

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS NOVEMBRO/2022

ALMOÇO/JANTAR						
SEGUNDA 07/11	TERÇA 08/11	QUARTA 09/11	QUINTA 10/11	SEXTA 11/11	SÁBADO 12/11	DOMINGO 13/11
ISCAS BOVINA AO MOLHO FERRUGEM	PICADINHO C/ MOLHO POMODORO	ESTROGONOFE DE FRANGO*CL	QUIBE RECHEADO	COXA SOBRECORA ASSADA	LINGUIÇA ACEBOLADA	MOIDA REFOGADA
FRICASSE DE FRANGO *CL	COXA SOBRECORA ASSADA	ISCAS DE PERNIL AO MOLHO BARBECUE	CUBOS SUINOS AO MOLHO MOSTARDA*CL	ISCAS BOVINA C/ CEBOLA CAMELIZADA	CUBOS SUINOS AO MOLHO BARBECUE *CL	FRANGO XADREZ
TORRE DE BERINJELA C/ PTS	ALMONDEGAS DE PTS	BERINJELA RECHEADA C/ PTS	PTS REFOGADA C/ MILHO E BRÓCOLIS	HAMBURGUER DE LENTILHA	LASANHA DE ABOBRINHA C/ PTS	PANQUECA DE LEGUMES
ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO+ ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA
BATATA PALHA	MACARRÃO AO SUGO	PURÊ DE BATATA	MANDIOCA	CREME DE MILHO *CL	JARDINEIRA DE LEGUMES	BATATA RÚSTICA
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS
CENOURA COZIDA	CHUCHU C/ CENOURA	ABOBORA RALADA	MIX DE REPOLHO	BETERRABA COZIDA	PEPINO C/ TOMATE	TABULE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	PUDIM C/ FRUTAS*CL	GELATINA C/ CALDA	FRUTA	PUDIM *CL	PUDIM COM CALDA *CL	GELATINA
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA

*CG – CONTÉM GLÚTEN

*CL – CONTÉM LACTOSE

OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES

NUTRICIONISTA MATRIZ : RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8 13 248

NUTRICIONISTA FILIAL:

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS NOVEMBRO/2022

ALMOÇO/JANTAR						
SEGUNDA 14/11	TERÇA 15/11 (feriado)	QUARTA 16/11	QUINTA 17/11	SEXTA 18/11	SÁBADO 19/11	DOMINGO 20/11
BOLINHO DE CARNE *CG	LASANHA A BOLONHESA *CG *CL	PEIXE ASSADO	BIFE SUINO AO MOLHO BBQ	COXA SOBRECOXA AO MOLHO POMODORO	ALMONDEGAS AO SUGO	PERNIL ASSADO
ISCAS DE FRANGO AO MOLHO MOSTARDA	FRANGO AO MOLHO DE ALHO	SASSAMI CHAPEADO À PIZZAIOLO *CL	CARNE DE PANELA	RAGU DE LINGUIÇA	STROGONOFF DE FRANGO *CL	MOIDA REFOGADA AO MOLHO SUGO
ALMONDEGAS DE PTS AO SUGO	TOMATE RECHEADO PTS	PTS AO SUGO	CHARUTO DE REPOLHO C/ LENTILHA E PTS	ABOBORA RECHEADA COM LEGUMES E PTS	PTN DE SOJA REFOGADA C/ LEGUMES	ALMONDEGAS DE PTS
ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA
ABÓBORA REFOGADA	PURÊ DE CENOURA *CL	PURE DE BATATA *CL	QUIRERINHA	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO *CG *CL	BATATA PALHA	CREME DE MANDIOCA *CL
MIX DE FOLHAS	RUCULA	ALMEIRÃO	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	ALFACE ROXA	RADITE
CENOURA COZIDA	BETERRABA RALADA	ABÓBORA C/ CHEIRO VERDE	TABULE	MIX DE REPOLHO C/ RABANETE	PEPINO COM TOMATE	BETERRABA RALADA
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	GELATINA	SAGU C/ SUCO DE UVA	GELATINA C/ FRUTAS	ARROZ DOCE *CL	GELATINA BATIDA C/ CREME E FRUTAS *CL	FRUTA
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA

*CG – CONTÉM GLÚTEN
*CL – CONTÉM LACTOSE
OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES
NUTRICIONISTA MATRIZ : RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8 13 248
NUTRICIONISTA FILIAL:

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS NOVEMBRO/2022

ALMOCO/JANTAR						
SEGUNDA 21/11	TERÇA 22/11	QUARTA 23/11	QUINTA 24/11	SEXTA 25/11	SÁBADO 26/11	DOMINGO 27/11
ISCAS DE FRANGO COM CEBOLA CAMELIZADA	COXA SOBRECOXA CROCANTE *CG	ISCAS DE PERNIL AO MOLHO FERRUGEM	STROGONOFF BOVINO *CL	COXA SOBRECOXA AO MOLHO DE ALHO *CL	COSTELA ASSADA	PEIXE ASSADO C/ ERVAS FINAS
BISTECA SUINA GRELHADA	CARNE DE PANELA	SASSAMI A CHAPEADO C/ ERVAS	BIFE SUINO ACEBOLADO	ISCAS BOVINA AO MOLHO MADEIRA	FRICASSÊ DE FRANGO *CL	CUBOS BOVINO AO SHOP SUEY
TOMATE RECHEADO C/ PTS	ERVILHA XADREZ C/ PTS	BOLINHO DE LENTILHA	ESCONDIDINHO DE PTS COM LEGUMES	HAMBURGUER DE PTS	PTS REFOGADA	PIMENTÃO RECHEADO
ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO VERMELHO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA
CHUCHU A NAPOLITANA	PURÊ DE BATATA	BATATA DOCE CAMELIZADA	BATATA PALHA	CREME DE CABOTIA *CL	JARDINEIRA DE LEGUMES	CANJQUINHA
ALFACE	RÚCULA	ALFACE	ALFACE	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	RÚCULA
TABULE	MIX DE REPOLHO COZIDO	ABOBRINHA RALADA	PEPINO COM TOMATE E CEBOLA	CENOURA RALADA + FEIJÃO BRANCO	BETERRABA RALADA COM CEBOLA	REPOLHO COM REPOLHO ROXO E ABACAXI
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	PUDIM COM CALDA *CL	SAGU C/ SUCO DE MORANGO	GELATINA C/ FRUTAS	FLAN	PUDIM C/ CALDA *CL	SAGU CREMOSO E MORANGO *CL
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA

*CG – CONTÉM GLÚTEN
 *CL – CONTÉM LACTOSE
OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES
 NUTRICIONISTA MATRIZ : RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8 13 248
 NUTRICIONISTA FILIAL:

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS NOVEMBRO/2022

ALMOÇO/JANTAR						
SEGUNDA 28/11	TERÇA 29/11	QUARTA 30/11	QUINTA 01/12	SEXTA 02/12	SÁBADO 03/12	DOMINGO 04/12
COXA SOBRECOXA AO MOLHO DE ALHO	QUIBE BOVINO	ISCAS DE FRANGO AO MOLHO ROSE *CL	FRANGO NA CHAPA	COXA SOBRECOXA ASSADA	LINGUIÇA TOSCANA ASSADA	ROCAMBOLE ASSADO
CUBOS BOVINO ACEBOLADO	ESCONDIDINHO DE FRANGO *CL	CUBOS SUINOS A NAPOLITANA	ISCA À CHINESA	BISTECA AO MOLHO BBQ	FRANGO À PARMEGIANA *CL	CUBOS SUINOS AO MOLHO SHOYU
QUIBE DE PTS	GRÃO DE BICO COM ABOBRINHA AO SUGO	PANQUECA DE PTS *CG *CL	LASANHA DE BERINJELA	ESTROGONOFF DE PTS	TOMATE RECHEADO	BERINGELA RECHEADO COM PTS
ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO+ ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA
MACARRÃO ALHO E OLEO *CG	LEGUMES SALTEADOS	ABOBORA CAMELIZADA	CREME DE ERVILHA *CL	QUIRERA	PURÊ DE BATATA	BATATA DOCE RÚSTICA ASSADA
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS
CENOURA COZIDA	REPOLHO COM LARANJA	PEPINO COM TOMATE	ABOBORA RALADA	BETERRABA COZIDA	MIX DE REPOLHOC/ ABACAXI	PEPINO C/ TOMATE
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
PUDIM COM FRUTA *CL	GELATINA C/ FRUTAS	ARROZ DOCE *CL	GELATINA C/ FRUTAS	PUDIM C/ CALDA *CL	GELATINA C/ CREME *CL	FRUTA
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA
<p>*CG – CONTÉM GLÚTEN *CL – CONTÉM LACTOSE OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES NUTRICIONISTA MATRIZ : RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8 13 248</p>						
			NUTRICIONISTA FILIAL			

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS NOVEMBRO/2022

ALMOÇO/JANTAR						
SEGUNDA 05/12	TERÇA 06/12	QUARTA 07/12	QUINTA 08/12	SEXTA 09/12	SÁBADO 10/12	DOMINGO 11/12
STROGONOFF DE FRANGO *CL	COXA SOBRECOXA AO MOLHO POMODORO	ROCAMBOLE RECHEADO	PICADINHO COM LEGUMES	ISCA BOVINA AO MOLHO DE ALHO *CL	FRANGO AO MOLHO BRANCO COM BRÓCOLIS *CG *CL	PANQUECA DE CARNE MOIDA *CG*CL
MOIDA REFOGADA	ISCA DE PERNIL SHOP SUEY	FRANGO EM TIRAS À MILANESA *CG	FRANGO À PIZZAIOLO *CG *CL	FRANGO AO MOLHO MOSTARDA	SASSAMI AO MOLHO DE QUEIJO	LINGUIÇA TOSCANA ASSADA ACEBOLADA
OMELETE CREMOSO	PTS REFOGADA COM BROCOLIS E MILHO	FEIJÃO BRANCO C/ PTS AO SUGO	PANQUECA DE PTS *CG	HAMBURGUER DE SOJA	ABOBRINHA RECHEADA	PTS COM COUVE FLOR E BROCOLIS
ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	ARROZ + ARROZ INTEGRAL
FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO VERMELHO+ ERVILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO CARIOCA + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA	FEIJÃO PRETO + LENTILHA	FEIJÃO PRETO + ERVILHA
BATATA PALHA	POLENTA CREMOSA	PURÊ DE BATATA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	BATATA ASSADA COM ERVAS FINAS	CALDO VERDE (BATATA E COUVE)	RATATOUILLE
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	ALMEIRÃO C/ CEBOLA	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS
BETERRABA COZIDA	CENOURA RALADA	BETERRABA RALADA	MIX DE REPOLHO	CHUCHU COZIDO	PEPINO C/ TOMATE	CENOURA COZIDA + FEIJÃO BRANCO
FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA	FAROFA
FRUTA	GELATINA C/ FRUTAS	SAGU C/ SUCO DE LARANJA	GELATINA C/ FRUTAS	FLAN *CL	PUDIM COM CALDA *CL	FRUTA
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA

*CG – CONTÉM GLÚTEN

*CL – CONTÉM LACTOSE

OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES

NUTRICIONISTA: MATRIZ : RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8 13 248

NUTRICIONISTA FILIAL:



CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UFSC-CURITIBANOS NOVEMBRO/2022

