

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – PROGRAMAÇÃO DO CARDÁPIO SEMANAL

DIA	CARDÁPIO PROGRAMADO
SEGUNDA-FEIRA 11/03/2024	CARNE: Frango ao molho de mostarda ARROZ BRANCO/INTEGRAL/FEIJÃO PRETO COMPLEMENTO: Batata palha SALADA 1: Alface SALADA 2: Beterraba SOBREMESA: Fruta MOLHO SALADA: Molho de mostarda
TERÇA-FEIRA 12/03/2024	CARNE: Filé mignon suíno ao molho agri-doce ARROZ BRANCO/INTEGRAL/FEIJÃO CARIOCA COMPLEMENTO: Grão de bico SALADA 1: Repolho roxo SALADA 2: Cenoura SOBREMESA: Fruta MOLHO SALADA: Vinagrete
QUARTA-FEIRA 13/03/2024	CARNE: Bife ao molho barbecue ARROZ BRANCO/INTEGRAL/FEIJÃO PRETO COMPLEMENTO: Brócolis SALADA 1: Agrião SALADA 2: Rabanete SOBREMESA: Fruta MOLHO SALADA: Molho de ervas
QUINTA-FEIRA 14/03/2024	CARNE: Sassami empanado ARROZ BRANCO/INTEGRAL/FEIJÃO PRETO COMPLEMENTO: Creme de ervilha SALADA 1: Repolho SALADA 2: Pepino SOBREMESA: Fruta MOLHO SALADA: Molho de mostarda
SEXTA-FEIRA 15/03/2024	CARNE: Carne moída com azeitonas ARROZ BRANCO/INTEGRAL/FEIJÃO COM VEGETAIS COMPLEMENTO: Farofa SALADA 1: Couve folha SALADA 2: Cenoura SOBREMESA: logurte MOLHO SALADA: Molho de ervas
SÁBADO 16/03/2024	EM BREVE
DOMINGO 17/03/2024	EM BREVE

Segunda-Feira: 11/03/2024

ARROZ: arroz parboilizado, sal, óleo de soja

ARROZ INTEGRAL: arroz integral, sal, óleo de soja

FEIJÃO PRETO: feijão preto, cebola, sal, óleo de soja, tempero verde, alho, orégano, louro

FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA: carne de frango, leite de vaca, creme de leite, cebola, farinha de trigo, óleo de soja, mostarda, sal, alho em pasta, pimenta preta moída, noz moscada. **Contém glúten e lactose.**

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

ALFACE: alface.

BETERRABA RALADA: beterraba

MOLHO DE MOSTARDA: molho de mostarda, água, azeite de oliva, vinagre, tempero verde, alho em pasta, sal

Terça-Feira: 12/03/2024

ARROZ: arroz parboilizado, sal, óleo de soja

ARROZ INTEGRAL: arroz integral, sal, óleo de soja

FEIJÃO CARIOCA: feijão carioca, cebola, sal, óleo de soja, tempero verde, alho, orégano, louro

FILÉ MIGNON SUÍNO AO MOLHO AGRIDOCE: carne suína tipo filé mignon, extrato de tomate, vinagre, molho shoyo, óleo de soja, água, açúcar, amido de milho, alho em pasta, sal, pimenta preta moída, folha de louro, manjeriço, orégano.

GRÃO DE BICO COM SELETA DE LEGUMES: grão de bico, cebola, alho em pasta, sal. Seleta industrializada (ervilha, batata, cenoura, água e sal).

REPOLHO ROXO: repolho roxo

CENOURA RALADA: cenoura

VINAGRETE: água, tomate, cebola, vinagre, tempero verde, sal

Quarta-Feira: 13/03/2024

ARROZ: arroz parboilizado, sal, óleo de soja

ARROZ INTEGRAL: arroz integral, sal, óleo de soja

FEIJÃO PRETO: feijão preto, cebola, sal, óleo de soja, tempero verde, alho, orégano, louro

BIFE AO MOLHO BARBECUE: carne bovina, óleo de soja, molho barbecue (polpa de tomate, açúcar, vinagre, amido, sal, condimento preparado sabor barbecue (sal, cebola, alho, mostarda, pimenta calabresa, realçador de sabor glutamato monossódico, aromatizante e antiemético sílica) corante caramelo IV e conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio), sal, alho em pasta, pimenta preta moída.

BRÓCOLIS COZIDO: brócolis, sal

AGRIÃO: agrião

RABANETE: rabanete

MOLHO DE ERVAS: água, cebola, vinagre, azeite de oliva, sal, sálvia, orégano, manjerona, manjeriço

Quinta-Feira: 14/03/2024

ARROZ: arroz parboilizado, sal, óleo de soja

ARROZ INTEGRAL: arroz integral, sal, óleo de soja

FEIJÃO PRETO: feijão preto, cebola, sal, óleo de soja, tempero verde, alho, orégano, louro

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.**

CREME DE ERVILHA: ervilha seca, cebola, tempero verde, sal, óleo de soja, alho em pasta.

REPOLHO: repolho

PEPINO: pepino

MOLHO DE MOSTARDA: molho de mostarda, água, azeite de oliva, vinagre, tempero verde, alho em pasta, sal

Sexta-Feira: 15/03/2024

ARROZ: arroz parboilizado, sal, óleo de soja

ARROZ INTEGRAL: arroz integral, sal, óleo de soja

FEIJÃO COM VEGETAIS: feijão, batata doce, abóbora, chuchu, cebola, sal, tempero verde picado, óleo de soja, alho em pasta, orégano, louro em folha.

CARNE MOÍDA COM AZEITONAS: carne bovina, tomate, cebola, azeitonas, massa de tomate, óleo de soja, sal, alho em pasta, tempero verde, pimenta preta moída, manjerição, orégano.

FAROFA: farinha de mandioca, óleo de soja, sal, colorau ou açafrão.

COUVE-FOLHA: couve-folha

CENOURA RALADA: cenoura

MOLHO DE ERVAS: água, cebola, vinagre, azeite de oliva, sal, sálvia, orégano, manjerona, manjerição

IOGURTE: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite reconstituído, açúcar, polpa de fruta, conservante sorbato de potássio, aroma sintético, acidulante ácido láctico, espessantes polvilho de mandioca e carboximetilcelulose, corantes artificiais, leite em pó integral, amido modificado, estabilizante gelatina e cultura microbiana. **Colorido artificialmente. Contém lactose.**