

Cardápio RU Joinville

SEGUNDA 27/05/2019	TERÇA 28/05/2019	QUARTA 29/05/2019	QUINTA 30/05/2019	SEXTA 31/05/2019	SÁBADO 01/06/2019	DOMINGO 02/06/2019
Frango assado	Carne suína assada	Steak de frango  	Frango chapeado	Kibe de forno 	Bife suíno chapeado	Panqueca de carne  
Iscas aceboladas	Frango ao molho 	Guisado refogado	Ragu de linguiça  	Frango com creme de milho 	Iscas ao molho	Frango ensopado
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
Ervilha	Lentilha	Ervilha	Lentilha	Ervilha	Lentilha	Ervilha
Macarrão ao sugo 	Macarrão acebolado 	Macarrão alho e óleo 	Macarrão corado 	Macarrão com ervas 	Macarrão com cheiro verde 	Macarrão ao pesto 
Cuscuz vegetariano	Batata doce	Polenta com legumes	Quibebe de aipim	Viradinho de vagem	Abobrinha refogada	Ratattouille
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	Chicória	Alface
Abobrinha ralada	Pepino com gergelim	Repolho roxo	Beterraba ralada	Cenoura ralada	Rabanete	Tomate com repolho
Cenoura cozida	Trigo em grãos 	Abobrinha cozida	Tabule 	Pepino	Chuchu cozido	Cenoura cozida
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 5064

Cardápio RU Joinville

*Isclas aceboladas: isca bovina, cebola, tomate, alho, molho shoyu, molho inglês, sal refinado, óleo de soja, páprica doce

*Frango ao molho: sassami de frango, extrato de tomate, tomate, cebola, pimentão verde, óleo de soja, alho, caldo de galinha, colorau, pimenta do reino, sal refinado e cheiro verde

*Guisado refogado: carne moída, alho, cebola, tomate, caldo de carne, pimenta do reino, óleo de soja, sal refinado, colorau e cheiro verde

*Ragu de linguiça: linguiça suína, extrato de tomate, cebola, tomate, pimentão verde, alho, páprica doce, orégano, pimenta do reino, colorau, sal, óleo de soja, cheiro verde

*Kibe de forno: carne moída, trigo de kibe, pimenta calabresa, pimentão verde, tomate, cebola, alho, caldo de carne, sal refinado, óleo de soja, cheiro verde

*Frango com creme de milho: sassami de frango, milho verde em conserva, leite integral, amido de milho, couve, cebola, alho, fubá de milho, colorau, óleo de soja, sal refinado e cheiro verde.

*Panqueca de carne: carne moída, farinha de trigo, leite integral, creme culinário, queijo mussarela, extrato de tomate, ovos, cebola, alho, tomate, caldo de carne, orégano, colorau, sal refinado, óleo de soja, cheiro verde

*Frango ensopado: coxa e sobrecoxa de frango, extrato de tomate, tomate, cebola, pimentão verde, óleo de soja, alho, colorau, pimenta do reino, sal refinado, coentro e cheiro verde

*Cuscuz vegetariano: farinha de milho, cenoura, ervilha em conserva, ovos de galinha, extrato de tomate, cebola, tomate, alho, sal refinado, óleo de soja e cheiro verde

*Quibebe de aipim: aipim, cebola, colorau, milho verde em conserva, pimentão verde, tomate, alho, cheiro verde, óleo de soja, sal refinado, pimenta calabresa

*Viradinho de vagem: flocos de milho, vagem, cebola, tomate, alho, sal refinado, óleo de soja e cheiro verde

*Ratattouille: berinjela, pimentão verde, tomate, cebola, alho, sal refinado, óleo de soja, orégano e cheiro verde

*Trigo em grãos: trigo em grãos, pimentão verde, tomate, cebola, sal refinado e cheiro verde

*Tabule: trigo para kibe, pepino, tomate, cebola, sal refinado, vinagre e cheiro verde

O cardápio pode estar sujeito a variação ou alguma alteração

Luane Andressa Kaefer

NUTRICIONISTA – CRN10 5064