

Cardápio RU Joinville

SEGUNDA 12/08/2019	TERÇA 13/08/2019	QUARTA 14/08/2019	QUINTA 15/08/2019	SEXTA 16/08/2019	SÁBADO 17/08/2019	DOMINGO 18/08/2019
Steak de frango 	Kibe de forno 	Frango acebolado	Frango assado	Carne suína assada	Frango chapeado	Assado Vienense 
Iscas aceboladas	Frango ao molho	Feijoada *Pode conter traços de glúten e lactose	Cubos ao molho	Guisado refogado	Strogonoff de carne 	Picadinho suíno
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 alho e óleo 	Macarrão com ervas 	Macarrão com açafrão 	Macarrão corado 	Macarrão ao sugo 	Macarrão acebolado 	Macarrão alho e óleo 
Batata doce cozida	Polenta com legumes	Couve com repolho refogados	Cenoura Vicky	Cuscuz vegetariano	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	Beterraba ralada	Cenoura ralada	Repolho roxo	Pepino	Abobrinha picada	Pepino com gergelim
Abobrinha picada	Trigo em grãos 	Chuchu cozido	Proteína de soja	Beterraba cozida	Cenoura cozida	Salpicão de repolho 
Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa
Elaborada	Fruta	Fruta	Fruta	Elaborada	Fruta	Elaborada

Legenda:



(Contém glúten)



(Contém lactose)

O cardápio pode estar sujeito a variação ou alguma alteração

Luane Andressa Kaefer

NUTRICIONISTA – CRN10 5034

Cardápio RU Joinville

- *Isclas aceboladas: isca bovina, cebola, tomate, molho shoyu, molho inglês, sal refinado, óleo de soja, páprica doce
- *Kibe de forno: carne moída, trigo de kibe, pimenta calabresa, pimentão verde, tomate, cebola, alho, sal refinado, óleo de soja, cheiro verde
- * Trigo em grãos: trigo em grãos, pimentão verde, tomate, cebola, sal refinado e cheiro verde
- *Feijoada: paleta suína, linguiça suína, linguiça calabresa, cubo bovino, alho, cebola, feijão preto
- *Cenoura Vicky: cenoura, alho, cebola, pimenta calabresa, orégano, óleo de soja, sal refinado e cheiro verde
- *Proteína de soja: proteína de soja texturizada, tomate, cebola, vinagre, sal refinado e cheiro verde
- *Carne suína assada: paleta suína, alho, cebola, sal refinado, cheiro verde e óleo de soja
- * 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
- *Guisado refogado: carne moída, alho, cebola, tomate, pimentão verde, pimenta do reino, óleo de soja, sal refinado, colorau e cheiro verde
- *Strogonoff de carne: isca bovina, margarina, mostarda amarela, catchup, creme culinário, cebola, tomate, pimentão verde, sal refinado, óleo de soja, molho shoyu, alho, amido de milho, batata palha industrializada 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.

O cardápio pode estar sujeito a variação ou alguma alteração

Luane Andressa Kaefer

NUTRICIONISTA – CRN10 5034