

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>ALMOÇO</b>						
<b>SEGUNDA 02/12</b>	<b>TERÇA 03/12</b>	<b>QUARTA 04/12</b>	<b>QUINTA 05/12</b>	<b>SEXTA 06/12</b>	<b>SÁBADO 07/12</b>	<b>DOMINGO 08/12</b>
ESTROGONOFE BOVINO *CL	SASSAMI À PIZZAIOLO	BISTECA SUÍNA AO MOLHO BARBECUE	COXA SOBRECOXA CROCANTE	BIFE BOVINO ACEBOLADO C/ SHOYU	FILE DE FRANGO CHAPEADO	LOMBO SUÍNO AO MOLHO DE ABACAXI
FRANGO XADREZ	CARNE DE PANELA	FRICASSÊ DE FRANGO *CL	CARNE MOÍDA AO SUGO	CUBOS SUÍNO AO MOLHO BARBECUE	PEIXE ASSADO	ISCA BOVINA SHOP SUEY *CG
<b>ALMÔNDEGA</b>	<b>SUFLÊ DE LEGUMES</b>	<b>PANQUECA DE SOJA</b>	<b>PTN DE SOJA REFOGADA C/ BATATA</b>	<b>OMELETE</b>	<b>TOMATE RECHEADO</b>	<b>QUIBE DE PTN DE SOJA</b>
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 VERMELHO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
BATATA PALHA	FAROFA DE BANANA	AIPIM C/ TEMPERO VERDE	POLENTA CREMOSA	MACARRÃO C/ ERVAS FINAS *CG	PURÊ DE BATATA	LEGUMES GRATINADOS
ALFACE	ALFACE	ALFACE	RÚCULA	MIX DE FOLHAS	AGRIÃO	RÚCULA C/ MANGA
CENOURA RALADA	PEPINO C/ TOMATE	BETERRABA COZIDA	VINAGRETE	BETERRABA RALADA	TABULE + CENOURA	MIX DE LEGUMES
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	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 <b><u>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</u></b> NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127 <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> OPÇÃO VEGETARIANA						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>JANTAR</b>						
<b>SEGUNDA 02/12</b>	<b>TERÇA 03/12</b>	<b>QUARTA 04/12</b>	<b>QUINTA 05/12</b>	<b>SEXTA 06/12</b>	<b>SÁBADO 07/12</b>	<b>DOMINGO 08/12</b>
ALMÔNDEGA AO SUGO	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	BIFE BOVINO ACEBOLADO	CUBO SUÍNO S/OSSO AO BARBECUE	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO C/ BRÓCOLIS	BIFE BOVINO À PARMEGIANA *CG *CL	CUBOS SUÍNO AO BARBECUE
FRANGO CROCANTE	ISCA BOVINA SHOP SUEY *CG	ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	CARNE DE PANELA	LINGUIÇA TOSCANA ASSADA ACEBOLADA	FRANGO À PIZZAIOLO	COSTELA BOVINA ASSADA S/ OSSO
<b>ALMÔNDEGA</b>	<b>SUFLÊ DE LEGUMES</b>	<b>PANQUECA DE SOJA</b>	<b>PTN DE SOJA REFOGADA C/ BATATA</b>	<b>OMELETE</b>	<b>TOMATE RECHEADO</b>	<b>QUIBE DE PTN DE SOJA</b>
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 VERMELHO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	BATATA DOCE CARMELIZADA	BATATA PALHA	CANJQUINHA	CENOURA AO MOLHO BRANCO *CL	RATTATOUILLE	POLENTA
ALFACE	ALFACE	ALFACE	RÚCULA	MIX DE FOLHAS	AGRIÃO	RÚCULA
BETERRABA RALADA	PEPINO	CENOURA RALADA	REPOLHO	PEPINO C/ TOMATE	CENOURA COZIDA + GRÃO DE BICO	REPOLHO C/ TOMATE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	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 <b>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</b> NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127 <span style="background-color: yellow; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> OPÇÃO VEGETARIANA						



# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UFSC-CURITIBANOS

