

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>ALMOÇO</b>						
<b>SEGUNDA 30/09</b>	<b>TERÇA 01/10</b>	<b>QUARTA 02/10</b>	<b>QUINTA 03/10</b>	<b>SEXTA 04/10</b>	<b>SÁBADO 05/10</b>	<b>DOMINGO 06/10</b>
ESTROGONOFE BOVINO *CL	SASSAMI À PIZZAIOLO	BISTECA SUÍNA AO MOLHO BARBECUE	COXA SOBRECOXA CROCANTE	BIFE BOVINO ACEBOLADO C/ SHOYU *CG	FRANGO XADREZ *CG	LOMBO SUÍNO AO MOLHO DE ABACAXI
FRANGO XADREZ	CARNE DE PANELA	FRICASSÊ DE FRANGO *CL	CARNE MOÍDA AO SUGO	CUBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE	PEIXE À MILANESA (ASSADO) *CG	ISCA BOVINA CHOP SUEY *CG
ALMÔNDEGA DE SOJA	OVO COZIDO	PANQUECA DE SOJA	PTN DE SOJA REFOGADA C/ BATATA	OMELETE	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 CARIOCA+ LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
BATATA PALHA	FAROFA DE BANANA	AIPIM C/ TEMPERO VERDE	POLENTA CREMOSA	MACARRÃO C/ ERVAS FINAS *CG	REPOLHO REFOGADO C/ MILHO VERDE	CANJQUINHA
ALFACE	ALFACE	ALFACE	RÚCULA	MIX DE FOLHAS	AGRIÃO	RÚCULA C/ MANGA
CENOURA RALADA	PEPINO C/ TOMATE	BETERRABA COZIDA	VINAGRETE	BETERRABA RALADA	TABULE	CENOURA
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
<p>*CG – CONTÉM GLÚTEN            *CL – CONTÉM LACTOSE  <b>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</b>            NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127  <span style="background-color: yellow; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> OPÇÃO VEGETARIANA</p>						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>JANTAR</b>						
<b>SEGUNDA 30/09</b>	<b>TERÇA 01/10</b>	<b>QUARTA 02/10</b>	<b>QUINTA 03/10</b>	<b>SEXTA 04/10</b>	<b>SÁBADO 05/10</b>	<b>DOMINGO 06/10</b>
BIFE AO MOLHO ROSÊ *CL	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	ALMÔNDEGA AO SUGO *CG	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 CHOP SUEY *CG	FRANGO CROCANTE *CG	FILÉ DE PEIXE À MILANESA (FORNO) C/ CEBOLA E TOMATE	LINGUIÇA TOSCANA ASSADA ACEBOLADA	FRANGO À PIZZAIOLO	COSTELA BOVINA ASSADA S/ OSSO
ALMÔNDEGA DE SOJA	OVO COZIDO	PANQUECA DE SOJA	PTN DE SOJA REFOGADA C/ BATATA	OMELETE	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 CARIOCA+ LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
CANJIQUEINHA	BATATA DOCE CARMELIZADA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	PURÊ DE BATATA *CL	CENOURA AO MOLHO BRANCO *CL	RATTATOUILLE	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

<b>ALMOÇO</b>						
<b>SEGUNDA 07/10</b>	<b>TERÇA 08/10</b>	<b>QUARTA 09/10</b>	<b>QUINTA 10/10</b>	<b>SEXTA 11/10</b>	<b>SÁBADO 12/10</b>	<b>DOMINGO 13/10</b>
BIFE BOVINO C/ MILHO E ERVILHA	FRANGO POMODORO	LOMBO SUÍNO AO BARBECUE	VACA ATOLADA	FRANGO ASSADO C/ CREME DE ALHO *CL	ROCAMBOLE DE CARNE *CG	LASANHA A BOLONHESA *CL *CG
FRICASSÊ DE FRANGO *CL	PERNIL SUÍNO (CUBOS S/OSSO) ACEBOLADO	ISCA BOVINA CHOP SUEY *CG	FRANGO CHAPEADO	ISCA BOVINA ACEBOLADA	PALETA SUÍNA ASSADA C/ CEBOLA CARMELIZADA	ISCA DE FRANGO C/ PIMENTÃO E TOMATE
<b>OMELETE</b>	<b>CHARUTINHO DE REPOLHO</b>	<b>REFOGADO DE SOJA C/ MILHO</b>	<b>TOMATE RECHEADO</b>	<b>HAMBURGUER DE SOJA</b>	<b>ALMÔNDEGA DE SOJA AO SUGO</b>	<b>ESCONDIDINHO DE SOJA</b>
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 CARIOCA+ LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
JARDINEIRA DE LEGUMES	POLENTA CREMOSA	BATATA DOCE CARMELIZADA	CANJQUINHA	BATATA SAUTÉ	MACARRÃO C/ ERVAS FINAS *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 <b>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</b> NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127 <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> OPÇÃO VEGETARIANA						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>JANTAR</b>						
<b>SEGUNDA 07/10</b>	<b>TERÇA 08/10</b>	<b>QUARTA 09/10</b>	<b>QUINTA 10/10</b>	<b>SEXTA 11/10</b>	<b>SÁBADO 12/10</b>	<b>DOMINGO 13/10</b>
FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	CARNE MOÍDA AO SUGO	COSTELA SUÍNA ASSADA	ISCA DE FRANGO AO MOLHO ROSÊ *CL	ESCONDINHO DE CARNE MOÍDA *CL	CUBO SUÍNO AO BARBECUE
ESTROGONOFE BOVINO *CL	CARNE DE PANELA	COXA SOBRECOXA ASSADA	ISCA BOVINA AO SHOYU C/ BRÓCOLIS	LINGUIÇA TOSCANA ASSADA ACEBOLADA	FRANGO À PIZZAIOLO	COSTELA BOVINA ASSADA S/ OSSO
<b>OMELETE</b>	<b>CHARUTINHO DE REPOLHO</b>	<b>REFOGADO DE SOJA C/ MILHO</b>	<b>TOMATE RECHEADO</b>	<b>HAMBURGUER DE SOJA</b>	<b>ALMÔNDEGA DE SOJA AO SUGO</b>	<b>ESCONDIDINHO DE SOJA</b>
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 CARIOCA+ LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
BATATA PALHA	BATATA DOCE ASSADA C/ ERVAS FINAS	POLENTA CREMOSA C/ QUEIJO *CL	CANJIQUINHA	PURÊ DE BATATA *CL	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO *CG *CL	AIPIM NA MANTEIGA
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
<p>*CG – CONTÉM GLÚTEN            *CL – CONTÉM LACTOSE  <b>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</b>            NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127  <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> OPÇÃO VEGETARIANA</p>						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>ALMOÇO</b>						
<b>SEGUNDA 14/10</b>	<b>TERÇA 15/10</b>	<b>QUARTA 16/10</b>	<b>QUINTA 17/10</b>	<b>SEXTA 18/10</b>	<b>SÁBADO 19/10</b>	<b>DOMINGO 20/10</b>
FILÉ DE FRANGO AO MOLHO VELOUTÉ	CUBO SUÍNO AO BARBECUE	ISCA DE FRANGO C/ BRÓCOLIS NA MANTEIGA	BISTECA SUÍNA TEMPERADA NA MOSTARDA	FRANGO AO MOLHO TERIAKY *CG	LOMBO SUÍNO ASSADO C/ CEBOLA CAMELIZADA	COXA SOBRECOXA C/ CREME DE ALHO *CL
CARNE MOÍDA C/ MILHO E ERVILHA	ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	ISCA BOVINA AO SUGO C/ LEGUMES	FRANGO XADREZ *CG	BIFE BOVINO ACEBOLADO	ISCA DE FRANGO C/ CREME E MILHO	ISCA BOVINA CHOP SUEY *CG
PTN SOJA REFOGADA C/ PIMENTÃO	OMELETE	ABOBRINHA RECHEADA	ALMONDEGAS	PANQUECA	OVO COZIDO	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 CARIOCA+ LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
MACARRÃO AO SUGO *CG	BATATA PALHA	AIPIM C/ TEMPERO VERDE	CANJIQUINHA	PURÊ DE BATATA *CL	SUFLÊ DE LEGUMES *CG *CL	LEGUMES GRATINADOS
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 <b>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</b> NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127 <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> OPÇÃO VEGETARIANA						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>JANTAR</b>						
<b>SEGUNDA 14/10</b>	<b>TERÇA 15/10</b>	<b>QUARTA 16/10</b>	<b>QUINTA 17/10</b>	<b>SEXTA 18/10</b>	<b>SÁBADO 19/10</b>	<b>DOMINGO 20/10</b>
FRANGO CHAPEADO ACEBOLADO	CUBO SUÍNO ACEBOLADO	COXA SOBRECOXA CROCANTE	BIFE BOVINO ACEBOLADO	BISTECA SUÍNA NAPOLITANA	PEITO DE FRANGO RECHEADO	BIFE BOVINO À PARMEGIANA *CG *CL
TIRINHAS DE CARNE AO MOLHO MADEIRA	VACA ATOLADA	CUBO DE CARNE AO SUGO C/LEGUMES	ISCA DE FRANGO AO MOLHO ROSÊ *CL	FRANGO XADREZ *CG	COSTELA BOVINA (SEM OSSO) DE PANELA	FRICASSÊ DE FRANGO *CL
PTN SOJA REFOGADA C/ PIMENTÃO	OMELETE	ABOBRINHA RECHEADA	ALMONDEGAS	PANQUECA	OVO COZIDO	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 CARIOCA+ LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
JARDINEIRA DE LEGUMES	CANJQUINHA	SUFLÊ DE MILHO VERDE *CL	BATATA SAUTÉ	PURÊ DE AIPIM *CL	MACARRÃO C/ ERVAS FINAS *CG	LASANHA DE ABOBRINHA
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	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 <b>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</b> NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127 <span style="background-color: yellow; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> OPÇÃO VEGETARIANA						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>ALMOÇO</b>						
<b>SEGUNDA 21/10</b>	<b>TERÇA 22/10</b>	<b>QUARTA 23/10</b>	<b>QUINTA 24/10</b>	<b>SEXTA 25/10</b>	<b>SÁBADO 26/10</b>	<b>DOMINGO 27/10</b>
ESTROGONOFE DE FRANGO *CL	ISCA BOVINA AO MOLHO SHOYU C/ BRÓCOLIS	VACA ATOLADA	COXA SOBRECOXA CROCANTE	TIRINHAS DE FRANGO AO SUGO	ALMÔNDEGA RECHEADA *CG	LASANHA BOLONHESA *CG *CL
BIFE BOVINO A PORTUGUESA	BISTECA SUÍNA TEMPERADA NA MOSTARDA	FILÉ DE FRANGO AO CURRY CHAPEADO	CARNE MOÍDA AO SUGO C/ BATATA	RAGU DE LINGUIÇA	FRANGO XADREZ *CG	CUBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE
QUIBE DE SOJA	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 CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA+ LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
BATATA PALHA	CANJIQUELHA	PURÊ DE ABÓBORA	MACARRÃO À PARISIENSE *CG *CL	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 <b><u>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</u></b> NUTRICIONISTA: LARISSA TURRA TARONE – CRN10 – 7127 <span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; padding: 2px;"> </span> OPÇÃO VEGETARIANA						

# CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

## UFSC-CURITIBANOS

<b>JANTAR</b>						
<b>SEGUNDA 21/10</b>	<b>TERÇA 22/10</b>	<b>QUARTA 23/10</b>	<b>QUINTA 24/10</b>	<b>SEXTA 25/10</b>	<b>SÁBADO 26/10</b>	<b>DOMINGO 27/10</b>
CUBO SUÍNO ACEBOLADO	COSTELA SUÍNA ASSADA COM CEBOLA CARMELIZADA	FRANGO À PIZZAIOLO	BIFE BOVINO AO MOLHO MADEIRA *CG	COXA E SOBRECOXA ASSADA	BIFE A ROLÊ	LOMBO SUÍNO ASSADO AO MOLHO DE ABACAXI
CUBOS DE FRANGO AO MOLHO DE TOMATE	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 SHOYU C/ BRÓCOLIS
QUIBE DE SOJA	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 CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA+ LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
BATATA DOCE CARMELIZADA	AIPIM ALHO E ÓLEO *CG	BATATA RÚSTICA	PURÊ DE BATATA *CL	JARDINEIRA DE LEGUMES	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	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