



CARDÁPIO I – 04 à 08 de novembro de 2024

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	
Manhã 1º lanche: 8h às 8h30 - Frutas	GRUPO 1* Banana e tangerina Omelete com tempero verde Pão de quê Cenoura cozida amassadinha	GRUPO 1* Manga e banana Frango moído com batatinha em cubos Arroz e Feijão Beterraba assada	GRUPO 1* Banana e abacaxi Carne de panela desfiada Macarrão Grão de bico Brócolis cozido	GRUPO 1* Melão e banana Frango picadinho com molho Arroz integral e feijão Cenoura em cubinhos	GRUPO 1* Melancia e banana Strogonoff de frango (molho: inhame) Arroz branco Couve picada refogada	
	2º lanche 11h - Complemento	GRUPO 2 E 3** Banana e tangerina Ovos de codorna cozidos Pão de quê Cenoura palito crua e cozida Suco de morango	GRUPO 2 E 3** Manga e banana Frango desfiado Arroz Feijão Batata chips assada Beterraba assada	GRUPO 2 E 3** Banana e abacaxi Carne de panela desfiada Macarrão Grão de bico Brócolis cozido	GRUPO 2 E 3** Melão e banana Frango assado desfiado Arroz e feijão preto Farofa com cenoura Couve refogada	GRUPO 2 E 3** Melancia e banana Bolo de coco Leite com mel
	Tarde 1º lanche: 14h às 14h30 - Frutas	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana e tangerina Ovos de codorna cozidos Pão de quê Cenoura palito crua e cozida Suco de morango	GRUPOS 4, 5 E 6 Manga e banana Frango desfiado Arroz e Feijão Batata chips assada Beterraba assada	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana e abacaxi Carne de panela desfiada Macarrão Grão de bico Brócolis cozido	GRUPOS 4, 5 E 6 Melão e banana Frango desfiado Arroz e feijão preto Farofa com cenoura Couve refogada	GRUPOS 4, 5 E 6 Melancia e banana Bolo de coco Leite com mel
2º lanche: 16h15 - Complemento						

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

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

Quando necessário o cardápio será adaptado para alergias e intolerâncias alimentares.

OBS: O cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio.

Liziane Vargas, Nutricionista RT NDI/UFSC
CRN10 10647.



CARDÁPIO II – de 11 à 15 de novembro de 2024

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 1º lanche: 8h às 8h30 - Frutas	GRUPO 1* Banana e mamão Ovos cozidos picados Purê de batata inglesa Lentilha	GRUPO 1* Manga e banana Frango desfiado com molho branco Macarrão parafuso integral Lentilha Couve-flor	GRUPO 1* Tangerina e Banana Carreteiro molhadinho Creme de milho e batata Brócolis cozido picadinho	GRUPO 1* Banana e Melancia Sobrecoxa de frango assada Arroz e feijão Beterraba cozida	FERIADO
	2º lanche 11h - Complemento	GRUPO 2 E 3** Banana e mamão Pão integral Hambúrguer Alface e Cenoura ralada Suco de acerola	GRUPO 2 E 3** Manga e banana Frango em cubos com molho branco com espinafre Macarrão parafuso integral Lentilha Couve-flor	GRUPO 2 E 3** Tangerina e Banana Arroz parboilizado Carne desfiada Creme de milho e batata Brócolis cozido	
Tarde 1º lanche: 14h às 14h30 - Frutas	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana e mamão Pão integral Hambúrguer Alface e Cenoura ralada Suco de acerola	GRUPOS 4, 5 E 6 Manga e banana Frango em cubos com molho branco com espinafre Macarrão parafuso integral Lentilha Couve-flor	GRUPOS 4, 5 E 6 Tangerina e Banana Arroz parboilizado Carne desfiada Creme de milho e batata Brócolis cozido	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana e Melancia Sobrecoxa de frango assada Arroz e feijão Beterraba ralada	
2º lanche: 16h15 - Complemento					

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

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

Quando necessário o cardápio será adaptado para alergias e intolerâncias alimentares.

OBS: O cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio.

Liziane Vargas, Nutricionista RT NDI/UFSC
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 – de 18 à 22 de novembro de 2024

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 1º lanche: 8h às 8h30 - Frutas	GRUPO 1* Banana e mamão Muffin de legumes Macarrão cozido Cenoura palito cozida	GRUPO 1* Banana e melão Carne moída refogada Abóbora cozida Arroz parboilizado e Feijão Couve-flor picadinha	FERIADO	GRUPO 1* Banana e manga Bolinho de arroz com legumes Feijão Purê de batata	GRUPO 1* Melancia e banana Creme de frango com abóbora Bata em cubos Lentilha
	2º lanche 11h - Complemento	GRUPO 2 E 3** Banana e mamão Tortinha integral de carne com brócolis Ovo de codorna Suco de morango	GRUPO 2 E 3** Banana e melão Carne moída com abóbora Arroz parboilizado Feijão preto Couve-flor cozida		GRUPO 2 E 3** Banana e manga Arroz parboilizado e Feijão Frango assado desfiado Farofa com cenoura Beterraba em cubinhos
Tarde 1º lanche: 14h às 14h30 - Frutas					
2º lanche: 16h15 - Complemento	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana e mamão Tortinha integral de carne com brócolis Ovo de codorna Suco de morango	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana e melão Carne moída com abóbora Arroz parboilizado Feijão preto Couve-flor cozida		GRUPOS 4, 5 E 6 Banana e manga Arroz parboilizado e Feijão Frango assado desfiado Farofa com cenoura Beterraba em cubinhos	GRUPOS 4, 5 E 6 Melancia e banana Bolo integral de cenoura com cobertura de cacau e abacate Vitamina de banana e mamão

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

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

Quando necessário o cardápio será adaptado para alergias e intolerâncias alimentares.

OBS: O cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio.

Liziane Vargas, Nutricionista RT NDI/UFSC
CRN10 10647.



CARDÁPIO IV – de 25 à 29 de novembro de 2024

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 1º lanche: 8h às 8h30 - Frutas	GRUPO 1* Banana e Mamão Ovos cozidos picados Purê de batata inglesa Lentilha Cenoura cozida em palito	GRUPO 1* Manga e banana Carne moída refogada Abóbora cozida Arroz parboilizado e Feijão Couve-flor picadinha	GRUPO 1* Melancia e Banana Frango picadinho com molho Arroz e Feijão Beterraba em palito	GRUPO 1* Banana e abacaxi Carne de panela desfiada Macarrão Grão de bico Brócolis cozido	GRUPO 1* Laranja lima e banana Strogonoff de frango (molho: tomate, cenoura e inhame) Arroz branco Couve picada refogada
	2º lanche 11h - Complemento	GRUPO 2 E 3** Banana e mamão Pão integral Frango desfiado Alface Cenoura ralada Suco de Abacaxi	GRUPO 2 E 3** Manga e banana Carne moída com abóbora Arroz parboilizado Feijão preto Couve-flor cozida	GRUPO 2 E 3** Melancia e Banana Frango assado desfiado Arroz e Feijão Beterraba em palito	GRUPO 2 E 3** Banana e abacaxi Carne de panela desfiada Macarrão Grão de bico Brócolis cozido
Tarde 1º lanche: 14h às 14h30 - Frutas	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana e mamão Pão integral Frango desfiado Alface Cenoura ralada	GRUPOS 4, 5 E 6 Manga e banana Carne moída com abóbora Arroz parboilizado Feijão preto	GRUPOS 4, 5 E 6 Melancia e Banana Frango assado desfiado Arroz e Feijão Beterraba em palito	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana e abacaxi Carne de panela desfiada Grão de bico Brócolis cozido	GRUPOS 4, 5 E 6 Tangerina e banana Bolo integral de cacau Vitamina de banana com mamão
2º lanche: 16h15 - Complemento					

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

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

Quando necessário o cardápio será adaptado para alergias e intolerâncias alimentares.

OBS: O cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio.

Liziane Vargas, Nutricionista RT NDI/UFSC
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



Suco de Abacaxi

Couve-flor cozida

*Serão ofertados apenas alimentos e preparações sem adição de açúcar, sal e leite.
**Serão ofertados alimentos e preparações sem adição de açúcar.
Quando necessário o cardápio será adaptado para alergias e intolerâncias alimentares.

OBS: O cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio.

*Liziane Vargas, Nutricionista RT NDI/UFSC
CRN10 10647.*