLHO	ALMEIRÃO
CENOURA RALADA	TABULE	VINAGRETE	BETERRABA COZIDA	CHUCHU	TOMATE C/ CEBOLA	PEPINO
FAROFA						
SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
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 18/03</b>	<b>TERÇA 19/03</b>	<b>QUARTA 20/03</b>	<b>QUINTA 21/03</b>	<b>SEXTA 22/03</b>	<b>SÁBADO 23/03</b>	<b>DOMINGO 24/03</b>
PICADINHO BOVINO HÚNGARO	CUBO SUÍNO AO MOLHO DE LARANJA	FRANGO XADREZ	BIFE BOVINO A MILANESA *CG	CUBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE	ISCA BOVINA ACEBOLADA	FRANGO AO MOLHO POMODORO
FRANGO À PASSARINHO	HAMBÚRGUER BOVINO *CG	PERNIL SUÍNO COM ALECRIM	FRANGO AO MOLHO ROSÉ *CL	ALMÔNDEGA RECHEADA *CG	FRANGO AO MOLHO BRANCO *CL	COSTELA BOVINA ASSADA
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 AO CURRY *CG	BATATA SAUTÉ	CAPONATA DE LEGUMES	MACARRÃO COM ERVAS FINAS *CG	BATATA DOCE CAMELADA	BATATA PALHA	POLENTA COM QUEIJO *CL
ACELGA	REPOLHO	RÚCULA	ALFACE	MIX DE FOLHAS	ALFACE	ACELGA
BETERRABA RALADA	CHUCHU	TOMATE C/ CEBOLA	VINAGRETE	CENOURA COZIDA	TABULE	PEPINO
FAROFA						
FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
SUCO + ÁGUA						

\*CG – CONTÉM GLÚTEN  
 \*CL – CONTÉM LACTOSE  
 OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES  
 NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 - 7127