

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>ALMOÇO</b>						
<b>SEGUNDA 25/02</b>	<b>TERÇA 26/02</b>	<b>QUARTA 27/02</b>	<b>QUINTA 28/02</b>	<b>SEXTA 01/03</b>	<b>SÁBADO 02/03</b>	<b>DOMINGO 03/03</b>
FRANGO XADREZ *CG	CUBO SUÍNO AO SHOYU	SASSAMI COM ERVAS FINAS	CARNE DE PANELA AO MOLHO	FRANGO NA CERVEJA	LOMBO SUÍNO AO MOLHO DE ABACAXI	CARNE ASSADA COM CREME DE ALHO *CL
BIFE ALHO E ÓLEO	FRANGO ASSADO	ESTROGONOFE BOVINO *CL	CARNE SUÍNA ASSADA	PANQUECA BOLONHESA *CG*CL	FRANGO À PARMEGIANA *CG	PERNIL SUÍNO ASSADO
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 + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA
MACARRÃO COM ESPINAFRE E TOMATE *CG	CANJIQUINHA	BATATA PALHA	BATATA DOCE CARMELIZADA	ABOBRINHA NAPOLITANA *CL	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO *CG *CL	PURÊ DE BATATA *CL
ALFACE C/ CROUTONS	RÚCULA	REPOLHO	MIX DE FOLHAS	AGRIÃO	REPOLHO	ACELGA
CENOURA RALADA	PEPINO NA MOSTARDA	BETERRABA COZIDA	MAIONESE	TOMATE C/ CEBOLA	VINAGRETE	TABULE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA
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

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

JANTAR						
SEGUNDA 25/02	TERÇA 26/02	QUARTA 27/02	QUINTA 28/02	SEXTA 01/03	SÁBADO 02/03	DOMINGO 03/03
MEDALHÃO SUÍNO	FRANGO CHAPEADO	ALMÔNDEGA RECHEADA AO SUGO *CL	FRICASSÉ DE FRANGO *CL	COSTELA SUÍNA AO MOLHO MOSTARDA *CL	COXINHA DA ASA À DORÊ	QUIBE ASSADO
FRANGO AO MOLHO	CUBO BOVINO AO MOLHO ROSÊ *CL	BISTECA SUÍNA ACEBOLADA	ISCA BOVINA COM CENOURA	LINGUIÇA DE FRANGO	BIFE AO MOLHO MADEIRA *CG	FRANGO AO MOLHO BARBECUE
ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL	ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL	ARROZ PARBOLIZADO + ARROZ INTEGRAL				
FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
BATATA SAUTÉ	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	LEGUMES REFOGADOS NA MANTEIGA	BATATA PALHA	AIPIM COZIDO	POLENTA CREMOSA	BRÓCOLIS AO FORNO *CL
REPOLHO	MIX DE FOLHAS	ACELGA	ALFACE	RÚCULA	AGRIÃO	REPOLHO ROXO
BETERRABA RALADA	TABULE	TOMATE C/ CEBOLA	PEPINO C/ GERGELIM	CENOURA COZIDA	CHUCHU	RABANETE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	SOBREMESA ELABORADA	SOBREMESA ELABORADA
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA				

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

\*Tabule: trigo para quibe, cebola, pepino, limão, hortelã

\*Quibe: carne moída, trigo de quibe, pimenta calabresa, pimentão verde, tomate, cebola, alho, sal refinado, óleo de soja, cheiro verde



# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UFSC-CURITIBANOS



\*Frango xadrez: sassami de frango, pimentão verde, vermelho e amarelo, molho shoyu, cenoura, cebola, alho, açúcar refinado, amido de milho, sal refinado, óleo de soja e cheiro verde

\*Frango parmegiana: filé de frango, alho, pimenta do reino, farinha de rosca, sal refinado, óleo de soja, molho tomate

Fricassé de frango: sassami, milho verde, creme de leite, cebola, alho, sal refinado, óleo de soja

Almôndega ao sugo: carne moída, ovo, farinha de trigo, cebola, alho, pimenta do reino, sal refinado, molho tomate, óleo de soja

Vinagrete: cebola, tomate, pimentão verde,

Abobrinha napolitana: abobrinha, cebola, alho, queijo, tomate, sal refinado, óleo de soja