CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

ALMOÇO						
SEGUNDA 02/03	**TERÇA 03/03**	**QUARTA 04/03**	**QUINTA 05/03**	**SEXTA 06/03**	**SÁBADO 07/03**	**DOMINGO 08/03**
ESTROGONOFE DE FRANGO*CL	CUBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE	CARNE DE PANELA C/ BATATA	COXA SOBRECOXA POMODORO	BIFE BOVINO AO MOLHO MADEIRA *CG	FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA *CG	FRICASSÊ DE FRANGO *CL
BIFE BOVINO À PORTUGUESA *CL	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO	FRANGO XADREZ *CG	CARNE MOÍDA AO SUGO	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	ISCA BOVINA C/ SHOYU E BRÓCOLIS *CG	LINGUIÇA TOSCANA ASSADA
PANQUECA DE SOJA	TOMATE RECHEADO C/ PTN	HAMBÚRGUER DE PTN	LASANHA DE BERINJELA	QUIBE DE PTN	ABOBRINHA 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	JARDINEIRA DE LEGUMES	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	POLENTA CREMOSA	AIPIM C/ TEMPERO VERDE	PURÊ DE BATATA *CL	RATATOUILLE
ALFACE	ALFACE	ALFACE	RÚCULA	MIX DE FOLHAS	AGRIÃO	RÚCULA C/ MANGA
CENOURA RALADA	PEPINO C/ TOMATE	BETERRABA COZIDA	TABULE + CENOURA	BETERRABA RALADA	VINAGRETE	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
OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES
NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127
OPÇÃO VEGETARIANA

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

JANTAR						
SEGUNDA 02/03	**TERÇA 03/03**	**QUARTA 04/03**	**QUINTA 05/03**	**SEXTA 06/03**	**SÁBADO 07/03**	**DOMINGO 08/03**
BISTECA SUÍNA NAPOLITANA *CL	ISCA BOVINA SHOP SUEY *CG	ISCA DE FRANGO AO SUGO	ALMÔNDEGA AO SUGO *CG	COXA SOBRECOXA ASSADA C/ CREME DE ALHO *CL	LASANHA À BOLONHESA *CG *CL	PERNIL SUÍNO A MILANESA *CG
SASSAMI AO MOLHO SUGO	CUBO SUÍNO ACEBOLADO	BIFE BOVINO ACEBOLADO	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO	ISCA BOVINA CHINESA *CG	SASSAMI Á PIZZAIOLO	RAGU DE LINGUIÇA
PANQUECA DE SOJA	TOMATE RECHEADO C/ PTN	HAMBÚRGUER DE PTN	LASANHA DE BERINJELA	QUIBE DE PTN	ABOBRINHA 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
CANJIQUINHA	BATATA DOCE CARAMELIZADA	PURÊ DE BATATA *CL	MACARRÃO C/ ERVAS FINAS *CG	BATATA RÚSTICA	LEGUMES NA MANTEIGA	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

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

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

ALMOÇO						
SEGUNDA 09/03	**TERÇA 10/03**	**QUARTA 11/03**	**QUINTA 12/03**	**SEXTA 13/03**	**SÁBADO 14/03**	**DOMINGO 15/03**
PICADINHO DE CARNE C/ BATATA	COXA E SOBRECOXA TERIYAKI *CG	BISTECA SUÍNA ACEBOLADA	ISCA DE FRANGO C/ CREME DE MILHO *CL	BIFE BOVINO AO MOLHO ROSÊ *CL	PERNIL SUÍNO ASSADO C/ LEGUMES	CARNE DE PANELA
CUBO SUÍNO C/ CEBOLA CARAMELIZADA	ESTROGONOFE BOVINO *CL	CARNE MOÍDA C/ MILHO	ISCA BOVINA ACEBOLADA	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO	ISCA BOVINA AO MOLHO MADEIRA *CG	COXA SOBRECOXA AO MOLHO DE MOSTARDA
QUIBE DE PTN	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
PURÊ DE AIPIM *CL	BATATA PALHA	POLENTA CREMOSA	MACARRÃO AO SUGO *CG	CAPONATA	CENOURA AO MOLHO BRANCO	BATATA SAUTÉ
ALFACE	AGRIÃO	RÚCULA	ALFACE	CHICÓRIA	ALFACE	ALFACE
BETERRABA RALADA	REPOLHO C/ CENOURA	VINAGRETE	MIX DE LEGUMES	PEPINO	BETERRABA COZIDA	CENOURA 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 09/03	**TERÇA 10/03**	**QUARTA 11/03**	**QUINTA 12/03**	**SEXTA 13/03**	**SÁBADO 14/03**	**DOMINGO 15/03**
FRANGO XADREZ *CG	BISTECA SUÍNA AO MOLHO BARBECUE	VACA ATOLADA	ISCA DE FRANGO AO MOLHO SUGO	COXA SOBRECOXA ASSADA	PICADINHO AO MOLHO HÚNGARO	ROCAMBOLE DE CARNE *CG
BIFE BOVINO ACEBOLADO	ISCA BOVINA SHOP SUEY *CG	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO	CUBO SUÍNO ACEBOLADO	LINGUIÇA TOSCANA ACEBOLADA	COXINHA DA ASA À DORÊ	FRANGO À PIZZAIOLO
QUIBE DE PTN	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
CREME DE MILHO *CL	BATATA DOCE ASSADA C/ ERVAS FINAS	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	SUFLÊ DE LEGUMES *CL	RATATOUILLE	BATATA SAUTÉ	REPOLHO REFOGADO C/ MILHO
ALFACE	AGRIÃO	RÚCULA	ALFACE	CHICÓRIA	ALFACE	ALFACE
CENOURA RALADA	VINAGRETE	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

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

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

ALMOÇO						
SEGUNDA 16/03	**TERÇA 17/03**	**QUARTA 18/03**	**QUINTA 19/03**	**SEXTA 20/03**	**SÁBADO 21/03**	**DOMINGO 22/03**
CARNE DE PANELA	CUBO SUÍNO AO SHOYU C/ CEBOLA *CG	FRANGO CROCANTE *CG	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA *CL	FRANGO XADREZ *CG	COSTELA BOVINA ASSADA (S/OSSO)	COXA SOBRECOXA C/ CREME DE ALHO *CL
ISCA DE FRANGO ACEBOLADA	BIFE BOVINO ACEBOLADO	CARNE MOÍDA AO SUGO C/ MILHO	FRICASSÊ DE FRANGO *CL	BIFE BOVINO AO ALHO FRITO	ISCA DE FRANGO AO MOLHO FERRUGEM *CG	ISCA BOVINA SHOP SUEY *CG
PTN SOJA REFOGADA C/ PIMENTÃO	QUIBE ASSADO	ABOBRINHA RECHEADA	ALMÔNDEGA	PANQUECA	ESCONDIDINHO	PIMENTÃO RECHEADO
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 PRETO + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA
JARDINEIRA DE LEGUMES	ABÓBORA CABOTIA CARAMELIZADA	MACARRÃO Á PORTUGUESA *CG	PURÊ DE AIPIM *CL	CREME DE MILHO *CL	CHUCHU À NAPOLITANA *CL	ABOBRINHA GRATINADA
ALFACE	CHICÓRIA	ALFACE	RÚCULA	AGRIÃO	MIX DE FOLHAS	ALFACE
REPOLHO C/ CENOURA	PEPINO C/ TOMATE	BETERRABA RALADA	PEPINO	VINAGRETE	CHUCHU + CENOURA	BETERRABA COZIDA
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 16/03	**TERÇA 17/03**	**QUARTA 18/03**	**QUINTA 19/03**	**SEXTA 20/03**	**SÁBADO 21/03**	**DOMINGO 22/03**
ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	SASSAMI AO CURRY C/ BRÓCOLIS	CUBO SUÍNO AO MOLHO DE SHOYU E CEBOLA	ALMÔNDEGA AO SUGO *CG	PERNIL SUÍNO ASSADO C/ ALECRIM	ISCA BOVINA Á PIZZAIOLO	COSTELA SUÍNA NA CERVEJA PRETA ASSADA
BIFE BOVINO AO MOLHO ROSÊ *CL	ISCA BOVINA AO MOLHO DE MOSTARDA	COXA E SOBRECOXA ASSADA	FILÉ DE PEIXE AO MOLHO MOSTARDA *CG	ISCA BOVINA ACEBOLADA C/ PIMENTÃO	FILÉ DE FRANGO Ä MILANESA *CG	CARNE DE PANELA
PTN SOJA REFOGADA C/ PIMENTÃO	QUIBE ASSADO	ABOBRINHA RECHEADA	ALMÔNDEGA	PANQUECA	ESCONDIDINHO	PIMENTÃO RECHEADO
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 PRETO + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA
BATATA PALHA	REPOLHO REFOGADO C/ MILHO	CANJIQUINHA	MACARRÃO C/ ERVAS FINAS *CG	AIPIM NA MANTEIGA	LEGUMES A SAUTÉ	POLENTA CHAPEADA
ALFACE	CHICÓRIA	ALFACE	RÚCULA	AGRIÃO	MIX DE FOLHAS	ALFACE
CENOURA RALADA	PEPINO	BETERRABA RALADA	REPOLHO C/ TOMATE	VINAGRETE	CENOURA COZIDA + FEIJÃO BRANCO	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
OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES
NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127
OPÇÃO VEGETARIANA

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

ALMOÇO						
SEGUNDA 23/03	**TERÇA 24/03**	**QUARTA 25/03**	**QUINTA 26/03**	**SEXTA 27/03**	**SÁBADO 28/03**	**DOMINGO 29/03**
FILÉ DE FRANGO AO CURRY CHAPEADO	ISCA BOVINA AO MOLHO SHOYU C/ BRÓCOLIS *CG	VACA ATOLADA	COXA SOBRECOXA CROCANTE	TIRINHA DE FRANGO ACEBOLADA COM PIMENTÃO	POLPETONE DE CARNE MOÍDA *CG *CL	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA *CL
BIFE BOVINO C/ CREME DE ALHO *CL	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA *CL	FILÉ DE FRANGO AO CURRY CHAPEADO	CARNE MOÍDA AO SUGO	RAGU DE LINGUIÇA	FRANGO XADREZ *CG	CUBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE
ALMÔNDEGA	TOMATE RECHEADO	OMELETE	SUFLÊ DE LEGUMES	PANQUECA	PTN DE SOJA REFOGADA C/ LEGUMES	HAMBÚRGUER 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 + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA
PURÊ DE BATATA *CL	CANJIQUINHA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO*CG	SELETA DE LEGUMES	POLENTA	CHUCHU À NAPOLITANA	BATATA DOCE ASSADA
ALFACE	RÚCULA	ALFACE	ALFACE	MIX DE FOLHAS	CHICÓRIA	ALFACE
BETERRABA RALADA	CENOURA C/ REPOLHO	PEPINO	TABULE	BETERRABA COZIDA	MIX DE LEGUMES + GRÃO DE BICO	VINAGRETE
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 23/03	**TERÇA 24/03**	**QUARTA 25/03**	**QUINTA 26/03**	**SEXTA 27/03**	**SÁBADO 28/03**	**DOMINGO 29/03**
CUBO SUÍNO ACEBOLADO	COSTELA SUÍNA ASSADA COM MOLHO DE CEBOLA	FRICASSÊ DE FRANGO *CL	BIFE BOVINO AO MOLHO MADEIRA *CG	COXA E SOBRECOXA ASSADA	BIFE A ROLÉ	LINGUICINHA DE FRANGO ASSADA
FRANGO AO MOLHO SUGO	CARNE DE PANELA C/ BATATA	ISCA BOVINA ACEBOLADA	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	CARNE MOÍDA REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA	TIRAS DE FRANGO AO MOLHO BRANCO *CL	ISCA BOVINA AO MOLHO MADEIRA *CG
ALMÔNDEGA	TOMATE RECHEADO	OMELETE	SUFLÊ DE LEGUMES	PANQUECA	PTN DE SOJA REFOGADA C/ LEGUMES	HAMBÚRGUER 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 + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA
BATATA DOCE CARAMELIZADA	CREME DE MILHO *CL	BATATA SAUTÉ	AIPIM ALHO E ÓLEO	CENOURA AO MOLHO BRANCO *CL	SUFLÊ DE LEGUMES *CL *CG	POLENTA CREMOSA
ALFACE	RÚCULA	ALFACE	ALFACE	MIX DE FOLHAS	CHICÓRIA	ALFACE
PEPINO	REPOLHO C/ TOMATE	BETERRABA RALADA	CENOURA RALADA	PEPINO C/ TOMATE	BETERRABA COZIDA	CENOURA COZIDA + FEIJÃO BRANCO
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