CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

ALMOÇO						
SEGUNDA 03/02	**TERÇA 04/02**	**QUARTA 05/02**	**QUINTA 06/02**	**SEXTA 07/02**	**SÁBADO 08/02**	**DOMINGO 09/02**
ESTROGONOFE BOVINO *CL	SASSAMI À PIZZAIOLO	BISTECA SUÍNA AO MOLHO BARBECUE	COXA SOBRECOXA CROCANTE *CG	BIFE BOVINO ACEBOLADO C/ SHOYU	FRANGO À PIZZAIOLO	LOMBO SUÍNO AO MOLHO DE ABACAXI
FRANGO XADREZ *CG	CARNE DE PANELA	FRICASSÊ DE FRANGO *CL	CARNE MOÍDA AO SUGO	CUBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE	PEIXE RECHEADO	ISCA BOVINA SHOP SUEY *CG
ALMÔNDEGA DE SOJA	SUFLÊ DE LEGUMES	PANQUECA DE SOJA	PTN DE SOJA REFOGADA C/ BATATA	PIMENTÃO RECHEADO	TOMATE RECHEADO	QUIBE DE PTN 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 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	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	POLENTA CREMOSA	CANJIQUINHA	REPOLHO REFOGADO C/ MILHO VERDE	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
OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES
NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127
OPÇÃO VEGETARIANA

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS

JANTAR						
SEGUNDA 03/02	**TERÇA 04/02**	**QUARTA 05/02**	**QUINTA 06/02**	**SEXTA 07/02**	**SÁBADO 08/02**	**DOMINGO 09/02**
BIFE AO MOLHO ROSÊ *CL	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	LINGUIÇA TOSCANA ASSADA ACEBOLADA	CUBO SUÍNO S/OSSO AO BARBECUE	FILÉ DE FRANGO CHAPEADO C/ BRÓCOLIS	BIFE BOVINO À PARMEGIANA *CG *CL	CUBO SUÍNO AO BARBECUE
ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	ISCA BOVINA SHOP SUEY *CG	FILÉ DE FRANGO C/ CREME DE MILHO *CL	FILÉ DE PEIXE À MILANESA (FORNO) C/ CEBOLA E TOMATE	ALMÔNDEGA AO SUGO *CG	TIRINHAS DE FRANGO ACEBOLADAS	COSTELA BOVINA ASSADA S/ OSSO
ALMÔNDEGA DE SOJA	SUFLÊ DE LEGUMES	PANQUECA DE SOJA	PTN DE SOJA REFOGADA C/ BATATA	PIMENTÃO RECHEADO	TOMATE RECHEADO	QUIBE DE PTN 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 VERMELHO+ LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
BATATA PALHA	BATATA DOCE CARAMELIZADA	JARDINEIRA DE LEGUMES	PURÊ DE BATATA *CL	MACARRÃO C/ ERVAS FINAS *CG	CENOURA AO MOLHO BRANCO *CL	POLENTA
ALFACE	ALFACE	ALFACE	RÚCULA	MIX DE FOLHAS	AGRIÃO	RÚCULA
CENOURA RALADA	PEPINO	CENOURA COZIDA	REPOLHO C/ ABACAXI	PEPINO C/ TOMATE	BETERRABA RALADA	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 10/02	**TERÇA 11/02**	**QUARTA 12/02**	**QUINTA 13/02**	**SEXTA 14/02**	**SÁBADO 15/02**	**DOMINGO 16/02**
BIFE BOVINO À PORTUGUESA	COXA SOBRE COXA POMODORO	LOMBO SUÍNO AO BARBECUE	VACA ATOLADA	FRANGO ASSADO C/ CREME DE ALHO *CL	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA	LASANHA BOLONHESA *CL *CG
FRICASSÊ DE FRANGO *CL	PERNIL SUÍNO (CUBOS S/OSSO) ACEBOLADO	ISCA BOVINA SHOP SUEY *CG	FRANGO CHAPEADO	CARNE DE PANELA	PALETA SUÍNA ASSADA C/ CEBOLA CARAMELIZADA	ISCA DE FRANGO C/ PIMENTÃO E TOMATE
OMELETE	CHARUTINHO DE PTN DE SOJA	REFOGADO DE SOJA C/ MILHO	TOMATE RECHEADO	HAMBURGUER DE SOJA	ALMÔNDEGA DE SOJA AO SUGO	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
JARDINEIRA DE LEGUMES	POLENTA CREMOSA	BATATA DOCE CARAMELIZADA	CANJIQUINHA	BATATA SAUTÉ	MACARRÃO AO SUGO *CG	CREME DE MILHO *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 10/02	**TERÇA 11/02**	**QUARTA 12/02**	**QUINTA 13/02**	**SEXTA 14/02**	**SÁBADO 15/02**	**DOMINGO 16/02**
FILÉ DE FRANGO CHAPEADO AO MOLHO DE MOSTARDA	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	CARNE MOÍDA AO SUGO	COSTELA SUÍNA ASSADA	ISCA DE FRANGO AO MOLHO ROSÊ *CL	COSTELA SUÍNA NA CERVEJA PRETA	FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE QUEIJO *CL
ESTROGONOFE BOVINO *CL	CARNE DE PANELA COM LEGUMES	COXA SOBRECOXA ASSADA	ISCA BOVINA AO SHOYU C/ BRÓCOLIS *CG	LINGUIÇA TOSCANA ASSADA ACEBOLADA	FRANGO À PIZZAIOLO	QUIBE BOVINO ASSADO
OMELETE	CHARUTINHO DE PTN DE SOJA	REFOGADO DE SOJA C/ MILHO	TOMATE RECHEADO	HAMBURGUER DE SOJA	ALMÔNDEGA DE SOJA AO SUGO	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	POLENTA CREMOSA C/ QUEIJO *CL	CANJIQUINHA	PURÊ DE BATATA *CL	MACARRÃO COM LEGUMES *CG	CHUCHU À NAPOLITANA
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 17/02	**TERÇA 18/02**	**QUARTA 19/02**	**QUINTA 20/02**	**SEXTA 21/02**	**SÁBADO 22/02**	**DOMINGO 23/02**
FILÉ DE FRANGO AO MOLHO VELOUTÉ	ISCA BOVINA C/ BRÓCOLIS NA MANTEIGA	LINGUICINHA DE FRANGO	BISTECA SUÍNA TEMPERADA NA MOSTARDA	FRANGO AO MOLHO TERIYAKI*CG	LOMBO SUÍNO ASSADO C/ CEBOLA CARAMELIZADA	COXA SOBRECOXA C/ CREME DE ALHO *CL
CARNE MOÍDA C/ MILHO E ERVILHA	ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	CUBO SUÍNO AO BARBECUE	FRANGO XADREZ *CG	BIFE BOVINO ACEBOLADO	ISCA DE FRANGO C/ CREME E MILHO *CL	ISCA BOVINA SHOP SUEY *CG
PTN SOJA REFOGADA C/ PIMENTÃO	OMELETE	ABOBRINHA RECHEADA	ALMÔNDEGA	PANQUECA	ESCONDIDINHO DE SOJA	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
PURÊ DE BATATA*CL	BATATA PALHA	AIPIM C/ TEMPERO VERDE	CANJIQUINHA	MACARRÃO AO SUGO *CG	SUFLÊ DE LEGUMES *CG	ABOBORA E BATATA DOCE CARAMELIZADOS
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 17/02	**TERÇA 18/02**	**QUARTA 19/02**	**QUINTA 20/02**	**SEXTA 21/02**	**SÁBADO 22/02**	**DOMINGO 23/02**
FRANGO CHAPEADO ACEBOLADO	CUBO SUÍNO ACEBOLADO	COXA SOBRECOXA CROCANTE *CG	BIFE BOVINO ACEBOLADO	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	PEITO DE FRANGO RECHEADO	BIFE BOVINO À PARMEGIANA *CG
TIRINHAS DE CARNE AO MOLHO MADEIRA	VACA ATOLADA	CUBOS DE CARNE AO SUGO C/LEGUMES	ISCA DE FRANGO AO MOLHO ROSÊ *CL	FRANGO XADREZ *CL	COSTELA BOVINA DESOSSADA DE PANELA	FRICASSÊ DE FRANGO *CL
PTN SOJA REFOGADA C/ PIMENTÃO	OMELETE	ABOBRINHA RECHEADA	ALMÔNDEGA	PANQUECA	PIMENTÃO RECHEADO	ESCONDIDINHO DE PTN 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 CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA
JARDINEIRA DE LEGUMES	CANJIQUINHA	SUFLÊ DE MILHO VERDE *CL	BATATA SAUTÉ	PURÊ DE AIPIM *CL	MACARRÃO C/ ERVAS FINAS *CG	LASANHA DE ABOBRINHA *CL
ALFACE	CHICÓRIA	ALFACE	RÚCULA	AGRIÃO	MIX DE FOLHAS	ALFACE
CENOURA RALADA	PEPINO	BETERRABA RALADA	CENOURA C/ REPOLHO	VINAGRETE	CENOURA COZIDA + FEIJÃO BRANCO	REPOLHO C/ TOMATE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	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 24/02	**TERÇA 25/02**	**QUARTA 26/02**	**QUINTA 27/02**	**SEXTA 28/02**	**SÁBADO 29/02**	**DOMINGO 01/03**
ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	ISCA BOVINA AO MOLHO SHOYU C/ BRÓCOLIS	CARNE MOÍDA C/ MILHO E ERVILHA	COXA SOBRECOXA CROCANTE	TIRINHAS DE FRANGO AO SUGO	POLPETONE DE CARNE MOÍDA *CG *CL	LASANHA BOLONHESA *CG *CL
BIFE BOVINO A PORTUGUESA	BISTECA SUÍNA TEMPERADA NA MOSTARDA	FILÉ DE FRANGO AO CURRY CHAPEADO	VACA ATOLADA	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
BATATA PALHA	CANJIQUINHA	PURÊ DE CABOTIA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	POLENTA CREMOSA	REPOLHO REFOGADO C/ MILHO	RATATOUILLE
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 24/02	**TERÇA 25/02**	**QUARTA 26/02**	**QUINTA 27/02**	**SEXTA 28/02**	**SÁBADO 29/02**	**DOMINGO 01/03**
CUBO SUÍNO ACEBOLADO	COSTELA SUÍNA ASSADA COM CEBOLA CARAMELIZADA	FRANGO À PIZZAIOLO	BIFE BOVINO AO MOLHO MADEIRA	FRICASSÊ DE FRANGO *CL	BIFE A ROLÉ	LOMBO SUÍNO ASSADO AO MOLHO DE ABACAXI
CUBOS DE FRANGO AO MOLHO DE TOMATE	ISCA BOVINA AO SHOYU C/ BRÓCOLIS	ISCA BOVINA AO MOLHO MOSTARDA	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	CARNE MOÍDA REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA	TIRAS DE FRANGO AO MOLHO BRANCO *CL	ROCAMBOLE DE CARNE *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 RÚSTICA	PURÊ DE BATATA *CL	CAPONATA	TORTA DE LEGUMES	CENOURA AO MOLHO BRANCO *CL
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	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	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