



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO
NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL
Campus Universitário João David Ferreira Lima – Trindade
CEP: 88.040-000 – Florianópolis – SC
Fone: (48) 3721-9432 ou 3721-9906
e-mail: direcaondi@ced.ufsc.br



CARDÁPIO I – 03 a 06 DE ABRIL DE 2023

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 9h - Frutas 11h - Complemento Tarde 14h30 - Frutas 16h30 - Complemento	GRUPO 1* Melão e Maçã Ovo cozido Batata cozida Brócolis	GRUPO 1* Banana e Caqui Arroz integral Frango desfiado Purê de batatas Beterraba cozida	GRUPO 1* Manga e Bergamota Macarrão parafuso Carne moída refogada Brócolis cozido	GRUPO 1* Banana e Melancia Sopa de frango desfiado com batatinha e cenoura Arroz e couve-flor coz.	GRUPO 1* <i>Sem atividades letivas</i>
	GRUPO 2 E 3* Melão e Maçã Bolo integral de maçã Suco de laranja	GRUPO 2 E 3* Banana e Caqui Arroz integral e Lentilha Frango desfiado com molho de tomate Purê de batatas Beterraba cozida	GRUPO 2 E 3* Manga e Bergamota Macarrão parafuso Carne moída com molho de tomate Milho cozidos Brócolis cozidos	GRUPO 2 E 3* Banana e Melancia Pãozinho integral Manteiga*** / Geléia de frutas vermelhas Cenoura ralada Suco de laranja	GRUPO 2 E 3* <i>Sem atividades letivas</i>
Manhã - 09h30 Tarde - 15h30	GRUPO 4, 5 E 6 Melão e Maçã Bolo integral de maçã Suco de laranja	GRUPO 4, 5 E 6 Banana e Caqui Arroz integral e Lentilha Frango desfiado com molho de tomate Purê de batatas e beterraba	GRUPO 4, 5 E 6 Manga e Bergamota Macarrão parafuso Carne moída com molho de tomate caseiro Milho e brócolis cozidos	GRUPO 4, 5 E 6 Melancia Pãozinho integral Manteiga / Geléia de frutas vermelhas / Cenoura ralada / Suco de laranja	GRUPO 4, 5 E 6 <i>Sem atividades letivas</i>

*Serão ofertados apenas alimentos e preparações sem adição de açúcar, sal e leite.

**Serão ofertados alimentos e preparações sem adição de açúcar.

***Margarina sem leite e leite sem lactose para intolerantes à lactose. Leite de arroz para alérgicos a proteína do leite de vaca.

OBS: O cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio.

Liziane Vargas,
Nutricionista NDI, CRN10 10647



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO
NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL
Campus Universitário João David Ferreira Lima – Trindade
CEP: 88.040-000 – Florianópolis – SC
Fone: (48) 3721-9432 ou 3721-9906
e-mail: direcaondi@ced.ufsc.br



CARDÁPIO II – 10 A 14 DE ABRIL DE 2023

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 9h - Frutas 11h - Complemento Tarde 14h30 - Frutas 16h30 - Complemento	GRUPO 1* Laranja e maçã	GRUPO 1* Melancia e banana	GRUPO 1* Melão e banana	GRUPO 1* Caqui e Maçã	GRUPO 1* Melancia e Maçã
	Frango desfiado molhadinho Purê de inhame Ovo cozido	Sopa creme de inhame com carne moída e cenoura	Arroz e caldo de feijão Carne moída refogada Brócolis cozido	Macarrão e caldo de feijão Carne moída refogada Molho de tomate Beterraba palito	Sopa de batata, frango e cenoura
Manhã - 09h30 Tarde - 15h30	GRUPO 2 E 3* Laranja e maçã	GRUPO 2 E 3* Melancia e banana	GRUPO 2 E 3* Melão e Banana	GRUPO 2 E 3* Caqui e Maçã	GRUPO 2 E 3* Melancia e Maçã
	Pão integral Manteiga*** Geléia de frutas vermelhas Suco de morango	Sopa creme de inhame com carne moída e cenoura Ovo de codorna Suco de abacaxi	Arroz e Feijão cozidos Carne moída refogada Farofa com cenoura Brócolis	Macarrão integral e Feijão Almôndegas assadas de carne Molho de tomate Beterraba palito	Tortinha integral de frango com cenoura Milho cozido Suco goiaba
	GRUPO 4, 5 E 6 Maçã Pão integral Manteiga*** Geléia de frutas vermelhas Suco de morango	GRUPO 4, 5 E 6 Melancia Bolo integral de cenoura Ovo de codorna Suco de morango *Pipoca	GRUPO 4, 5 E 6 Banana Arroz e Feijão cozidos Carne moída refogada Farofa com cenoura Brócolis	GRUPO 4, 5 E 6 Caqui Macarrão integral e Feijão Almôndegas assadas de carne Molho de tomate Beterraba palito	GRUPO 4, 5 E 6 Melancia e Maçã Tortinha integral de frango com cenoura (na forma de cupcake) Milho cozido e Suco goiaba

*Serão ofertados apenas alimentos e preparações sem adição de açúcar, sal e leite.

**Serão ofertados alimentos e preparações sem adição de açúcar.

***Margarina sem leite e leite sem lactose para intolerantes à lactose. Leite de arroz para alérgicos a proteína do leite de vaca.

OBS: O cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio.

Liziane Vargas,
Nutricionista NDI, CRN10 10647



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO
NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL
Campus Universitário João David Ferreira Lima – Trindade
CEP: 88.040-000 – Florianópolis – SC
Fone: (48) 3721-9432 ou 3721-9906
e-mail: direcaondi@ced.ufsc.br



CARDÁPIO III– 17 A 20 DE ABRIL DE 2023

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 9h - Frutas 11h - Complemento Tarde 14h30 - Frutas 16h30 - Complemento	GRUPO 1* Laranja e abacate	GRUPO 1* Melancia e banana	GRUPO 1* Maçã e Banana	GRUPO 1* Manga e Maçã	GRUPO 1* <i>Sem atividades letivas</i>
	Sopa de legumes Ovo cozido	Arroz e caldo de feijão Carne moída refogada Cenoura cozida	Sopinha de macarrão com carne moída e cenoura	Frango cozido e inhame Cenoura cozida em palitos	
	GRUPO 2 E 3* 1º lanche Bolo integral mesclado com coco Ovo de codorna Suco 2º lanche Laranja e abacate	GRUPO 2 E 3* Melancia e banana Arroz e Feijão Hamburguinho assado (*hambúrguer de lentilha para vegetarianos) Batata palito assada Cenoura ralada	GRUPO 2 E 3* Maçã e Banana Macarrão parafuso Carne moída refogada Molho de tomate Couve-flor cozida	GRUPO 2 E 3* Manga e Maçã Arroz parboilizado Frango desfiado com molho de tomate Purê de batatas	GRUPO 2 E 3* <i>Sem atividades letivas</i>
Manhã - 09h30 Tarde - 15h30	GRUPO 4, 5 E 6 Laranja e abacate Bolo integral mesclado com coco Ovo de codorna Suco	GRUPO 4, 5 E 6 Melancia Arroz e Feijão Hamburguinho assado Batata palito assada Cenoura ralada	GRUPO 4, 5 E 6 Banana Macarrão parafuso Carne moída refogada Molho de tomate Couve-flor cozida	GRUPO 4, 5 E 6 Manga Arroz parboilizado Frango desfiado com molho de tomate Purê de batatas	GRUPO 4, 5 E 6 <i>Sem atividades letivas</i>

*Serão ofertados apenas alimentos e preparações sem adição de açúcar, sal e leite.

**Serão ofertados alimentos e preparações sem adição de açúcar.

***Margarina sem leite e leite sem lactose para intolerantes à lactose. Leite de arroz para alérgicos a proteína do leite de vaca.

OBS: O cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio.

Liziane Vargas,
Nutricionista NDI, CRN10 10647



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO
NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL
Campus Universitário João David Ferreira Lima – Trindade
CEP: 88.040-000 – Florianópolis – SC
Fone: (48) 3721-9432 ou 3721-9906
e-mail: direcaondi@ced.ufsc.br



CARDÁPIO IV – 24 A 28 DE ABRIL DE 2023

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 9h - Frutas 11h - Complemento Tarde 14h30 - Frutas 16h30 - Complemento	GRUPO 1* Abacate e maçã Ovo mexido com brócolis picados Purê de batata baroa	GRUPO 1* Laranja e banana Arroz e caldo de feijão Carne moída refogada Cenoura palito cozida	GRUPO 1* Banana e maçã Macarrão parafuso Frango com molho de tomate Brócolis e couve-flor	GRUPO 1* Bergamota e Caqui Arroz e caldo de feijão Carne moída refogada Purê de batatas Cenoura assada	GRUPO 1* Manga e Banana Sopa de legumes e frango
	GRUPO 2 E 3* 1º lanche Bolo integral de maçã Ovo de codorna Suco de laranja 2º lanche Maçã e Laranja	GRUPO 2 E 3* Laranja e banana Arroz integral e Feijão Carne moída refogada Farofa com cenoura Couve refogada	GRUPO 2 E 3* Banana e maçã Macarrão parafuso Frango com molho de tomate Brócolis e couve-flor coz.	GRUPO 2 E 3* Bergamota e Caqui Arroz parboilizado e Feijão Almôndegas assadas Batatas assadas Cenoura palito assada	GRUPO 2 E 3* 1º lanche Manga e Banana 2º lanche Manhã: Sopa de legumes e frango Tarde: Pão de que, Pipoca e Suco
Manhã - 09h30 Tarde - 15h30	GRUPO 4, 5 E 6 Melancia e Maçã Bolo integral de maçã Ovo de codorna Suco de laranja	GRUPO 4, 5 E 6 Banana Arroz integral e Feijão Carne moída refogada Farofa com cenoura Couve refogada	GRUPO 4, 5 E 6 Maçã Macarrão parafuso Frango com molho de tomate Brócolis e couve-flor coz.	GRUPO 4, 5 E 6 Caqui Arroz parboilizado e Feijão Almôndegas assadas Batatas assadas Cenoura palito assada	GRUPO 4, 5 E 6 Banana Pão de que, Pipoca e Suco

*Serão ofertados apenas alimentos e preparações sem adição de açúcar, sal e leite.

**Serão ofertados alimentos e preparações sem adição de açúcar.

***Margarina sem leite e leite sem lactose para intolerantes à lactose. Leite de arroz para alérgicos a proteína do leite de vaca.

OBS: O cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio.

Liziane Vargas,
Nutricionista NDI, CRN10 10647



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO
NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL
Campus Universitário João David Ferreira Lima – Trindade
CEP: 88.040-000 – Florianópolis – SC
Fone: (48) 3721-9432 ou 3721-9906
e-mail: direcaondi@ced.ufsc.br



*Serão ofertados apenas alimentos e preparações sem adição de açúcar, sal e leite.

**Serão ofertados alimentos e preparações sem adição de açúcar.

***Margarina sem leite e leite sem lactose para intolerantes à lactose. Leite de arroz para alérgicos a proteína do leite de vaca.

OBS: O cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio.

Liziane Vargas,
Nutricionista NDI, CRN10 10647