

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS MARÇO/2022

ALMOÇO						
SEGUNDA 27/02	TERÇA 28/02	QUARTA 01/03	QUINTA 02/03	SEXTA 03/03	SÁBADO 04/03	DOMINGO 05/03
MOQUECA DE PEIXE	ISCAS DE PERNIL AO MOLHO BARBECUE *CL	ALMONDEGAS AO SUGO	CARNE DE PANELA	CUBOS SUÍNOS AO MOLHO BARBECUE	ISCAS AO MOLHO FERRUGEM	COSTELA ASSADA
ISCAS ACEBOLADAS	COXA SOBRECOXA CROCANTE *CG	FRANGO XADREZ	ISCA DE SASSAMI CHAPEADO C/ CEBOLA CARMELIZADA	COXA SOBRECOXA À POMODORO	FRICASSÊ DE FRANGO *CL	CUBOS SUINO AO MOLHO TERIAKY
PTS REFOGADA	ABOBRINHA RECHEADA	PTS REFOGADA COM MILHO E BRÓCOLIS	TORRE DE ABÓBRINHA COM PTS	STROGONOFF DE PTS	PANQUECA DE LEGUMES	CHARUTO DE PTS
ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA+ ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA
BATATA SAUTÉ	CREME DE MANDIOCA *CL	PURÊ DE BATATA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO	POLENTA	BATATA PALHA	FAROFA DE CEBOLA CARMELIZADA
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	ACELGA	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS
PEPINO COM TOMATE	CHUCHU COM CENOURA	MIX DE REPOLHO COM RABANETE	BETERRABA COZIDA	ABOBRINHA COM CENOURA	SALADA DE CHUCHU	REPOLHO COM ABACAXI
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	GELATINA C/ FRUTAS	FLAN *CL	GELATINA C/ FRUTAS	SAGU C/ SUCO DE UVA	PUDIM *CL	SALADA DE 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: MATRIZ : RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8 13 248

NUTRICIONISTA FILIAL:



CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS MARÇO/2022



ALMOÇO/JANTA						
SEGUNDA 06/03	TERÇA 07/03	QUARTA 08/03	QUINTA 09/03	SEXTA 10/03	SÁBADO 11/03	DOMINGO 12/03
STROGONOFF BOVINO *CL	COXA SOBRECOXA ASSADA	FRANGO A PORTUGUESA	QUIBE ASSADO	LINGUIÇA ASSADA	PICADINHO À PRIMAVERA	PEIXE ASSADO C/ ERVAS
FRICASSÊ DE FRANGO *CL	CARNE MOIDA REFOGADA	BISTECA SUINA GRELHADA	ISCAS DE FRANGO AO MOLHO MOSTARDA *CL	COXA SOBRECOXA AO MOLHO DE ALHO *CL	ISCAS DE PERNIL AO MOLHO FERRUGEM	ALMONDEGAS AO SUGO
ERVILHA XADREZ	BOLINHO DE FEIJÃO BRANCO	BERINJELA RECHEADA COM PTS	HAMBURGUER DE PTS	PIMENTÃO RECHEADO COM PTS E ERVILHA	ESCONDIDINHO DE PTS *CL	STROGONOFF DE PTS *CL
ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA+ ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA
BATATA PALHA	CREME DE MILHO *CL	BATATA DOCE CARMELIZADA	MACARRÃO AO SUGO	PURÊ DE BATATA *CL	LEGUMES SALTEADOS	CREME DE CABOTIA
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	ACELGA	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	ALMEIRÃO	ACELGA
CENOURA COZIDA	REPOLHO COM LARANJA	BETERRABA COZIDA	PEPINO COM TOMATE	REPOLHO COM TOMATE E CENOURA	BETERRABA RALADA	TABULE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	GELATINA C/ FRUTAS	FLAN *CL	DOCE	PUDIM *CL	GELATINA CREMOSA	SAGU CREMOSO *CL
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:



CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS MARÇO/2022



ALMOÇO/JANTA						
SEGUNDA 13/03	TERÇA 14/03	QUARTA 15/03	QUINTA 16/03	SEXTA 17/03	SÁBADO 18/03	DOMINGO 19/03
RAGU DE LINGUIÇA	ISCAS BOVINA SHOP SHUEY	PERNIL ASSADO	CARNE DE PANELA	FRANGO À PIZZAIOLO *CL	LASANHA A BOLONHESA	ENTREVEIRO
COXA SOBRECOXA AO SUGO	SASSAMI AO MOLHO MOSTARDA	STROGONOFF DE FRANGO	FRANGO ORIENTAL	QUIBE ASSADO	ISCAS AO MOLHO TERIAKY	LINGUIÇA ACEBOLADA
BERINJELA AO POMODORO	PANQUECA DE LEGUMES	BOLINHO DE LENTILHA	PTS AO SUGO	PIMENTÃO RECHEADO	PTS REFOGADA	CHARUTO DE LEGUMES
ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA+ ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA
ABOBORA CARMELIZADA	BATATA RÚSTICA ASSADA C/ ERVAS	BATATA PALHA	MACARRÃO AO PESCO	CREME DE MILHO *CL	CREME DE MANDIOCA	ABÓBORA CARMELIZADA
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	ALMEIRÃO	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS
CENOURA RALADA	CHUCHU COZIDO	REPOLHO COM ABACAXI	BETERRABA COZIDA	ABOBRINHA COZIDA COM CENOURA	PEPINO COM TOMATE	MIX DE REPOLHO COM CENOURA E MANGA
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	SAGU CREMOSO *CL	FLAN *CL	GELATINA C/ FRUTAS	PUDIM *CL	GELATINA C/ FRUTA *CL	DOCE
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:						
ALMOÇO/JANTA						



CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS MARÇO/2022



SEGUNDA 20/03	TERÇA 21/03	QUARTA 22/03	QUINTA 23/03	SEXTA 24/03	SÁBADO 25/03	DOMINGO 26/03
FRANGO AO MOLHO MOSTARDA *CL	BIFE SUINO ACEBOLADO	ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA	FRANGO À MILANESA *CG	CUBOS SUINOS ACEBOLADO	COXA SOBRECOXA ASSADA C/ ERVAS	FRANGO À PARMEGIANA *CG *CL
ALMONDEGAS AO SUGO	COXA SOBRECOXA DIPLOMATA	ISCAS DE FRANGO AO MOLHO DE ALHO	ISCAS DE PERNIL AO SHOP SUEY *CL	ESCABECHE DE PEIXE	ISCAS BOVINA COM CEBOLA CAREMELIZADA	PERNIL ASSADO
LASANHA DE ABOBRINHA	ALMONDEGAS DE PTS AO SUGO	BOLINHO DE LENTILHA COM LEGUMES	ABOBRINHA RECHEADA COM PTS E LEGUMES GRATINADA	ERVILHA XADREZ	TOMATE RECHEADO COM PTS	ESCONDIDINHO DE PTS
ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA+ ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA
CAPONATA DE LEGUMES	CABOTIA PROVENÇAL	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	PURÊ DE ABÓBORA *CL	QUIRERINHA	CREME DE MILHO *CL	BATATA DOCE RÚSTICA
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	ALMEIRÃO	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS
SALADA DE CHUCHU C/ CHEIRO VERDE	REPOLHO COM RABANETE E CENOURA	CHUCHU COZIDO	BETERRABA FILETADA	CENOURA COZIDA EM RODELAS	PEPINO C/ TOMATE	CENOURA RALADA
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	GELATINA C/ FRUTAS	FLAN *CL	GELATINA C/ FRUTAS	PUDIM *CL	GELATINA CREMOSA	PUDIM C/ CALDA *CL
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:



CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS MARÇO/2022



ALMOÇO/JANTA						
SEGUNDA 27/03	TERÇA 28/03	QUARTA 29/03	QUINTA 30/03	SEXTA 31/03	SÁBADO 01/04	DOMINGO 02/04
COSTELINHA SUINA AO MOLHO BBQ *CL	LINGUIÇA TOSCANA ACEBOLADA	COXA SOBRECOXA ASSADA C/ ALEGRI M	MOIDA REFOGADA	BISTECA SUINA GRELHADA	PANQUECA DE FRANGO *CG	COXA SOBRECOXA ASSADA
SASSAMI AO MOLHO ROSE *CL	FRANGO CHAPEADO	ISCA AO MOLHO SHOUY	FRANGO NA MOSTARDA	STROGONOFF DE FRANGO	RAGU DE LINGUIÇA	ISCAS BOVINA AO MOLHO MADEIRA
QUIBE DE PTS	PANQUECA DE LEGUMES *CG *CL	LASANHA DE BERINJELA	CHARUTO DE GRÃO DE BICO COM LEGUMES	PTS AO SUGO	ESCONDIDINHO DE COUVE FLOR COM PTS	PANQUEXA DE PTS
ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA+ ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA
CREME DE MANDIOCA *CL	LEGUMES SALTEADO NA MANTEIGA	ABOBORA CARMELIZADA	CREME DE MILHO *CL	BATATA PALHA	MACARRÃO AO SUGO	PURÊ DE BATATA
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS
BETERRABA RALADA	CHUCHU COM CENOURA	REPOLHO COM LARANJA	CENOURA RALADA	PEPINO COM CEBOLA	TABULE	BETERRABA COZIDA
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	GELATINA C/ FRUTAS	SAGU C/ SUCO DE UVA	GELATINA C/ FRUTAS	PUDIM *CL	GELATINA CREMOSA	PUDIM C/ CALDA *CL
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: