



CARDÁPIO I – de 03 a 07 de março de 2025

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 1º lanche: 8h às 8h30 - Frutas/Leite 2º lanche 11h - Complemento	DIA NÃO LETIVO	DIA NÃO LETIVO	DIA NÃO LETIVO	GRUPO 1* MELANCIA E BANANA	GRUPO 1* MELÃO E BANANA
				PURÊ DE ABÓBORA CENOURA E OVOS COZIDOS	POLENTA MOLINHA CARNE MOÍDA E BETERRABA COZIDA
Tarde 1º lanche: 14h às 14h30 - Frutas/Leite 2º lanche: 16h - Complemento				GRUPO 2 E 3** MELANCIA E BANANA	GRUPO 2 E 3** MELÃO E BANANA
				ARROZ E FEIJÃO FAROFA COM OVOS E TEMPERO VERDE CENOURA PALITO CRUA	ARROZ PARBOILIZADO CARNE MOÍDA REFOGADA COM BATATINHA INGLESA BETERRABA EM CUBINHOS
				GRUPOS 4, 5 E 6 MELANCIA E BANANA	GRUPOS 4, 5 E 6 MELÃO E BANANA
				ARROZ E FEIJÃO OVO MEXIDOS COM TEMPERO VERDE CENOURA PALITO COZIDA	ARROZ PARBOILIZADO CARNE MOÍDA REFOGADA COM BATATINHA INGLESA BETERRABA EM CUBINHOS

*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 10 a 14 de março 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* BANANA E MELÃO PURÊ DE ABÓBORA OVOS MEXIDOS CENOURA COZIDA	GRUPO 1* MAMÃO E BANANA BATATA DOCE AMASSADA CARNE MOÍDA REFOGADA	GRUPO 1* MAÇÃ E LARANJA SOPA DE BATATA, FRANGO E CENOURA	GRUPO 1* AMEIXA E BANANA OVO COZIDO AMASSADO COM AZEITE DE OLIVA ABÓBORA COZ. E BRÓCOLIS	GRUPO 1* MANGA E BANANA PURÊ DE BATATA INGLESA CARNE MOÍDA REFOGADA
	Tarde 1º lanche: 14h às 14h30 - Frutas/leite 2º lanche: 16h15 - Complemento	GRUPO 2 E 3** BANANA E MELÃO ARROZ COLORIDO C/ CENOURA MUFFIN ABÓBORA REFOGADA	GRUPO 2 E 3** MAMÃO E BANANA ARROZ E FEIJÃO CARNE MOÍDA REFOGADA BATATA DOCE EM CUBINHOS BETERRABA RALADA	GRUPO 2 E 3** MAÇÃ E LARANJA ARROZ PARBOILIZADO FRANGO ENSOPADO COM BATATA E CENOURA SALADA DE TOMATE	GRUPO 2 E 3** AMEIXA E BANANA MACARRÃO CARNE DESFIADA COM MOLHO AO SUGO BRÓCOLIS
		GRUPOS 4, 5 E 6 BANANA E MELÃO RISOTO DE FRANGO ABÓBORA REFOGADA SALADA DE COUVE	GRUPOS 4, 5 E 6 MAMÃO E BANANA ARROZ E FEIJÃO CARNE MOÍDA REFOGADA BATATA DOCE EM CUBINHOS BETERRABA RALADA	GRUPOS 4, 5 E 6 MAÇÃ E LARANJA ARROZ PARBOILIZADO FRANGO COM CENOURA EM CUBINHOS SALADA DE TOMATE	GRUPOS 4, 5 E 6 AMEIXA E MANGA MACARRÃO CARNE DESFIADA COM MOLHO AO SUGO BRÓCOLIS

*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 III – de 17 à 21 de março de 2025

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 1º lanche: 8h às 8h30 - Frutas	GRUPO 1* MELANCIA E MAÇÃ	GRUPO 1* BANANA E MELANCIA	GRUPO 1* MAMÃO E BANANA	GRUPO 1* MANGA E MAÇÃ	GRUPO 1* AMEIXA E MELÃO
2º lanche 11h - Complemento	OVOS MEXIDOS COM TEMPERO VERDE PURÊ DE BATATA BAROA	CARNE MOÍDA REFOGADA INHAME COZIDO AMASSADO BRÓCOLIS	FRANGO COZIDO EM TIRAS BATATA DOCE COZ BETERRABA COZIDA	CARNE DESFIADA ARROZ DE COUVE-FLOR	ESCONDIDINHO DE BATATA INGLESA E CARNE CENOURA COZIDA
Tarde 1º lanche: 14h às 14h30 - Frutas	GRUPO 2 E 3** MELANCIA E MAÇÃ	GRUPO 2 E 3** BANANA E MELANCIA	GRUPO 2 E 3** MAMÃO E BANANA	GRUPO 2 E 3** MANGA E MAÇÃ	GRUPO 2 E 3** AMEIXA E MELÃO
2º lanche: 16h15 - Complemento	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE OVOS MEXIDOS COM TEMPERO VERDE CENOURA PALITO COZIDA	ARROZ E FEIJÃO ALMÔNDEGAS C/ MOLHO BRÓCOLIS COZIDO ALFACE E TOMATE	MACARRÃO PARAFUSO FRANGO EM CUBOS COM MOLHO GRÃO DE BICO COZIDO BETERRABA COZIDA	ARROZ E FEIJÃO CARNE DE PANELA COUVE-FLOR COZIDA	CUPCAKE DE AVEIA E BANANA VITAMINA DE LEITE COM FRUTA
	GRUPOS 4, 5 E 6 MELANCIA E MAÇÃ	GRUPOS 4, 5 E 6 BANANA E MELANCIA	GRUPOS 4, 5 E 6 MAMÃO E BANANA	GRUPOS 4, 5 E 6 MANGA E MAÇÃ	GRUPOS 4, 5 E 6 AMEIXA E MELÃO
	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE OVOS MEXIDOS COM TEMPERO VERDE CENOURA PALITO COZIDA	ARROZ E FEIJÃO ALMÔNDEGAS C/ MOLHO BRÓCOLIS COZIDO ALFACE E TOMATE	MACARRÃO PARAFUSO FRANGO EM CUBOS COM MOLHO VERMELHO GRÃO DE BICO COZIDO BETERRABA COZIDA	ARROZ E FEIJÃO CARNE DE PANELA COUVE-FLOR COZIDA	PÃO CASEIRO ALFACE / QUEIJO MINAS / MANTEIGA / TOMATE SUCO DE LARANJA

*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 IV – de 24 à 28 de março de 2025

HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 1º lanche: 8h às 8h30 - Frutas	GRUPO 1* LARANJA E MANGA	GRUPO 1* MELANCIA E BANANA	GRUPO 1* BANANA E MANGA	GRUPO 1* ABACAXI E BANANA	GRUPO 1* MAMÃO E ABACATE
2º lanche 11h - Complemento	OVO DE GALINHA COZIDO E PICADO PURÊ DE BATATA INGLESA	FRANGO PICADO REFOGADO PURÊ DE INHAME COM CENOURA	CARNE MOÍDA REFOGADA BRÓCOLIS COZIDO	CARNE MOÍDA REFOGADA BATATA BAROA COZIDA	FRANGO COZIDO EM TIRAS
Tarde 1º lanche: 14h às 14h30 - Frutas	GRUPO 2 E 3** LARANJA E MANGA	GRUPO 2 E 3** MELANCIA E BANANA	GRUPO 2 E 3** BANANA E MANGA	GRUPO 2 E 3** ABACAXI E BANANA	GRUPO 2 E 3** MAMÃO E ABACATE
2º lanche: 16h15 - Complemento	TORTINHA DE CARNE C/ ESPINAFRE OVO DE CODORNA SUCO DE MARACUJÁ	ARROZ INTEGRAL E FEIJÃO FRANGO EM CUBOS COM MOLHO DE TOMATE CENOURA PALITO COZIDA	MACARRÃO PARAFUSO CARNE MOÍDA COM MOLHO VERMELHO BRÓCOLIS COZIDO	RISOTO DE FRANGO FEIJÃO LEGUMES REFOGADOS FAROFA	VITAMINA DE LEITE COM ABACATE E BANANA PÃO DE QUÊ?
	GRUPOS 4, 5 E 6 LARANJA E MANGA	GRUPOS 4, 5 E 6 MELANCIA E BANANA	GRUPOS 4, 5 E 6 BANANA E MANGA	GRUPOS 4, 5 E 6 ABACAXI E BANANA	GRUPOS 4, 5 E 6 MAMÃO E ABACATE
	TORTINHA DE CARNE E ESPINAFRE OVO DE CODORNA SUCO DE MARACUJÁ	ARROZ INTEGRAL E FEIJÃO FRANGO EM CUBOS COM MOLHO DE TOMATE CENOURA PALITO COZIDA	MACARRÃO PARAFUSO CARNE MOÍDA COM MOLHO VERMELHO BRÓCOLIS COZIDO	RISOTO DE FRANGO FEIJÃO LEGUMES REFOGADOS FAROFA	VITAMINA DE LEITE COM ABACATE E BANANA BOLO DE AVEIA 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.