



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 – 02 a 05 DE MAIO DE 2023

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 1º lanche 9h - Frutas	<i>Sem atividades letivas</i>	GRUPO 1* Maçã e Bergamota	GRUPO 1* Manga e Melão	GRUPO 1* Mamão e abacaxi	GRUPO 1* Banana e Melancia
2º lanche 11h - Complemento		Purê de inhame, Ovo cozido e Legumes cozidos (beterraba e brócolis)	Canja com arroz, frango e legumes	Arroz e caldo de feijão Carne desfiada Abóbora cozida	Sopa de legumes e frango
Tarde 1º lanche 14h30 - Frutas	<i>Sem atividades letivas</i>	GRUPO 2 E 3** Maçã e Bergamota	GRUPO 2 E 3** Manga e Melão	GRUPO 2 E 3** Mamão e abacaxi	GRUPO 2 E 3** Banana e Melancia
2º lanche 16h30 - Complemento		Macarrão integral Ovo de codorna coz. Legumes cozidos (beterraba e brócolis)	Pãozinho integral Manteiga*** Frango desfiado Cenoura ralada Suco de morango	Arroz parboilizado Feijão preto Carne desfiada Abóbora refogada	Bolo de cacau Suco de acerola <i>OBS.: No turno da manhã o 1º lanche será bolo e o 2º fruta.</i>
Manhã - 09h30 Tarde - 15h30	<i>Sem atividades letivas</i>	GRUPO 4, 5 E 6 Maçã Macarrão integral Ovo de codorna coz. Legumes cozidos (beterraba e brócolis)	GRUPO 4, 5 E 6 Manga Pãozinho integral, Manteiga*** Frango desfiado Cenoura ralada Suco de morango	GRUPO 4, 5 E 6 Abacaxi Arroz parboilizado Feijão preto Carne desfiada Abóbora refogada	GRUPO 4, 5 E 6 Melancia Bolo de cacau Suco de acerola

*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 – 08 A 12 DE MAIO 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* Maçã e Melancia Batata baroa cozida Purê de cenoura Ovo cozido	GRUPO 1* Banana e laranja Sopa creme de inhame Carne desfiada Couve-flor cozida	GRUPO 1* Tangerina e abacaxi Arroz e caldo de feijão Frango desfiado com molho Cenoura em cubos cozida	GRUPO 1* Abacate e Maçã Macarrão e caldo de feijão Carne moída refogada Beterraba palito	GRUPO 1* Maçã e mamão Sopa de batata, frango e cenoura Brócolis cozido
	GRUPO 2 E 3** Maçã e Melancia Bolo integral de banana e cacau Suco de acerola	GRUPO 2 E 3** Banana e laranja Arroz e Feijão cozidos Carne desfiada refogada Farofa com cenoura	GRUPO 2 E 3** Tangerina e mamão Arroz parboilizado Frango desfiado com molho Purê de batatas Cenoura em cubos cozida	GRUPO 2 E 3** Caqui e Maçã Macarrão integral e feijão Ovo de codorna Molho de tomate Beterraba palito	GRUPO 2 E 3** Maçã e mamão Tortinha integral tipo pizza de frango Milho cozido Suco de abacaxi
Manhã - 09h30 Tarde - 15h30	GRUPO 4, 5 E 6 Maçã Bolo de banana Leite gelado com cacau	GRUPO 4, 5 E 6 Laranja Arroz e Feijão cozidos Carne desfiada refogada Farofa com cenoura	GRUPO 4, 5 E 6 Tangerina Arroz parboilizado Frango desfiado com molho Purê de batatas Cenoura em cubos cozida	GRUPO 4, 5 E 6 Maçã Macarrão integral e Feijão Ovo picado Molho de tomate Beterraba palito	GRUPO 4, 5 E 6 Maçã e mamão Tortinha integral tipo pizza de frango Milho cozido Suco de abacaxi

*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– 15 A 19 DE MAIO 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* Melancia e maçã Creme de baroa Cenoura picada Ovo picado	GRUPO 1* Banana e mamão Frango desfiado Legumes cozidos (batata inglesa, brócolis e cenoura)	GRUPO 1* Maçã e Banana Sopinha de macarrão com carne moída e brócolis	GRUPO 1* Abacaxi e abacate Arroz e caldo de feijão Frango assado desfiado Beterraba cozida	GRUPO 1* Maçã e bergamota Mandioquinha cozida Frango desfiado Cenoura
	GRUPO 2 E 3** Melancia e maçã Bolo integral de frutas com coco Ovo de codorna Suco	GRUPO 2 E 3** Banana e mamão Pãozinho integral Manteiga*** Frango desfiado Cenoura ralada Suco de acerola	GRUPO 2 E 3** Maçã e Banana Macarrão parafuso Frango desfiado Molho de tomate Brócolis cozido	GRUPO 2 E 3** Abacaxi e creme de abacate Arroz parboilizado Feijão preto Frango assado desfiado Beterraba cozida	GRUPO 2 E 3** Maçã e bergamota Tortinha integral de brócolis e frango Milho cozido Suco de abacaxi
Manhã - 09h30 Tarde - 15h30	GRUPO 4, 5 E 6 Melancia Bolo integral de frutas com coco Ovo de codorna Suco	GRUPO 4, 5 E 6 Banana Pãozinho integral Manteiga*** Frango desfiado Cenoura ralada Suco de acerola	GRUPO 4, 5 E 6 Maçã Macarrão parafuso Frango desfiado Molho de tomate Brócolis cozido	GRUPO 4, 5 E 6 Manga Arroz parboilizado Feijão preto Frango assado desfiado Beterraba cozida	GRUPO 4, 5 E 6 Bergamota Tortinha integral tipo pizza de frango Milho cozido Suco de abacaxi

*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 – 22 A 26 DE MAIO 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* Maçã e Laranja Ovo mexido com brócolis picados Purê de batata baroa	GRUPO 1* Banana e mamão Arroz parboilizado Frango desfiado Cenoura palito cozida	GRUPO 1* Abacaxi e maçã Macarrão parafuso Frango com molho de tomate Beterraba cozida	GRUPO 1* Tangerina e Caqui Arroz e caldo de feijão Carne moída Couve refogada	GRUPO 1* Banana e manga Sopa de legumes e frango
	GRUPO 2 E 3** Maçã e Laranja Bolo integral de cenoura Ovo de codorna Suco de laranja	GRUPO 2 E 3** Banana e mamão Pãozinho integral Manteiga*** Frango desfiado Cenoura palito cozida Suco de acerola	GRUPO 2 E 3** Abacaxi e maçã Macarrão parafuso Frango com molho de tomate Beterraba cozida	GRUPO 2 E 3** Tangerina e Caqui Arroz integral e Feijão Carne moída refogada Farofa com cenoura Couve refogada	GRUPO 2 E 3** Banana e manga Pão de que Suco de abacaxi
Manhã - 09h30 Tarde - 15h30	GRUPO 4, 5 E 6 Maçã Cupcake integral de cenoura Ovo de codorna Suco de laranja	GRUPO 4, 5 E 6 Mamão Pãozinho integral Manteiga*** e Geleia Cenoura palito cozida Leite quente c/cacau***	GRUPO 4, 5 E 6 Abacaxi Macarrão parafuso Frango com molho de tomate Beterraba cozida	GRUPO 4, 5 E 6 Caqui Arroz integral e Feijão Carne moída refogada Farofa com cenoura Couve refogada	GRUPO 4, 5 E 6 Banana Pão de que Pipoca e Suco de abacaxi

*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