

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

ALMOÇO						
SEGUNDA 20/01	TERÇA 21/01	QUARTA 22/01	QUINTA 23/01	SEXTA 24/01	SÁBADO 25/01	DOMINGO 26/01
ESTROGONOFE DE FRANGO*CL	CUBOS SUÍNO AO MOLHO BARBECUE	ISCA BOVINA ACEBOLADA C/ MILHO	COXA SOBRECOXA ASSADA	ISCA BOVINA AO MOLHO MADEIRA *CG	FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA *CG	COXA SOBRECOXA ASSADA AO MOLHO DE MOSTARDA
BIFE BOVINO AO MOLHO ROSÊ *CL	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO	FRANGO XADREZ *CG	CARNE MOÍDA AO SUGO	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	CARNE DE PANELA	LINGUIÇA TOSCANA ASSADA
PANQUECA DE SOJA	TOMATE RECHEADO C/ PTN	HAMBURGUER DE PTN	LASANHA DE BERINJELA	QUIBE DE PTN	ABROBRINHA RECHEADA	OMELETE
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 VERMELHO+ LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
BATATA PALHA	AIPIM C/ TEMPERO VERDE	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	POLENTA CREMOSA	FAROFA DE COUVE E CEBOLA	PURÊ DE BATATA *CL	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
<p>*CG – CONTÉM GLÚTEN *CL – CONTÉM LACTOSE OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127 OPÇÃO VEGETARIANA</p>						

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

JANTAR						
SEGUNDA 20/01	TERÇA 21/01	QUARTA 22/01	QUINTA 23/01	SEXTA 24/01	SÁBADO 25/01	DOMINGO 26/01
BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	ISCA BOVINA SHOP SUEY *CG	FRICASSÊ DE FRANGO *CL	BIFE BOVINO ACEBOLADO	SASSAMI Á PIZZAILO	COXA SOBRECOXA C/ CREME DE ALHO *CL	PERNIL SUÍNO A MILANESA
SASSAMI AO MOLHO SUGO	CUBOS SUÍNO ACEBOLADO	ALMONDEGA AO SUGO *CG	ISCA DE FRANGO COM CREME DE MILHO *CL	CARNE DE PANELA	COSTELA BOVINA DESOSSADA ASSADA	RAGU DE LINGUIÇA
PANQUECA DE SOJA	TOMATE RECHEADO C/ PTN	HAMBURGUER DE PTN	LASANHA DE BERINJELA	QUIBE DE PTN	ABROBRINHA RECHEADA	OMELETE
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 VERMELHO+ LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
CANJIQUEINHA	BATATA DOCE CARMELIZADA	MACARRÃO C/ ERVAS FINAS *CG	LEGUMES NA MANTEIGA	PURÊ DE BATATA *CL	AIPIM ALHO E ÓLEO	POLENTA
ALFACE	ALFACE	ALFACE	RÚCULA	MIX DE FOLHAS	AGRIÃO	RÚCULA
CENOURA RALADA	PEPINO	BETERRABA 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
<p>*CG – CONTÉM GLÚTEN *CL – CONTÉM LACTOSE OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127 OPÇÃO VEGETARIANA</p>						

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

ALMOÇO						
SEGUNDA 27/01	TERÇA 28/01	QUARTA 29/01	QUINTA 30/01	SEXTA 31/01	SÁBADO 01/02	DOMINGO 02/02
PICADINHO DE CARNE C/ BATATA	COXA E SOBRECOXA AO MOLHO MOSTARDA	BISTECA SUÍNA ACEBOLADA	FILÉ DE PEITO COM PIMENTÃO	ISCA BOVINA SHOP SUEY *CG	PERNIL SUÍNO ASSADO C/ LEGUMES	CARNE DE PANELA
CUBOS SUÍNO C/ CEBOLA CARAMELIZADA	ESTROGONOFE BOVINO *CL	CARNE MOÍDA AO SUGO	BIFE BOVINO AO MOLHO ROSÊ *CL	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO	ISCA BOVINA AO MOLHO MADEIRA *CG	COXA SOBRECOXA ASSADA
QUIBE DE PTN DE SOJA	SUFLÊ DE LEGUMES	REFOGADO DE SOJA C/ MILHO	TOMATE RECHEADO	HAMBÚRGUER DE SOJA	OMELETE	ESCONDIDINHO DE SOJA
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 PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO+ ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA
CANJIQUELHA	BATATA PALHA	POLENTA CREMOSA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	BATATA RÚSTICA	AIPIM NA MANTEIGA	SUFLÊ DE MILHO VERDE *CL
ALFACE	AGRIÃO	RÚCULA	ALFACE	CHICÓRIA	ALFACE	ALFACE
BETERRABA RALADA	REPOLHO C/ CENOURA	VINAGRETE	PEPINO	MIX DE LEGUMES	CENOURA COZIDA	BETERRABA RALADA
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
OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES
 NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127
 OPÇÃO VEGETARIANA

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

JANTAR						
SEGUNDA 27/01	TERÇA 28/01	QUARTA 29/01	QUINTA 30/01	SEXTA 31/01	SÁBADO 01/02	DOMINGO 02/02
ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	BISTECA SUÍNA AO MOLHO BARBECUE	ISCA DE FRANGO AO MOLHO SUGO	LINGUIÇA TOSCANA ACEBOLADA	COXA SOBRECOXA POMODORO	PICADINHO AO MOLHO HÚNGARO	ROCAMBOLE DE CARNE *CG
BIFE BOVINO ACEBOLADO	FRANGO À PIZZAIOLO	VACA ATOLADA	CUBOS SUÍNO ACEBOLADO	CARNE MOÍDA AO SUGO	COXINHA DA ASA À DORÊ	FRANGO XADREZ *CG
QUIBE DE PTN DE SOJA	SUFLÊ DE LEGUMES	REFOGADO DE SOJA C/ MILHO	TOMATE RECHEADO	HAMBURGUER DE SOJA	OMELETE	ESCONDIDINHO DE SOJA
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 PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO+ ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA
BATATA PALHA	BATATA DOCE ASSADA C/ ERVAS FINAS	MACARRÃO PARISIENSE *CG	CANJQUINHA	POLENTA C/ QUEIJO *CL	BATATA RÚSTICA	ABÓBORA CARMELIZADA
ALFACE	AGRIÃO	RÚCULA	ALFACE	CHICÓRIA	ALFACE	ALFACE
CENOURA RALADA	VINGAGRETE	REPOLHO C/ TOMATE	PEPINO	BETERRABA RALADA	CENOURA + CHUCHU COZIDO	PEPINO 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
<p>*CG – CONTÉM GLÚTEN *CL – CONTÉM LACTOSE OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127 OPÇÃO VEGETARIANA</p>						