



## CARDÁPIO I – de 12 à 14 de fevereiro de 2025

HORÁRIOS de adaptação e inserção	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
			<b>GRUPO 1*</b> FRUTAS ÁGUA	<b>GRUPO 1*</b> MELANCIA E BANANA ÁGUA	<b>GRUPO 1*</b> BANANA E MAMÃO ÁGUA
			<b>GRUPO 2 E 3**</b> FRUTAS ÁGUA	<b>GRUPO 2 E 3**</b> MELANCIA E BANANA ÁGUA	<b>GRUPO 2 E 3**</b> BANANA PICOLÉ DE UVA INTEGRAL ÁGUA
			<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> BANANA LEITE GELADO COM CACAU BOLO DE COCO	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> MELANCIA PÃO CASEIRO E PÃO RECHEADO COM CARNE MANTEIGA SUCO DE UVA	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> BANANA TORTA DE ATUM E QUEIJO MINAS GELADINHO DE UVA

\*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 17 à 21 de fevereiro de 2025

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	<b>GRUPO 1*</b> BANANA E MELÃO ÁGUA	<b>GRUPO 1*</b> MANGA E BANANA ÁGUA	<b>GRUPO 1*</b> BANANA E MAMÃO ÁGUA	<b>GRUPO 1*</b> MANGA E BANANA ÁGUA	<b>GRUPO 1*</b> MELANCIA E BANANA ÁGUA
	<b>GRUPO 2 E 3**</b> BANANA E MELÃO ÁGUA	<b>GRUPO 2 E 3**</b> MANGA E BANANA ÁGUA	<b>GRUPO 2 E 3**</b> BANANA E MAMÃO MINGAU DE AVEIA ÁGUA	<b>GRUPO 2 E 3**</b> MANGA E BANANA  TORTINHA DE FRANGO ÁGUA	<b>GRUPO 2 E 3**</b> MELANCIA E BANANA  MACARRÃO PARAFUSO CARNE DESFIADA MOLHO DE TOMATE BETERRABA E ALFACE
	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> BANANA BOLO DE CACAU SUCO DE UVA	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> MANGA PÃO BOLINHA QUEIJO MINAS CENOURA RALADA ALFACE MOLHO DE TOMATE MANTEIGA	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> MAMÃO E BANANA MINGAU DE AVEIA GELADINHO DE LEITE E COCO	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> MANGA E BANANA TORTINHA DE FRANGO SUCO DE UVA	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> CARAMBOLA MACARRÃO PARAFUSO CARNE DESFIADA MOLHO DE TOMATE BETERRABA E ALFACE

\*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](mailto:direcaondi@ced.ufsc.br)



## CARDÁPIO III – de 24 à 28 de fevereiro de 2025

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>Manhã</b> 1º lanche: 8h às 8h30 - Frutas/Leite  2º lanche 11h - Complemento	<b>GRUPO 1*</b> MELÃO E BANANA	<b>GRUPO 1*</b> MELANCIA E BANANA	<b>GRUPO 1*</b> BANANA E MELÃO  BATATA INGLESA AMASSADA CARNE MOÍDA BETERRABA COZIDA	<b>GRUPO 1*</b> MANGA E BANANA  PURÊ DE ABÓBORA OVO COZIDO	<b>GRUPO 1*</b> MAMÃO E BANANA  CENOURA AMASSADINHA FRANGO PICADINHO
	<b>GRUPO 2 E 3**</b> MELÃO E BANANA	<b>GRUPO 2 E 3**</b> MELANCIA E BANANA	<b>GRUPO 2 E 3**</b> MELÃO E BANANA	<b>GRUPO 2 E 3**</b> MELÃO E BANANA	<b>GRUPO 2 E 3**</b> CARAMBOLA E BANANA
<b>Tarde</b> <b>1º lanche:</b> <b>14h às 14h30 -</b> <b>Frutas/Leite</b>  <b>2º lanche:</b> <b>16h - Complemento</b>	BOLO DE MILHO COM COCO RALADO SORVETE DE BANANA	ARROZ E FEIJÃO CARNE MOÍDA COM MOLHO ALFACE E CENOURA EM TIRINHAS	CREME DE FARINHA DE MILHO COM CARNE MOÍDA BETERRABA EM CUBINHOS	ARROZ E FEIJÃO CARNE DE PANELA FAROFA COM COUVE-MINEIRA	TORTINHA DE FRANGO (NA FORMA pequena DE CUPCAKE) SORVETE DE BANANA COM ABACATE
	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> MELÃO E BANANA	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> MELANCIA E BANANA	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> MELÃO E BANANA	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> MELÃO E BANANA	<b>GRUPOS 4, 5 E 6</b> CARAMBOLA E BANANA
	BOLO DE MILHO COM COCO RALADO LEITE GELADO COM MEL	ARROZ E FEIJÃO CARNE MOÍDA COM MOLHO ALFACE E CENOURA EM TIRINHAS	MACARRÃO PARAFUSO PEITO DE FRANGO DESFIADO MOLHO DE TOMATE BETERRABA CUBINHOS	ARROZ PARBOILIZADO CARNE DE PANELA FAROFA COM COUVE-MINEIRA	TORTINHA DE FRANGO (NA FORMA DE CUPCAKE) SUCO DE LIMÃO GELADINHO

\*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.