CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
UFSC-CURITIBANOS FEVEREIRO/2024

ALMOÇO						
			QUINTA 01/02	**SEXTA 02/02**	**SÁBADO 03/02**	**DOMINGO 04/02**
			PEIXE A MILANESA	STROGONOFF DE FRANGO	MOÍDA REFOGADA	COSTELA BOVINA ASSADA
			SASSAMI A MILANESA	CARNE DE PANELA	COXA SOBRECOXA ASSADA A LARANJA	SASSAMI AO CURRY
			PANQUECA DE LEGUMES	TORTA DE PTS	ESCONDIDINHO DE GRÃO DE BICO COM LEGUMES	ERVILHA + GRÃO DE BICO AO SHOYU
			ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL
			FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
			BATATA AO MOLHO VERMELHO	BATATA PALHA	POLENTA AO FORNO (C/ QUEIJO)	MACARRÃO AO SUGO
			MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS
			CENOURA RALADA	ABOBRINHA COZIDA C/ CHEIRO VERDE	PEPINO COM CEBOLA	CENOURA COZIDA COM CHUCHU
			FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
			GELATINA	PUDIM *CL	FRUTA	GELATINA BATIDA *CL
			SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA

*CG – CONTÉM GLÚTEN
*CL – CONTÉM LACTOSE
OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES
NUTRICIONISTA: MATRIZ: RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8 13 248 **NUTRICIONISTA FILIAL**: JORDANA FORTUNATTI MENDES CRN10 6037

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS FEVEREIRO/2024

ALMOÇO						
SEGUNDA 05/02	**TERÇA 06/02**	**QUARTA 07/02**	**QUINTA 08/02**	**SEXTA 09/02**	**SÁBADO 10/02**	**DOMINGO 11/02**
SASSAMI AO MOLHO PARDO	BISTECA SUINA GRELHADA	PEIXE ASSADO AO MOLHO DE ERVAS FINAS	TORTA DE CARNE MOÍDA *CG *CL	CUBOS SUINO AO MOLHO SHOYU	ESCONDIDINHO DE FRANGO *CL	COXA SOBRECOXA ASSADA
ISCAS BOVINA ACEBOLADA	COXA SOBRECOXA A DORÊ	SASSAMI AO MOLHO MOSTARDA *CL	FRANGO GRELHADO	FRANGO A DIPLOMATA (COXA SOBRECOXA)	COSTELA SUINA ASSADA	QUIBE ASSADO
PTS AO MOLHO PARDO	TROUXINHA DE LEGUMES	PANQUECA DE GRÃO DE BICO COM LEGUMES	TORTA DE PTS	BOLINHO DE LENTILHA AO SUGO	ESCONDIDINHO DE LEGUMES COM FEIJÃO BRANCO	QUIBE DE PTS
ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
MACARRÃO AO SUGO *CG	VIRADO DE COUVE	PURÊ DE BATATA *CL	LEGUMES SALTEADOS	QUIRERA A NAPOLITANA	JARDINEIRA DE LEGUMES	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS
BETERRABA RALADA	CENOURA FILETADA	CHUCHU COZIDO	REPOLHO COM ABACAXI	PEPINO	ABOBRINHA COZIDA	SALADA DE BATATA
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	MANJAR DE COCO	FRUTA	PUDIM	GELATINA	FRUTA	SAGU
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: MATRIZ: RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8 13 248

NUTRICIONISTA FILIAL: JORDANA FORTUNATTI MENDES CRN10 6037

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
UFSC-CURITIBANOS FEVEREIRO/2024

ALMOÇO						
SEGUNDA 12/02	**TERÇA 13/02**	**QUARTA 14/02**	**QUINTA 15/02**	**SEXTA 16/02**	**SÁBADO 17/02**	**DOMINGO 18/02**
CARNE MOÍDA A MEXICANA **(C/ PIMENTA)**	COXA SOBRECOXA AO CURRY	ENTREVEIRO	ESCABECHE DE PEIXE	COSTELINHA SUINA AO BARBECUE	LASANHA DE FRANGO *CG *CL	COSTELA BOVINA ASSADA
FRICASSÊ DE FRANGO *CL	CARNE DE PANELA AO MOLHO ESPECIAL	FRANGO XADREZ	SASSAMI A POMODORO	COXA SOBRECOXA AO MOLHO TERIAKY	CARNE DE PANELA	SASSAMI CHAPEADO
CHILLI DE PTS C/ FEIJÃO BRANCO	PTS REFOGADA	ERVILHA XADREZ	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE C/ PTS	CHARUTO DE LENTILHA C/ LEGUMES	LASANHA DE ABOBRINHA	BERINJELA RECHEADA
ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
POLENTA	BATATA DOCE RÚSTICA COM ERVAS FINAS	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	PURÊ DE ABÓBORA	FAROFA DE CEBOLA CARAMELIZADA	LEGUMES SALTEADOS	CREME DE MILHO *CL
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS
BETERRABA RALADA	PEPINO C/ TOMATE	TABULE	REPOLHO COM ABACAXI	CHUCHU C/ TEMP VERDE	CENOURA COZIDA	SALADA DE BATATA
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	MANJAR DE COCO	FRUTA	PUDIM	GELATINA	FRUTA	SAGU
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: MATRIZ: RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8 13 248 **NUTRICIONISTA FILIAL**: JORDANA FORTUNATTI MENDES CRN10 6037

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS FEVEREIRO/2024

ALMOÇO						
SEGUNDA 19/02	**TERÇA 20/02**	**QUARTA 21/02**	**QUINTA 22/02**	**SEXTA 23/02**	**SÁBADO 24/02**	**DOMINGO 25/02**
PICADINHO AO SUGO	ALMONDEGAS AO SUGO	FRANGO A PORTUGUESA	COXA SOBRECOXA AO POMODORO	PERNIL ASSADO NA LARANJA	ISCA BOVINA A PIZZAIOLO	ESCONDIDINHO DE FRANGO
COXA SOBRECOXA ASSADO COM ERVAS	SASSAMI AO MOLHO ROSE	RAGU DE LINGUIÇA	MOÍDA REFOGADA	ISCAS DE FRANGO A MILANESA COM MOLHO DE ALHO	ESPETINHO DE FRANGO	BISTECA SUÍNA GRELHADA
ERVILHA XADREZ	ALMONDEGAS DE PTS	PANQUECA DE LEGUMES	HAMBURGUER DE GRÃO DE BICO	PTS A PRIMAVERA	PASTEL DE PTS	ESCONDIDINHO DE LEGUMES
ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
MACARRÃO A PARISIENSE	MIX DE LEGUMES ASSADOS	CREME DE MILHO	POLENTA	ABOBORA A PROVENÇAL	PURÊ DE BATATA	SELETA DE LEGUMES
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS
CHUCHU COZIDO	PEPINO C/ CEBOLA	ABOBRINHA RALADA	SALADA MISTA	CHUCHU C/ TEMP VERDE	CENOURA COZIDA	REPOLHO COM ABACAXI
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	FLAN	FRUTA	PUDIM	GELATINA	FRUTA	SAGU
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: MATRIZ: RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8 13 248

NUTRICIONISTA FILIAL: JORDANA FORTUNATTI MENDES CRN10 6037

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
UFSC-CURITIBANOS FEVEREIRO/2024

ALMOÇO						
SEGUNDA 26/02	**TERÇA 27/02**	**QUARTA 28/02**	**QUINTA 29/02**			
FRANGO DESFIADO AO SUGO	ISCAS DE PERNIL ACEBOLADA	FRANGO AO POMODORO	PERNIL AO MOLHO SHOP SUEY			
MOIDA REFOGADA	COXA SOBRECOXA CROCANTE	ISCAS BOVINA AO MOLHO MOSTARDA	CUBOS DE FRANGO ACEBOLADA			
BOLINHO DE LENTILHA COM LEGUMES	CHARUTO DE PTS COM LEGUMES	TORRE DE BERINJELA	LASANHA DE ABÓBRINHA COM PTS			
ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL			
FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA			
MACARRÃO AO MOLHO ROSÉ *CG *CL	CREME DE MILHO *CL	FAROFA DE LEGUMES	POLENTA			
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS			
ABÓBRINHA COZIDA	BETERRABA RALADA	CENOURA RALADA	PEPINO COM CEBOLA			
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA			
FRUTA	FLAN	FRUTA	PUDIM			
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA			

*CG – CONTÉM GLÚTEN
*CL – CONTÉM LACTOSE
OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES
NUTRICIONISTA: MATRIZ: RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8 13 248 **NUTRICIONISTA FILIAL**: JORDANA FORTUNATTI MENDES CRN10 6037