

Cardápio RU Joinville

SEGUNDA 16/12/2019	TERÇA 17/12/2019	QUARTA 18/12/2019	QUINTA 19/12/2019	SEXTA 20/12/2019	SÁBADO 21/12/2019
Calabresa acebolada	Steak de frango 	Iscas de frango ao molho de mostarda	Peixe empanado 	Carne suína assada	Frango chapeado
Strogonoff de frango 	Guisado refogado	Almôndegas ao sugo 	Cubos ao molho	Iscas aceboladas	Bisteca suína ao molho barbecue
Arroz parboilizado	Arroz parboilizado	Arroz parboilizado	Arroz parboilizado	Arroz parboilizado	Arroz parboilizado
Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral
Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão preto	Feijão vermelho	Feijão preto
Lentilha	Ervilha	Lentilha	Ervilha	Lentilha	Ervilha
Macarrão corado 	Macarrão ao sugo 	Macarrão com açafrão 	Macarrão acebolado 	Macarrão ao pesto 	Macarrão corado 
Batata doce rústica	Purê de aipim 	Brusqueta de legumes  	Batata soutée 	Risoto de legumes	Abobrinha refogada
Farofa	Farofa	Farofa	Farofa	Farofa	Farofa
Salada	Salada	Salada	Salada	Salada	Salada
Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete
Alface	Acelga	Alface	Acelga	Alface	Acelga
Cenoura ralada	Beterraba ralada	Repolho bicolor	Abobrinha ralada	Repolho roxo	Beterraba ralada
Pepino com gergelim	Trigo em grãos 	Chuchu cozido	Cenoura cozida	Tabule 	Pepino com cebola
Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa
Elaborada	Fruta	Elaborada	Fruta	Elaborada	Fruta

Legenda:



(Contém glúten)



(Contém lactose)

O cardápio pode estar sujeito a variação ou alguma alteração

Luane Andressa Kaefer

NUTRICIONISTA – CRN10 5034

Cardápio RU Joinville

- *Strogonoff de frango: sassami de frango, margarina, mostarda amarela, catchup, creme culinário, leite em pó, cebola, tomate, pimentão verde, sal refinado, óleo de soja, molho shoyu, alho, amido de milho, batata palha industrializada e cheiro verde
- *Batata doce rústica: batata doce, açúcar em pó, alecrim, alho, óleo de soja, orégano, sal refinado e cheiro verde
- *Purê de aipim: aipim, leite integral, margarina, óleo de soja, sal refinado, cebola, alho e cheiro verde
- *Isclas de frango ao molho de mostarda: sassami de frango, amido de milho, mostarda, alho, cebola, óleo de soja, leite integral, sal refinado e cheiro verde
- *Cubos ao molho: cubos bovinos, alho, cebola, molho shoyu, pimentão verde, colorau, pimenta do reino, sal refinado, óleo de soja e cheiro verde
- *Frango acebolado: filé de peito de frango, alho, cebola, colorau, molho shoyu, sal refinado, óleo de soja, pimentão verde, pimenta do reino, cheiro verde
- *Guisado refogado: carne moída, alho, cebola, tomate, pimentão verde, pimenta do reino, óleo de soja, sal refinado, colorau e cheiro verde
- *Brusqueta de legumes: pão de trigo, abobrinha verde, cebola, tomate, pimentão verde, orégano, sal refinado, óleo de soja e queijo mussarela
- *Trigo em grãos: trigo em grãos, pimentão verde, tomate, cebola, sal refinado e cheiro verde
- *Batata soutée: batata inglesa, alho, margarina, óleo de soja, sal refinado e cheiro verde
- *Risoto de legumes: arroz parboilizado, cenoura, abobrinha verde, tomate, pimentão verde, tomate seco, alho, cebola, sal refinado, óleo de soja, cheiro verde
- *Macarrão ao pesto: macarrão, couve, hortelã, óleo de soja, sal refinado, e cheiro verde
- *Tabule: trigo para kibe, pepino, hortelã, tomate, cebola, sal refinado, vinagre e cheiro verde
- *Bisteca suína ao molho barbecue: bisteca suína, alecrim, alho, cebola, molho inglês, catchup, mostarda, açúcar, pimenta do reino, sal refinado, óleo de soja e cheiro verde.

O cardápio pode estar sujeito a variação ou alguma alteração

Luane Andressa Kaefer

NUTRICIONISTA – CRN10 5034