

Cardápio RU Joinville

SEGUNDA 16/09/2019	TERÇA 17/09/2019	QUARTA 18/09/2019	QUINTA 19/09/2019	SEXTA 20/09/2019	SÁBADO 21/09/2019	DOMINGO 22/09/2019
Iscas aceboladas	Carne suína assada	Steak de frango 	Escabeche de frango	Peixe à milanesa 	Frango acebolado	Escalope ao shoyu
Linguíça de frango com batatas <small>*Pode conter traços de glúten e lactose</small>	Frango xadrez	Bobó de carne	Bife de panela	Iscas ao molho	Cubos suíno ao molho agridoce	Frango crocante
Arroz parboilizado	Arroz parboilizado	Arroz parboilizado	Arroz parboilizado	Arroz parboilizado	Arroz parboilizado	Arroz parboilizado
Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral
Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão preto	Feijão vermelho	Feijão preto	Feijão vermelho
Lentilha	Ervilha	Lentilha	Ervilha	Lentilha	Ervilha	Lentilha
Macarrão corado 	Macarrão com ervas 	Macarrão alho e óleo 	Macarrão acebolado 	Macarrão ao pesto 	Macarrão cremoso  	Macarrão alho e óleo 
Quibebe	Canjiquinha de legumes	Chuchu com milho	Cuscuz de legumes	Cenoura vicky	Batata doce cozida	Torta de cenoura  
Farofa	Farofa	Farofa	Farofa	Farofa	Farofa	Farofa
Salada	Salada	Salada	Salada	Salada	Salada	Salada
Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete
Alface	Acelga	Chicória	Alface	Acelga	Alface	Acelga
Repolho roxo	Nabo com rabanete	Beterraba ralada	Cenoura ralada	Repolho bicolor	Pepino	Beterraba ralada
Chuchu cozido	Abobrinha cozida	Trigo em grãos 	Macarrones  	Tabule 	Cenoura cozida	Tomate com cebola
Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa
Elaborada	Fruta	Elaborada	Fruta	Elaborada	Fruta	Fruta

Legenda:



(Contém glúten)



(Contém lactose)

O cardápio pode estar sujeito a variação ou alguma alteração

Luane Andressa Kafer

NUTRICIONISTA – CRN10 5034

Cardápio RU Joinville

- *Linguiça de frango com batatas: linguiça de frango, batata inglesa, tomate, alho, cebola, extrato de tomate, colorau, óleo de soja, pimenta calabresa, sal refinado, cheiro verde
- *Quibebe: abobora seca, cebola, colorau, pimentão verde, pimenta calabresa, tomate, alho, cheiro verde, óleo de soja, sal
- *Frango xadrez: sassami de frango, pimentão verde, couve-flor, molho shoyu, cenoura, cebola, alho, açúcar refinado, amido de milho, sal refinado, óleo de soja e cheiro verde
- *Canjiquinha de legumes: canjiquinha de milho, cenoura, chuchu, abobrinha verde, cebola, tomate, alho, sal refinado, óleo de soja e cheiro verde
- *Bobó de carne: acém bovino, aipim, leite de coco, azeite de dendê, caldo de carne, pimentão verde, tomate, cebola, alho, sal refinado, óleo de soja, coentro e cheiro verde
- *Escabeche de frango: carne moída de frango, extrato de tomate, tomate, cebola, pimentão verde, óleo de soja, alho, pimenta do reino, sal refinado e cheiro verde
- *Bife de panela: bife bovino, extrato de tomate, alho, cebola, colorau, páprica, pimenta do reino, sal refinado, óleo de soja, cheiro verde
- *Cuscuz de legumes: farinha de milho, cenoura, ervilha em conserva, ovos de galinha, extrato de tomate, cebola, tomate, alho, sal refinado, óleo de soja e cheiro verde
- *Isclas ao molho: isca bovina, cebola, tomate, molho shoyu, molho inglês, sal refinado, óleo de soja, páprica doce
- *Cenoura vicky: cenoura, alho, cebola, pimenta calabresa, orégano, óleo de soja, sal refinado e cheiro verde
- *Escalope ao shoyu: carne bovina, cebola, molho shoyu, alho, sal refinado, óleo de soja, páprica doce e cheiro verde
- * Frango crocante: sassami de frango, fubá de milho, vinagre, pimenta do reino preta, colorau, páprica doce, alho, cebola, sal refinado e cheiro verde
- *Cubos suíno agridoce: cubos de pernil suíno, alecrim, alho, cebola, molho shoyu, catchup, açúcar, pimenta do reino, sal refinado, óleo de soja e cheiro verde.
- *Trigo em grãos: trigo em grãos, pimentão verde, tomate, cebola, sal refinado e cheiro verde

O cardápio pode estar sujeito a variação ou alguma alteração

Luane Andressa Kaefer

NUTRICIONISTA – CRN10 5034