

Cardápio RU Joinville

SEGUNDA 19/08/2019	TERÇA 20/08/2019	QUARTA 21/08/2019	QUINTA 22/08/2019	SEXTA 23/08/2019	SÁBADO 24/08/2019	DOMINGO 25/08/2019
Rocambole de frango 	Linguiça toscana *Pode conter traços de glúten e lactose	Frango chapeado	Steak de frango 	Iscas de frango com mostarda	Fígado acebolado	Carne suína assada
Cubos ao molho	Frango ao molho	Iscas aceboladas	Picadinho suíno	Guisado refogado	Frango ao molho	Panqueca de frango  
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 acebolado 	Macarrão com ervas 	Macarrão ao sugo 	Macarrão ao molho shoyu 	Macarrão com cheiro verde 	Macarrão corado 	Macarrão alho e óleo 
Viradinho de vagem 	Berinjela refogada	Batata doce cozida	Canjiquinha de legumes	Aipim cozido	Chuchu com milho	Abobrinha refogada
Farofa	Farofa	Farofa	Farofa	Farofa	Farofa	Farofa
Salada	Salada	Salada	Salada	Salada	Salada	Salada
Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete	Vinagrete
Alface	Chicória	Alface	Acelga	Alface	Acelga	Alface
Repolho roxo	Cenoura ralada	Beterraba ralada	Abobrinha ralada	Repolho bicolor	Tomate com pepino	Rabanete
Tabule 	Abobrinha picada	Pepino	Cenoura cozida	Trigo em grãos 	Salada de abóbora	Salpicão de repolho 
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 Kaefer

NUTRICIONISTA – CRN10 5034

Cardápio RU Joinville

- *Rocambole de frango: carne moída de frango, cenoura, tomate, cebola, farinha de rosca, páprica doce, ovos de galinha, óleo de soja, sal refinado e cheiro verde
- *Viradinho de vagem: flocos de milho, vagem, cebola, tomate, alho, sal refinado, óleo de soja e cheiro verde
- *Tabule: trigo para kibe, pepino, tomate, cebola, sal refinado, vinagre e cheiro verde
- *Frango ao molho: sassami de frango, extrato de tomate, tomate, cebola, pimentão verde, óleo de soja, alho, colorau, pimenta do reino, sal refinado e cheiro verde
- *Isclas aceboladas: isca bovina, cebola, tomate, molho shoyu, molho inglês, sal refinado, óleo de soja, páprica doce
- *Canjiquinha de legumes: canjiquinha de milho, cenoura, chuchu, abobrinha verde, cebola, tomate, alho, sal refinado, óleo de soja e cheiro verde
- *Picadinho suíno: cubos de pernil suíno, alecrim, alho, cebola, molho shoyu, pimenta do reino, sal refinado, óleo de soja e cheiro verde.
- *Isclas de frango com mostarda: isclas de filé de frango, cebola, tomate, pimentão verde, amido de milho, mostarda amarela, alho, óleo de soja, sal refinado
- *Guisado refogado: carne moída, alho, cebola, tomate, pimentão verde, pimenta do reino, óleo de soja, sal refinado, colorau e cheiro verde
- *Trigo em grãos: trigo em grãos, pimentão verde, tomate, cebola, sal refinado e cheiro verde
- *Panqueca de frango: carne moída de frango, farinha de trigo, leite integral, creme culinário, queijo mussarela, extrato de tomate, ovos, cebola, alho, tomate, orégano, colorau, sal refinado, óleo de soja, cheiro verde
- *Carne suína assada: paleta suína, alho, cebola, sal refinado, cheiro verde e óleo de soja
- *Salpicão de repolho: repolho branco, repolho roxo, cenoura, maçã, maionese, sal refinado, batata palha industrializada, cheiro verde

O cardápio pode estar sujeito a variação ou alguma alteração

Luane Andressa Kaefer

NUTRICIONISTA – CRN10 5034