



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 – de 05 a 09 de agosto de 2024

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 1º lanche 9h - Frutas	GRUPO 1* Mamão e uva	GRUPO 1* Banana e mingau de aveia	GRUPO 1* Manga e maçã	GRUPO 1* Mamão e maçã	GRUPO 1* Mamão e banana
2º lanche 11h - Complemento	Escondidinho de aipim com carne moída Couve-flor cozida	Arroz e Feijão preto Carne moída refogada Purê de cenoura	Risoto de frango Brócolis cozido	Carne moída refogada Purê de batata Caldinho de feijão Beterraba coz.	Sopa com arroz e legumes Ovos picados
Tarde 1º lanche 14h30 - Frutas	GRUPO 2 E 3** Mamão e uva	GRUPO 2 E 3** Banana e maçã	GRUPO 2 E 3** Manga e maçã	GRUPO 2 E 3** Mamão e maçã	GRUPO 2 E 3** Mamão e banana
2º lanche 16h30 Complemento	Vitamina de iogurte natural com banana Pão fatiado torrado e queijo	Arroz parboilizado Feijão preto Almôndegas assadas Abóbora cozida	Macarrão integral Frango assado desfiado Molho de tomate Brócolis cozido	Ensopado de carne com batata inglesa Arroz parboilizado Beterraba cubinhos coz	Sopa com arroz e legumes Ovos picados
Lanche único Manhã - 09h30 Tarde - 15h30	GRUPOS 4, 5 E 6 Mamão Vitamina de iogurte natural com banana Granola Pão fatiado torrado e Queijo minas	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana Arroz parboilizado Feijão preto Almôndegas assadas Abóbora cozida	GRUPOS 4, 5 E 6 Manga Macarrão integral Frango assado desfiado Molho de tomate caseiro Brócolis cozido	GRUPOS 4, 5 E 6 Maçã Ensopado de carne com batata Arroz parboilizado Beterraba cubinhos coz	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana Suco de abacaxi Bolo de maçã com canela passa

*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 12 a 16 de agosto de 2024

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 1º lanche 9h - Frutas	GRUPO 1* Banana e carambola	GRUPO 1* Banana e melão	GRUPO 1* Manga e Banana	GRUPO 1* Tangerina e banana	GRUPO 1* Mamão e maçã
2º lanche 11h - Complemento	Omelete com espinafre Cenoura palito assada Purê de inhame	Arroz com carne moída Feijão preto Creme de espinafre	Frango desfiado com molho; Purê de mandioquinha, caldo de feijão e brócolis	Carne moída Creme de milho Couve refogada	Sopa de legumes Lentilha
Tarde 1º lanche 14h30 - Frutas	GRUPO 2 E 3** Banana e carambola	GRUPO 2 E 3** Banana e Melão	GRUPO 2 E 3** Manga e Banana	GRUPO 2 E 3** Tangerina e banana	GRUPO 2 E 3** Mamão e maçã
2º lanche 16h30 Complemento	Leite com cacau Pão de que? Cenoura palito assada	Macarrão parafuso Feijão Preto Frango desfiado com molho e alface em tirinhas	Arroz e feijão Carne moída refogada com milho Brócolis cozido	Arroz integral Lentilha Carne desfiada Couve refogada	iogurte natural integral Granola Bolo integral de banana e uva passa
Lanche único Manhã - 09h30 Tarde - 15h30	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana Leite com cacau Pão integral fatiado Pastinha de atum Cenoura palito assada	GRUPOS 4, 5 E 6 Melão Macarrão parafuso Feijão Preto Frango desfiado com molho e Alface	GRUPOS 4, 5 E 6 Manga Arroz e feijão Carne moída refogada com milho Brócolis cozido	GRUPOS 4, 5 E 6 Tangerina Arroz parboilizado Lentilha Carne desfiada Couve refogada	GRUPOS 4, 5 E 6 Mamão iogurte natural integral Granola Bolo integral de banana e uva passa

*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 IV – de 19 a 23 de agosto de 2024

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 1º lanche 9h - Frutas 2º lanche 11h - Complemento	GRUPO 1* Mamão e Manga Omelete com brócolis Purê de cenoura Lentilha (creme)	GRUPO 1* Laranja e banana Carne moída refogada Purê de inhame Beterraba palito cozida	GRUPO 1* Banana e Melão Arroz e feijão Omelete com espinafre Brócolis cozido	GRUPO 1* Abacaxi e banana Purê de aipim / caldo de feijão /Frango desfiado com molho de abóbora / Couve refogada	GRUPO 1* Mamão e uva Carne desfiada com molho e batatinha Lentilha cozida Cenoura cozida
Tarde 1º lanche 14h30- Frutas 2º lanche 16h30 - Complemento	GRUPO 2 E 3** Mamão e Manga Mingau de leite, aveia, banana e canela Fruta	GRUPO 2 E 3** Laranja e banana Arroz integral Hamburguinho caseiro assado; Creme de inhame e cenoura Beterraba palito cozida	GRUPO 2 E 3** Banana e Melão Arroz parboilizado Feijão preto Omelete com espinafre Brócolis cozido	GRUPO 2 E 3** Abacaxi e banana Purê de aipim Frango desfiado com molho de abóbora Couve refogada	GRUPO 2 E 3** Uva, mamão e aveia Bolo de laranja Leite com cacau
Lanche único Manhã - 09h30 Tarde - 15h30	GRUPOS 4, 5 E 6 Frutas picadas (mamão e banana) Mingau de leite, aveia, banana e canela Pão integral e Maionese fake (opcionais)	GRUPOS 4, 5 E 6 Laranja Arroz integral Hamburguinho caseiro assado; Creme de inhame e cenoura Beterraba palito cozida	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana Arroz parboilizado Feijão preto Omelete de forno com espinafre Brócolis cozido	GRUPOS 4, 5 E 6 Abacaxi Frango desfiado com molho de abóbora Aipim cozido Couve refogada	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana Bolo de laranja sem glúten Leite com cacau

*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 IV – de 26 a 30 de agosto de 2024

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 1º lanche 9h - Frutas 2º lanche 11h - Complemento	GRUPO 1* Banana e Manga Risoto de frango Purê de abóbora Beterraba cozida	GRUPO 1* Abacaxi e banana Arroz e Feijão Carne moída refogada Chuchu cozido	GRUPO 1* Banana e Carambola Macarrão parafuso Carne desfiada com molho Couve-flor cozida	GRUPO 1* Laranja e banana Risoto de frango Lentilha Couve refogada	GRUPO 1* Uva e banana Purê de aipim Carne moída Cenoura cozida
Tarde 1º lanche 14h30- Frutas 2º lanche 16h30 - Complemento	GRUPO 2 E 3** Banana e Manga Tortinha integral de frango com abóbora Ovo de codorna Suco de acerola	GRUPO 2 E 3** Abacaxi e banana Arroz e Feijão Carne moída refogada Farofa com cenoura	GRUPO 2 E 3** Banana e Carambola Macarrão parafuso Carne desfiada com molho Couve-flor cozida	GRUPO 2 E 3** Laranja e banana Risoto de frango Lentilha Couve refogada	GRUPO 2 E 3** Uva e banana Bolo integral de cacau Vitamina de leite com banana e mamão
Lanche único Manhã - 09h30 Tarde - 15h30	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana Tortinha integral de frango com abóbora Ovo de codorna Suco de acerola	GRUPOS 4, 5 E 6 Abacaxi Arroz e Feijão Carne moída refogada Farofa com cenoura	GRUPOS 4, 5 E 6 Carambola e uva Macarrão parafuso Carne desfiada com molho Couve-flor cozida	GRUPOS 4, 5 E 6 Laranja Macarrão com molho de beterraba e cenoura Carne desfiada Couve refogada	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana Bolo integral de cacau Vitamina de leite com 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