



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
<b>Manhã</b> <b>1º lanche</b> <b>9h - Frutas</b>	<b>GRUPO 1*</b> Mamão e uva	<b>GRUPO 1*</b> Banana e mingau de aveia	<b>GRUPO 1*</b> Manga e maçã	<b>GRUPO 1*</b> Mamão e maçã	<b>GRUPO 1*</b> Mamão e banana
<b>2º lanche 11h - Complemento</b>	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
<b>Tarde</b> <b>1º lanche</b> <b>14h30 - Frutas</b>	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Mamão e uva	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Banana e maçã	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Manga e maçã	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Mamão e maçã	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Mamão e banana
<b>2º lanche</b> <b>16h30</b> <b>Complemento</b>	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
<b>Lanche único</b> <b>Manhã - 09h30</b> <b>Tarde - 15h30</b>	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Mamão Vitamina de iogurte natural com banana Granola Pão fatiado torrado e Queijo minas	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Banana Arroz parboilizado Feijão preto Almôndegas assadas Abóbora cozida	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Manga Macarrão integral Frango assado desfiado Molho de tomate caseiro Brócolis cozido	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Maçã Ensopado de carne com batata Arroz parboilizado Beterraba cubinhos coz	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> 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
<b>Manhã</b> <b>1º lanche</b> <b>9h - Frutas</b>	<b>GRUPO 1*</b> Banana e carambola	<b>GRUPO 1*</b> Banana e melão	<b>GRUPO 1*</b> Manga e Banana	<b>GRUPO 1*</b> Tangerina e banana	<b>GRUPO 1*</b> Mamão e maçã
<b>2º lanche 11h - Complemento</b>	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
<b>Tarde</b> <b>1º lanche</b> <b>14h30 - Frutas</b>	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Banana e carambola	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Banana e Melão	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Manga e Banana	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Tangerina e banana	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Mamão e maçã
<b>2º lanche</b> <b>16h30</b> <b>Complemento</b>	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
<b>Lanche único</b> <b>Manhã - 09h30</b> <b>Tarde - 15h30</b>	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Banana Leite com cacau Pão integral fatiado Pastinha de atum Cenoura palito assada	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Melão Macarrão parafuso Feijão Preto Frango desfiado com molho e Alface	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Manga Arroz e feijão Carne moída refogada com milho Brócolis cozido	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Tangerina Arroz parboilizado Lentilha Carne desfiada Couve refogada	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> 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
<b>Manhã</b> 1º lanche 9h - Frutas 2º lanche 11h - Complemento	<b>GRUPO 1*</b> Mamão e Manga  Omelete com brócolis Purê de cenoura Lentilha (creme)	<b>GRUPO 1*</b> Laranja e banana  Carne moída refogada Purê de inhame Beterraba palito cozida	<b>GRUPO 1*</b> Banana e Melão  Arroz e feijão Omelete com espinafre Brócolis cozido	<b>GRUPO 1*</b> Abacaxi e banana  Purê de aipim / caldo de feijão /Frango desfiado com molho de abóbora / Couve refogada	<b>GRUPO 1*</b> Mamão e uva  Carne desfiada com molho e batatinha Lentilha cozida Cenoura cozida
<b>Tarde</b> 1º lanche 14h30- Frutas  2º lanche 16h30 - Complemento	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Mamão e Manga  Mingau de leite, aveia, banana e canela Fruta	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Laranja e banana  Arroz integral Hamburguinho caseiro assado; Creme de inhame e cenoura Beterraba palito cozida	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Banana e Melão  Arroz parboilizado Feijão preto Omelete com espinafre Brócolis cozido	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Abacaxi e banana  Purê de aipim Frango desfiado com molho de abóbora Couve refogada	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Uva, mamão e aveia  Bolo de laranja Leite com cacau
<b>Lanche único</b> Manhã - 09h30  Tarde - 15h30	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Frutas picadas (mamão e banana) Mingau de leite, aveia, banana e canela Pão integral e Maionese fake (opcionais)	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Laranja Arroz integral Hamburguinho caseiro assado; Creme de inhame e cenoura Beterraba palito cozida	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Banana Arroz parboilizado Feijão preto Omelete de forno com espinafre Brócolis cozido	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Abacaxi Frango desfiado com molho de abóbora Aipim cozido Couve refogada	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> 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
<b>Manhã</b> 1º lanche 9h - Frutas 2º lanche 11h - Complemento	<b>GRUPO 1*</b> Banana e Manga  Risoto de frango Purê de abóbora Beterraba cozida	<b>GRUPO 1*</b> Abacaxi e banana  Arroz e Feijão Carne moída refogada Chuchu cozido	<b>GRUPO 1*</b> Banana e Carambola  Macarrão parafuso Carne desfiada com molho Couve-flor cozida	<b>GRUPO 1*</b> Laranja e banana  Risoto de frango Lentilha Couve refogada	<b>GRUPO 1*</b> Uva e banana  Purê de aipim Carne moída Cenoura cozida
<b>Tarde</b> 1º lanche 14h30- Frutas 2º lanche 16h30 - Complemento	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Banana e Manga  Tortinha integral de frango com abóbora Ovo de codorna Suco de acerola	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Abacaxi e banana  Arroz e Feijão Carne moída refogada Farofa com cenoura	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Banana e Carambola  Macarrão parafuso Carne desfiada com molho Couve-flor cozida	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Laranja e banana  Risoto de frango Lentilha Couve refogada	<b>GRUPO 2 E 3**</b> Uva e banana  Bolo integral de cacau Vitamina de leite com banana e mamão
<b>Lanche único</b> Manhã - 09h30  Tarde - 15h30	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Banana Tortinha integral de frango com abóbora Ovo de codorna Suco de acerola	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Abacaxi Arroz e Feijão Carne moída refogada Farofa com cenoura	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Carambola e uva Macarrão parafuso Carne desfiada com molho Couve-flor cozida	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> Laranja Macarrão com molho de beterraba e cenoura Carne desfiada Couve refogada	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> 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