



NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL

Campus Universitário João David Ferreira Lima – Trindade. CEP: 88.040-000 – Florianópolis – SC
e-mail: nutricao.ndi@contato.ufsc.br

CARDÁPIO SEMANAL I – de 03 a 7 de novembro de 2025

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	GRUPO 1*	GRUPO 1*	GRUPO 1*	GRUPO 1*	GRUPO 1*
Manhã	MAÇÃ E LARANJA	MAMÃO E MAÇÃ	PÊSSEGO E BANANA	MANGA E BANANA	BANANA E MELÃO
1º lanche:					
8h30 às 9h -	MACARRÃO PARAFUSO	ARROZ E FEIJÃO CARIOCA	ARROZ E FEIJÃO PRETO	MACARRÃO	ARROZ E LENTILHA
Frutas/leite	FRANGO ASSADO COM	ALMÔNDEGAS ASSADAS	CARNE ENSOPADA COM	MOLHO DE LEGUMES	OVO MEXIDO
	MOLHO DE TOMATE	MIX DE BRÓCOLIS E	AIPIM EM CUBINHOS	FRANGO EM CUBOS	CENOURA EM CUBINHOS
2º lanche	BETERRABA COZIDA	COUVE-FLOR PICADINHOS	CENOURA E ABÓBORA EM	BATATA DOCE ASSADA	COZIDA
11h - Complemento			CUBINHOS		
	GRUPO 2 E 3**	GRUPO 2 E 3**	GRUPO 2 E 3**	GRUPO 2 E 3**	GRUPO 2 E 3**
Tarde	MAÇÃ E LARANJA	MAMÃO E MAÇÃ	PÊSSEGO E BANANA	MANGA E BANANA	MELÃO E BANANA
1º lanche:			. 155155 1 27		
14h às 14h30 -	MACARRÃO PARAFUSO	ARROZ E FEIJÃO CARIOCA	ARROZ E FEIJÃO PRETO	MACARRÃO	VITAMINA DE LEITE COM
Frutas/leite	MOLHO BRANCO	ALMÔNDEGAS ASSADA	ISCAS DE CARNE REFOGADA	MOLHO DE LEGUMES	MAÇÃ E CANELA
1 ratas/ ierte	FRANGO ASSADO	SALADA DE BRÓCOLIS E	COM AIPIM EM CUBINHOS	FRANGO EM CUBOS	GRANOLA
2º lanche:	BETERRABA COZIDA	COUVE-FLOR PICADINHOS	CENOURA E ABÓBORA EM	BATATA DOCE ASSADA	PÃO CASEIRO INTEGRAL
16h - Complemento			CUBINHOS	ALFACE E CENOURA CRUA	QUEIJO MINAS E MANTEIGA
	GRUPOS 4, 5 E 6	GRUPOS 4, 5 E 6	GRUPOS 4, 5 E 6	GRUPOS 4, 5 E 6	GRUPOS 4, 5 E 6
	MAÇÃ E LARANJA	MAMÃO E MAÇÃ	PÊSSEGO E BANANA	MANGA E BANANA	MELÃO E BANANA
	MAÇA E LAKANJA	IVIAIVIAO E IVIAÇA	PESSEGO E BANANA	IVIANGA L BANANA	IVIELAO E BAINAINA
	MACARRÃO PARAFUSO	ARROZ E FEIJÃO CARIOCA	ARROZ E FEIJÃO PRETO	MACARRÃO	VITAMINA DE LEITE COM
	MOLHO BRANCO	ALMÔNDEGAS ASSADAS	ISCAS DE CARNE REFOGADA	MOLHO DE LEGUMES	MAÇÃ E CANELA
	FRANGO ASSADO	SALADA DE BRÓCOLIS E	CENOURA E ABÓBORA EM	FRANGO EM CUBOS	PÃO CASEIRO INTEGRAL
	BETERRABA COZIDA	COUVE-FLOR PICADINHOS	CUBINHOS	BATATA DOCE ASSADA	QUEIJO MINAS E MANTEIGA
				ALFACE E CENOURA RALADA	

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

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

OBS: O cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio.

^{**}Serão ofertados alimentos e preparações sem adição de açúcar.





Campus Universitário João David Ferreira Lima – Trindade. CEP: 88.040-000 – Florianópolis – SC e-mail: nutricao.ndi@contato.ufsc.br

CARDÁPIO SEMANAL II – de 10 a 14 de novembro de 2025

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 1º lanche: 8h30 às 9h - Frutas/leite 2º lanche 11h - Complemento	GRUPO 1* LARANJA E MAÇÃ MACARRÃO PARAFUSO MOLHO DE LEGUMES CARNE MOÍDA REFOGADA COUVE-FLOR COZIDA	GRUPO 1* MANGA E BANANA ARROZ E FEIJÃO FRANGO ASSADO E DESFIADO BETERRABA COZIDA	GRUPO 1* BANANA E MAMÃO ARROZ E FEIJÃO CARNE DE PANELA CENOURA PALITO COZIDA	GRUPO 1* MELÃO E BANANA MACARRÃO PARAFUSO MOLHO DE TOMATE FRANGO EM TIRAS REFOGADO ABÓBORA COZIDA	GRUPO 1* AMEIXA E BANANA RISOTO DE LEGUMES OVO COZIDO
Tarde 1º lanche: 14h às 14h30 - Frutas/leite	GRUPO 2 E 3** LARANJA E MAÇÃ MACARRÃO PARAFUSO CARNE MOÍDA REFOGADA CHUCHU COM MOLHO BRANCO BRÓCOLIS	GRUPO 2 E 3** MANGA E MAÇÃ ARROZ INTEGRAL FEIJÃO PRETO FRANGO ASSADO COM BATATA INGLESA BETERRABA COZIDA	GRUPO 2 E 3** BANANA E MAMÃO ARROZ PARBOILIZADO FEIJÃO CARIOCA CARNE DE PANELA CENOURA PALITO COZIDA	GRUPO 2 E 3** MELÃO E BANANA MACARRÃO PARAFUSO MOLHO DE TOMATE FRANGO EM TIRAS ABÓBORA EM CUBOS E ALFACE	GRUPO 2 E 3** AMEIXA E BANANA LEITE GELADO COM CACAU TORTINHA INTEGRAL DE FRANGO, CENOURA E CUBOS DE QUEIJO MINAS
2º lanche: 16h - Complemento	GRUPOS 4, 5 E 6 LARANJA E MAÇÃ MACARRÃO PARAFUSO CARNE MOÍDA REFOGADA CHUCHU COM MOLHO BRANCO / BRÓCOLIS COZIDO	GRUPOS 4, 5 E 6 MANGA E MAÇÃ ARROZ INTEGRAL E FEIJÃO P FRANGO ASSADO COM BATATA INGLESA BETERRABA COZIDA	GRUPOS 4, 5 E 6 BANANA E MAMÃO ARROZ E FEIJÃO CARIOCA CARNE DE PANELA CENOURA PALITO COZIDA E CRUA	GRUPOS 4, 5 E 6 MELÃO E BANANA MACARRÃO PARAFUSO MOLHO DE TOMATE FRANGO EM TIRAS ABÓBORA EM CUBOS REFOGADA E ALFACE	GRUPOS 4, 5 E 6 AMEIXA E BANANA SUCO INTEGRAL DE LARANJA TORTINHA INTEGRAL DE FRANGO, ABÓBORA E CUBINHOS DE QUEIJO MINAS

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

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

OBS: O cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio.

^{**}Serão ofertados alimentos e preparações sem adição de açúcar.





NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL

Campus Universitário João David Ferreira Lima – Trindade. CEP: 88.040-000 – Florianópolis – SC
e-mail: nutricao.ndi@contato.ufsc.br

CARDÁPIO SEMANAL III – de 17 a 21 de novembro 2025

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 1º lanche: 8h30 às 9h - Frutas/leite 2º lanche 11h - Complemento	GRUPO 1* FRUTAS DA ESTAÇÃO ARROZ E LENTILHA OVOS MEXIDOS COM AZEITE DE OLIVA COUVE-FLOR COZIDA PICADINHA	GRUPO 1* MAÇÃ E MAMÃO MACARRÃO PARAFUSO FRANGO COM MOLHO COUVE REFOGADA	GRUPO 1* MANGA E BANANA ARROZ PARBOILIZADO FEIJÃO CARIOCA HAMBÚRGUER ASSADO BATATA DOCE	FERIADO (Dia Nacional de Zumbi e da Consciência Negra) - Sem atividades	Ponto Facultativo – Sem atividades
Tarde 1º lanche: 14h às 14h30 - Frutas/leite	GRUPO 2 E 3** FRUTAS DA ESTAÇÃO ARROZ E LENTILHA PEIXE ASSADO COUVE-FLOR COM MOLHO BRANCO TORTINHA DE LEGUMES	GRUPO 2 E 3** MAÇÃ E MAMÃO MACARRÃO PARAFUSO FRANGO EM CUBOS MOLHO DE TOMATE BETERRABA EM CUBINHOS COUVE REFOGADA	GRUPO 2 E 3** MANGA E BANANA ARROZ PARBOILIZADO FEIJÃO CARIOCA HAMBÚRGUER ASSADO BATATA DOCE ASSADA ALFACE		
2º lanche: 16h - Complemento	GRUPOS 4, 5 E 6 FRUTAS DA ESTAÇÃO ARROZ E LENTILHA PEIXE ASSADO COUVE-FLOR COM MOLHO BRANCO TORTINHA DE LEGUMES	GRUPOS 4, 5 E 6 MAÇÃ E MAMÃO MACARRÃO PARAFUSO FRANGO / MOLHO BETERRABA EM CUBINHOS COUVE REFOGADA	GRUPOS 4, 5 E 6 MANGA E BANANA ARROZ PARBOILIZADO FEIJÃO CARIOCA HAMBÚRGUER ASSADO BATATA DOCE ASSADA / ALFACE		

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

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.

^{**}Serão ofertados alimentos e preparações sem adição de açúcar.





NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL

Campus Universitário João David Ferreira Lima – Trindade. CEP: 88.040-000 – Florianópolis – SC

e-mail: nutricao.ndi@contato.ufsc.br

CARDÁPIO SEMANAL IV – de 24 a 28 de novembro de 2025

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã	GRUPO 1* MAÇÃ E MANGA	GRUPO 1* MAMÃO E MAÇÃ	GRUPO 1* BANANA E MANGA	GRUPO 1* AMEIXA E BANANA	GRUPO 1* PÊSSEGO E BANANA
1º lanche: 8h30 às 9h - Frutas/leite 2º lanche	MACARRÃO INTEGRAL CARNE DE PANELA COM MOLHO DE TOMATE BRÓCOLIS	FEIJÃO ESCONDIDINHO DE FRANGO E BATATA CENOURA PALITO COZIDA	MACARRÃO/MOLHO CARNE MOÍDA REFOGADA BETERRABA COZIDA EM CUBINHOS	ARROZ E FEIJÃO FRANGO PICADINHO REFOGADO COM SALSINHA LEGUMES REFOGADOS	RISOTO DE CARNE COUVE E CENOURAS REFOGADAS
11h - Complemento	GRUPO 2 E 3** MAÇÃ E MANGA	GRUPO 2 E 3** MAMÃO E MAÇÃ	GRUPO 2 E 3** BANANA E MANGA	GRUPO 2 E 3** AMEIXA E BANANA	GRUPO 2 E 3** PÊSSEGO E BANANA
Tarde 1º lanche: 14h às 14h30 - Frutas/leite	MACARRÃO INTEGRAL MOLHO BRANCO COM ESPINAFRE CARNE DE PANELA BRÓCOLIS E CHUCHU COZIDOS	ARROZ PARBOILIZADO FEIJÃO PRETO ESCONDIDINHO DE FRANGO E AIPIM CENOURA PALITO COZIDA	MACARRÃO PARAFUSO MOLHO VITAMINADO ALMÔNDEGAS DE FEIJÃO E DE CARNE BETERRABA COZIDA EM CUBINHOS	ARROZ PARBOILIZADO FEIJÃO CARIOCA ISCAS DE FRANGO COM ABÓBORA COUVE-FLOR COZIDA PICADINHA + SALSINHA	IOGURTE NATURAL INTEGRAL PÃOZINHO COLORIDO QUEIJO MINAS /MANTEIGA ALFACE
2º lanche: 16h - Complemento	GRUPOS 4, 5 E 6 MAÇÃ E MANGA	GRUPOS 4, 5 E 6 MAMÃO E MAÇÃ	GRUPOS 4, 5 E 6 BANANA E MANGA	GRUPOS 4, 5 E 6 AMEIXA E BANANA	GRUPOS 4, 5 E 6 PÊSSEGO E BANANA
	MACARRÃO INTEGRAL MOLHO BRANCO COM ESPINAFRE CARNE DE PANELA BRÓCOLIS E CHUCHU COZIDOS	ARROZ PARBOILIZADO FEIJÃO PRETO FRANGO ASSADO CENOURA COZIDA ALFACE	MACARRÃO PARAFUSO MOLHO VITAMINADO ALMÔNDEGAS DE FEIJÃO E DE CARNE BETERRABA EM CUBINHOS	ARROZ PARBOILIZADO FEIJÃO CARIOCA ISCAS DE FRANGO COM ABÓBORA EM CUBOS COUVE-FLOR COZIDA	IOGURTE NATURAL INTEGRAL PÃOZINHO COLORIDO QUEIJO MINAS /MANTEIGA ALFACE

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

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

OBS: O cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio.

^{**}Serão ofertados alimentos e preparações sem adição de açúcar.