



CARDÁPIO I – de 02 a 06 de setembro de 2024

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 1º lanche: 8h às 8h30 - Frutas	GRUPO 1* Mamão e mingau de aveia Sopa de frango e legumes Ovos picados Cenoura palito cozida	GRUPO 1* Laranja e banana Frango desfiado com molho de tomate caseiro Batata doce amassadinha Feijão preto Couve-flor picadinha	GRUPO 1* Manga e banana Carne moída refogada Abóbora em cubos coz. Lentilha Brócolis cozido	GRUPO 1* Melão e maçã Frango moído com batatinha em cubos Arroz integral e feijão Cenoura em cubinhos	GRUPO 1* Melão e banana Risoto de carne Purê de abóbora Beterraba cozida picadinha
	2º lanche 11h - Complemento	GRUPO 2 E 3** Mamão e maçã Tortinha de carne Cenoura palito Suco de Abacaxi	GRUPO 2 E 3** Laranja e banana Frango desfiado com molho Batata doce coz. Feijão preto Couve-flor cozida	GRUPO 2 E 3** Manga e banana Macarrão integral Almôndegas assadas Molho de abóbora, cenoura e beterraba Brócolis cozido	GRUPO 2 E 3** Melão e maçã Frango desfiado com batata inglesa Arroz integral e feijão preto Beterraba cubos coz
Tarde 1º lanche: 14h às 14h30 - Frutas	GRUPOS 4, 5 E 6 Maçã Tortinha de carne Cenoura palito Suco de Abacaxi	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana Frango desfiado com molho Batata doce coz. Feijão preto Couve-flor	GRUPOS 4, 5 E 6 Manga Macarrão integral Almôndegas assadas Molho de legumes Brócolis cozido	GRUPOS 4, 5 E 6 Maçã Frango desfiado com batata inglesa Arroz integral e feijão preto Beterraba cubos coz	GRUPOS 4, 5 E 6 Banana Vitamina de leite com banana e cacau Granola Bolo de laranja
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 09 a 13 de setembro de 2024

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 1º lanche: 8h às 8h30 - Frutas 2º lanche 11h - Complemento	GRUPO 1* Laranja e melão Ovos cozido Purê de batata salsa Lentilha Beterraba cozida palito	GRUPO 1* Manga e banana Risoto de carne Lentilha Abóbora cozida	GRUPO 1* Banana e Melão Frango em tiras Arroz e feijão Cenoura amassadinha	GRUPO 1* Abacaxi e banana Escondidinho de batata com carne moída Feijão preto Brócolis cozido	GRUPO 1* Mamão e banana Frango picadinho Aipim cozido amassadinho Lentilha
	GRUPO 2 E 3** Laranja e melão Frango assado desfiado Macarrão parafuso Cenoura em cubinhos Suco de goiaba	GRUPO 2 E 3** Manga e banana Hamburguinho caseiro assado com molho de tomate Arroz e lentilha Abóbora em cubos coz.	GRUPO 2 E 3** Banana e Melão Frango em cubos com molho Arroz e feijão Alface	GRUPO 2 E 3** Abacaxi e banana Escondidinho de batata com carne desfiada Arroz e Feijão Brócolis cozido	GRUPO 2 E 3** Mamão e banana Leite com cacau Bolo de aveia
	Tarde 1º lanche: 14h às 14h30 - Frutas 2º lanche: 16h15 - Complemento	GRUPOS 4, 5 E 6 Melão Frango assado desfiado Macarrão parafuso Cenoura em cubos cozida Suco de goiaba	GRUPOS 4, 5 E 6 Manga Hamburguinho caseiro assado Arroz e lentilha Abóbora cozida	GRUPOS 4, 5 E 6 Melão Frango em cubos com molho Arroz e feijão Alface	GRUPOS 4, 5 E 6 Abacaxi Carne moída Purê de batata Arroz e Feijão Brócolis cozido

*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



*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.*