



CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UNIOESTE – ABRIL/2025



CASCAVEL / FRANCISCO BELTRÃO

ALMOÇO					
	TERÇA 01/04	QUARTA 02/04	QUINTA 03/04	SEXTA 04/04	SÁBADO 05/04
	CARNE MOIDA A MEXICANA	BISTECA SUINA AO BARBECUE	COXA SOBRECOXA AO POMODORO	CARNE DE PANELA	
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	
	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	
	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	FAROFA DE LEGUMES	POLENTA	QUIBEBE DE ABOBORA	
	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	
	PEPINO	REPOLHO C/ ABACAXI	BETERRABA RALADA	CENOURA RALADA	
	GELATINA	FRUTA	PUDIM C/ CALDA	DOCE	
	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	
**CG – CONTÉM GLÚTEN *CL – CONTÉM LACTOSE					
<u>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</u>					
NUTRICIONISTA RT MATRIZ: RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8: 13 248					

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UNIOESTE – ABRIL/2025

CASCADEL / FRANCISCO BELTRÃO

JANTA					
	TERÇA 01/04	QUARTA 02/04	QUINTA 03/04	SEXTA 04/04	SÁBADO 05/04
	ENTREVEIRO (sassami, porco, linguiça)	SASAMI AO MOLHO MOSTARDA *CL	ISCA BOVINA AO MOLHO VERMELHO	COXA SOBRECOXA ASSADA	
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	
	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	
	QUIRERINHA COM CHEIRO VERDE	CREME DE ERVILHA	BATATA DOCE RÚSTICA	MACARRÃO AO SUGO *CG	
	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	
	PEPINO	REPOLHO C/ ABACAXI	BETERRABA RALADA	CENOURA RALADA	
	GELATINA	FRUTA	PUDIM C/ CALDA	DOCE	
	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	

**CG – CONTÉM GLÚTEN

*CL – CONTÉM LACTOSE

OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES

NUTRICIONISTA RT MATRIZ: RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8: 13 248

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UNIOESTE – ABRIL/2025

CASCAVEL / FRANCISCO BELTRÃO

ALMOÇO					
SEGUNDA 07/04	TERÇA 08/04	QUARTA 09/04	QUINTA 10/04	SEXTA 11/04	SÁBADO 12/04
SASSAMI GRELHADO	ISCAS BOVINA AO MOLHO MOSTARDA	CUBOS SUINO AO SHOYU	COXA SOBRECOXA CROCANTE	CARNE MOÍDA AO SUGO	
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	
FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	
CREME DE MILHO *CL	FAROFA DE LEGUMES	CREME DE MANDIOCA	MACARRÃO AO SUGO *CL	POLENTA	
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	
BETERRABA COZIDA	ABOBRINHA RALADA	PEPINO COM TOMATE	CENOURA E CHUCHU COZIDOS	REPOLHO COM LARANJA	
FRUTA	GELATINA	FRUTA	PUDIM C/ CALDA	DOCE	
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	
<p>**CG – CONTÉM GLÚTEN *CL – CONTÉM LACTOSE</p> <p><u>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</u></p> <p>NUTRICIONISTA RT MATRIZ: RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8: 13 248</p>					

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UNIOESTE – ABRIL/2025

CASCAVEL / FRANCISCO BELTRÃO

JANTA					
SEGUNDA 07/04	TERÇA 08/04	QUARTA 09/04	QUINTA 10/04	SEXTA 11/04	SÁBADO 12/04
ALMONDEGAS AO SUGO	BISTECA SUINA AO BBQ	SASSAMI AO MOLHO ROTI	CUBOS BOVINO ACEBOLADO	COXA SOBRECOXA ASSADA	
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ + ARROZ INTEGRAL	
FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	
MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG	QUIRERINHA	ABOBORA A PROVENÇAL	FAROFA DE OVOS	ABOBRINHA REFOGADA	
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	
BETERRABA COZIDA	ABOBRINHA RALADA	PEPINO COM TOMATE	CENOURA E CHUCHU COZIDOS	REPOLHO COM LARANJA	
FRUTA	GELATINA	FRUTA	PUDIM C/ CALDA	DOCE	
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	
**CG – CONTÉM GLÚTEN *CL – CONTÉM LACTOSE					
<u>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</u>					
NUTRICIONISTA RT MATRIZ: RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8: 13 248					

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UNIOESTE – ABRIL/2025

CASCADEL / FRANCISCO BELTRÃO

ALMOÇO					
SEGUNDA 14/04	TERÇA 15/04	QUARTA 16/04	QUINTA 17/04	SEXTA 18/04	SÁBADO 19/04
SASSAMI AO MOLHO SHOYU	KAFTA ASSADA	BISTECA SUINA GRELHADA + PEIXE AO MOLHO	FRANGO A DIPLOMATA (coxa sobrecoxa)		
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ		
FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO		
MACARRÃO AO SUGO *CG	PURÊ DE ABÓBORA	POLENTA	FAROFA DE CENOURA E CEBOLA		
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS		
SALADA COLORIDA (repolho verde, repolho roxo, cenoura ralada)	PEPINO	ABOBRINHA RALADA COM CHEIRO VERDE	CENOURA RALADA		
FRUTA	GELATINA	FRUTA	PUDIM C/ CALDA		
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA		
<p>**CG – CONTÉM GLÚTEN *CL – CONTÉM LACTOSE</p> <p><u>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</u></p> <p>NUTRICIONISTA RT MATRIZ: RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8: 13 248</p>					

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UNIOESTE – ABRIL/2025

CASCADEL / FRANCISCO BELTRÃO

JANTA					
SEGUNDA 14/04	TERÇA 15/04	QUARTA 16/04	QUINTA 17/04	SEXTA 18/04	SÁBADO 19/04
CUBOS BOVINO DESFiado AO SUGO	ISCAS SUINA ACEBOLADA	COXA SOBRECOXA ASSADA	CARNE DE PANELA		
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ		
FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO		
FAROFA DE LEGUMES	QUIRERINHA	BATATA DOCE CARMELIZADA	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG		
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS		
SALADA COLORIDA (repolho verde, repolho roxo, cenoura ralada)	PEPINO	ABOBRINHA RALADA COM CHEIRO VERDE	CENOURA RALADA		
FRUTA	GELATINA	FRUTA	PUDIM C/ CALDA		
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA		
<p>**CG – CONTÉM GLÚTEN *CL – CONTÉM LACTOSE</p> <p><u>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</u></p> <p>NUTRICIONISTA RT MATRIZ: RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8: 13 248</p>					

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UNIOESTE – ABRIL/2025

CASCADEL / FRANCISCO BELTRÃO

ALMOÇO					
SEGUNDA 21/04	TERÇA 22/04	QUARTA 23/04	QUINTA 24/04	SEXTA 25/04	SÁBADO 26/04
	CARNE MOÍDA REFOGADA COM MILHO	BISTECA SUINA AO BARBECUE	COXA SOBRECOXA A PORTUGUESA	ISCAS BOVINA ACEBOLADA	
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	
	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	
	QUIRERINHA	PURÊ DE ABOBORA	CREME DE MILHO *CL	MACARRÃO AO SUGO *CG	
	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	
	REPOLHO	CENOURA RALADA	REPOLHO COM ABACAXI	ABOBORINHA RALADA	
	DOCE	FRUTA	PUDIM C/ CALDA	GELATINA	
	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	
<p>**CG – CONTÉM GLÚTEN *CL – CONTÉM LACTOSE</p> <p><u>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</u></p> <p>NUTRICIONISTA RT MATRIZ: RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8: 13 248</p>					

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

UNIOESTE – ABRIL/2025

CASCADEL / FRANCISCO BELTRÃO

JANTA					
SEGUNDA 21/04	TERÇA 22/04	QUARTA 23/04	QUINTA 24/04	SEXTA 25/04	SÁBADO 26/04
	CUBOS SUINO ACEBOLADO	SASSAMI AO MOLHO MOSTARDA + PEIXE ASSADO	STROGONOFF DE CARNE *CL	FRANGO A DIPLOMATA (coxa sobrecoxa)	
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	
	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	
	MACARRÃO AO SUGO *CG	FAROFA DE LEGUMES	BATATA PALHA	ABOBORA CARMELIZADA	
	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	
	REPOLHO	CENOURA RALADA	REPOLHO COM ABACAXI	ABOBORINHA RALADA	
	DOCE	FRUTA	PUDIM C/ CALDA	GELATINA	
	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	
<p>**CG – CONTÉM GLÚTEN *CL – CONTÉM LACTOSE</p> <p><u>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</u></p> <p>NUTRICIONISTA RT MATRIZ: RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8: 13 248</p>					



CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UNIOESTE – ABRIL/2025



CASCADEL / FRANCISCO BELTRÃO

ALMOÇO					
SEGUNDA 28/04	TERÇA 29/04	QUARTA 30/04			
SASSAMI AO MOLHO ROSE	CARNE DE PANELA	ENTREVEIRO			
ARROZ	ARROZ	ARROZ			
FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA			
PURÊ DE BATATA	FAROFA DE BANANA	MANDIOCA			
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS			
REPOLHO COM ABACAXI	PEPINO	CENOURA COZIDA			
FRUTA	GELATINA	FRUTA			
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA			
**CG – CONTÉM GLÚTEN *CL – CONTÉM LACTOSE					
<u>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</u>					
NUTRICIONISTA RT MATRIZ: RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8: 13 248					

CARDÁPIO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UNIOESTE – ABRIL/2025

CASCADEL / FRANCISCO BELTRÃO

JANTA					
SEGUNDA 28/04	TERÇA 29/04	QUARTA 30/04			
MOÍDA REFOGADA	CUBOS SUINO COM CEBOLA CARAMELIZADA	SASSAMI DESFIADO AO SUGO			
ARROZ	ARROZ	ARROZ			
FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA			
POLENTA	JARDINEIRA DE LEGUMES	MACARRÃO ALHO E ÓLEO *CG			
MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS	MIX DE FOLHAS			
REPOLHO COM ABACAXI	PEPINO	CENOURA COZIDA			
FRUTA	GELATINA	FRUTA			
SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA	SUCO + ÁGUA			
<p>**CG – CONTÉM GLÚTEN *CL – CONTÉM LACTOSE</p> <p><u>OBS: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES</u></p> <p>NUTRICIONISTA RT MATRIZ: RAYSSA ALVES PIMENTEL CRN8: 13 248</p>					