RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – PROGRAMAÇÃO DO CARDÁPIO SEMANAL

DIA	CARDÁPIO PROGRAMAÇÃO DO CARDAPIO SEMANAL CARDÁPIO PROGRAMADO	
SEGUNDA-FEIRA	CARNE ALMOÇO: Almôndegas ao molho vermelho	
16/06/2025	ARROZ BRANCO / FEIJÃO	
, ,	COMPLEMENTO ALMOÇO: Ratatouile	
	SALADA 1: Repolho verde	
	SALADA 2: Cenoura ralada	
	SOBREMESA: Banana	MOLHO SALADA: Molho de ervas
TERÇA-FEIRA	CARNE: Iscas de frango com molho de mostarda	
17/06/2025	ARROZ BRANCO / FEIJÃO CARIOCA	
	COMPLEMENTO: Brócolis cozido	
	SALADA 1: Alface	
	SALADA 2: Pepino	
	SOBREMESA: Pokan	MOLHO SALADA: Vinagrete
QUARTA-FEIRA	CARNE: Carne moída (ALMOÇO) / Sassami empana	do (JANTAR)
18/06/2025	ARROZ BRANCO/ LENTILHA COM VEGETAIS (ALMOÇO) / FEIJÃO (JANTAR)	
	COMPLEMENTO ALMOÇO: Couve refogada	, ,
	COMPLEMENTO JANTAR: Polenta	
	SALADA 1: Agrião	
	SALADA 2: Rabanete	
	SOBREMESA: Caqui	MOLHO SALADA: Molho de mostarda
QUINTA-FEIRA	CARNE ALMOÇO: Bisteca suína acebolada	
19/06/2025	ARROZ BRANCO/ FEIJÃO	
	COMPLEMENTO: Abóbora cozida	
	SALADA 1: Acelga	
	SALADA 2: Beterraba ralada	
	SOBREMESA: Maçã	MOLHO SALADA: Molho de ervas
SEXTA-FEIRA	CARNE: Bife à portuguesa	
20/06/2025	ARROZ BRANCO / FEIJÃO CARIOCA	
	COMPLEMENTO: Batata com ervas	
	SALADA 1: Chicória	
	SALADA 2: Cenoura ralada	
	SOBREMESA: Gelatina	MOLHO SALADA: Molho de mostarda
SÁBADO	CARNE: Risoto de frango	
21/06/2025	ARROZ BRANCO / FEIJÃO	
	COMPLEMENTO: Batata palha	
	SALADA 1: Repolho roxo	
	SALADA 2: Beterraba ralada	
	SOBREMESA: Maçã	MOLHO SALADA: Vinagrete
DOMINGO	CARNE: Picadinho de carne	
22/06/2025	ARROZ BRANCO / FEIJÃO	
	COMPLEMENTO: Creme de milho	
	SALADA: Vagem	
	SOBREMESA: Canjica	MOLHO SALADA: Molho de mostarda

INGREDIENTES

Segunda-feira 16/06/2025

ARROZ: Arroz parboilizado, óleo de soja, sal.

ARROZ INTEGRAL: Arroz integral, óleo de soja, sal.

FEIJÃO PRETO: Feijão, cebola, sal, óleo de soja, alho em pasta, tempero verde, louro em folha, orégano, cominho.

ALMONDEGAS AO MOLHO VERMELHO: Almôndega bovina (carne bovina, água (14%), proteína de soja, sal refinado, pimenta preta, alho em pó, açúcar, realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), aromatizante sintetico identico ao natural, antioxidante: eritorbato de sodio (INS 316), realçador de saboninusinato dissódico (INS 631) e guanilato dissodico (INS 627)), tomate, cebola, massa de tomate, óleo de soja, tempero verde, alho em pasta, sal, manjericão, orégano. Não contém glúten. Contém derivados de soja. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

RATATOUILLE: Tomate, berinjela, abobrinha verde, cebola, pimentão, óleo de soja, sal, pimenta do reino.

REPOLHO VERDE: Repolho verde CENOURA RALADA: Cenoura ralada

MOLHO DE ERVAS: Cebola, vinagre, sal, azeite de oliva, orégano, manjericão, manjerona, sálvia.

BANANA: Banana

Terça-feira 17/06/2025

ARROZ: Arroz parboilizado, óleo de soja, sal.

ARROZ INTEGRAL: Arroz integral, óleo de soja, sal.

FEIJÃO CARIOCA: Feijão carioca, cebola, sal, óleo de soja, alho em pasta, tempero verde, louro em folha, orégano.

ISCAS DE FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA: Carne de frango, cebola, mostarda, sal, óleo de soja, leite, farinha de

trigo, noz moscada, pimenta-preta moída, alho em pasta, creme vegetal. Contém lactose e glúten

BRÓCOLIS COZIDO: Brócolis, sal.

ALFACE: Alface PEPINO: Pepino

VINAGRETE: Tomate, cebola, vinagre, tempero verde, sal.

PONKAN: Ponkan

Quarta-feira 18/06/2025

ARROZ: Arroz parboilizado, óleo de soja, sal.

ARROZ INTEGRAL: Arroz integral, óleo de soja, sal.

LENTILHA COM LEGUMES: Lentilha, batata, cenoura, tomate, cebola, sal, óleo de soja, alho em pasta, tempero

verde.

FEIJÃO PRETO: Feijão, cebola, sal, óleo de soja, alho em pasta, tempero verde, louro em folha, orégano, cominho.

CARNE MOÍDA: Carne bovina moída, tomate, cebola, pimentão, extrato de tomate, óleo de soja, sal, alho em pasta, orégano, manjericão, pimenta do reino.

SASSAMI EMPANADO: Carne de frango, água (16%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico transgênico (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus subtilis, Bacillus thuringiensis, Diabrotica virgifera, Dicossoma sp. Sphingobium herbicidovorans, Streptomyces viridochromogenes, Thermococcales spp., Zea mays), amido, sal, açúcar, especiarias (cebola, alho, salsa, aipo e pimenta preta), carne de frango desidratada em pó, condimento preparado sabor galinha, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451i), espessantes goma xantana (INS 415) e goma guar (INS 412), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316), aromatizantes naturais (óleo resina de pimenta preta e óleo de orégano), acidulante ácido cítrico (INS 330), corantes naturais cúrcuma (INS 100) e urucum (INS 160b). Contém glúten.

COUVE REFOGADA: Couve-manteiga, cebola, sal, tempero verde, óleo de soja.

POLENTA SIMPLES: Flocos de milho, sal, tempero verde.

AGRIÃO: Agrião RABANETE: Rabanete

MOLHO DE MOSTARDA: Azeite de oliva, mostarda, suco de limão, alho em pasta, tempero verde, sal.

CAQUI: Caqui

Quinta-feira 19/06/2025

ARROZ: Arroz parboilizado, óleo de soja, sal. ARROZ INTEGRAL: Arroz integral, óleo de soja, sal. FEIJÃO PRETO: Feijão, cebola, sal, óleo de soja, alho em pasta, tempero verde, louro em folha, orégano, cominho. BISTECA SUÍNA ACEBOLADA: Carne suína, cebola, sal, óleo de soja, alho em pasta, suco de limão, pimenta preta moída.

ABÓBORA COZIDA: Abóbora, tempero verde, sal.

ACELGA: Acelga

BETERRABA RALADA: Beterraba

MOLHO DE ERVAS: Cebola, vinagre, sal, azeite de oliva, orégano, manjericão, manjerona, sálvia.

MAÇÃ: Maçã

Sexta-feira 20/06/2025

ARROZ: Arroz parboilizado, óleo de soja, sal. ARROZ INTEGRAL: Arroz integral, óleo de soja, sal.

FEIJÃO CARIOCA: Feijão carioca, cebola, sal, óleo de soja, alho em pasta, tempero verde, louro em folha, orégano. BIFE À PORTUGUESA: Carne bovina, tomate, cebola, óleo de soja, pimentão, azeitonas, sal, alho em pasta, pimenta preta moída, orégano.

BATATA COZIDA COM ERVAS: Batata inglesa, sal, tempero verde, alecrim, manjericão, orégano.

CHICÓRIA: Chicória

CENOURA RALADA: Cenoura ralada

MOLHO DE MOSTARDA: Azeite de oliva, mostarda, suco de limão, alho em pasta, tempero verde, sal.

GELATINA: Água, gelatina

Sábado 21/06/2025

ARROZ INTEGRAL: Arroz integral, óleo de soja, sal.

FEIJÃO PRETO: Feijão, cebola, sal, óleo de soja, alho em pasta, tempero verde, louro em folha, orégano, cominho. RISOTO DE FRANGO: Carne de frango, arroz parbolizado, tomate, massa de tomate, cebola, ervilha em conserva, milho em conserva, tempero verde, óleo de soja, sal, pimenta preta moída.

BATATA PALHA: Batata palha industrializada (batata inglesa, gordura vegetal, sal).

REPOLHO ROXO: Repolho roxo

BETERRABA RALADA: Beterraba MAMÃO: Mamão VINAGRETE: Tomate, cebola, vinagre, tempero verde, sal.

MAÇÃ: Maçã

Domingo 22/06/2025

ARROZ: Arroz parboilizado, óleo de soja, sal. ARROZ INTEGRAL: Arroz integral, óleo de soja, sal.

FEIJÃO PRETO: Feijão, cebola, sal, óleo de soja, alho em pasta, tempero verde, louro em folha, orégano, cominho.

PICADINHO DE CARNE: Carne bovina, tomate, cebola, massa de tomate, sal, óleo de soja, tempero verde, alho em pasta, pimenta preta moída, manjericão, orégano.

CREME DE MILHO: Leite de vaca, milho em conserva, cebola, farinha de trigo, sal, tempero verde. Contém glúten e lactose.

VAGEM COZIDA: Vagem.

MOLHO DE MOSTARDA: Azeite de oliva, mostarda, suco de limão, alho em pasta, tempero verde, sal.