

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL – CAMPUS PANTANAL – CORUMBÁ/MS.

EMPRESA MAB LIMA E CIA LTDA.

RESPONSÁVEL TÉCNICA: NUTRICIONISTA IRENE GMACHL

REFEIÇÃO: ALMOÇO /JANTAR - (09/03/20) – SEGUNDA FEIRA.

CARDÁPIO A SER SERVIDO NESTA DATA COM VALOR CALÓRICO DE CADA PORÇÃO DO ALIMENTO, VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO COM PROTEÍNA DE ORIGEM ANIMAL E REFEIÇÃO COM PROTEÍNA VEGETAL.

PREPARAÇÕES			PORÇÃO	VALOR CALÓRICO - KCAL
SALADA CRUA		MIX DE LEGUMES	03 PEGADORES – 50g	15
PRATO PRINCIPAL		ENSOPADO DE CARNE	01 PORÇÃO MÉDIA – 140g	260,4
PRATO VEGETARIANO		QUIBE RECHEADO COM SOJA	01 PORÇÃO MEDIA – 180g	248
ACOMPANHAMENTO*(A)		ARROZ BRANCO	02 COLHERES DE SERVIR – 100g	164,00
ACOMPANHAMENTO*(B)		ARROZ INTEGRAL	02 COLHERES DE SERVIR – 100g	257,00
ACOMPANHAMENTO		FEIJÃO SIMPLES COM CALDO	01 CONCHA MÉDIA – 100g	78
GUARNIÇÃO		BATATA COM CENOURA	01 COLHER DE SERVIR – 75g	104,25
SOBREMESA - FRUTA		MELANCIA	01 PORÇÃO MÉDIA – 200g	48
V.E.T. COM PROTEÍNA ANIMAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(A)	669,65 KCAL			
V.E.T. COM PROTEÍNA ANIMAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(B)	762,65 KCAL			
V.E.T. COM PROTEÍNA VEGETAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(A)	657,25 KCAL			
V.E.T. COM PROTEÍNA VEGETAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(B)	750,25 KCAL			

# UFMS - UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL – CAMPUS PANTANAL – CORUMBÁ/MS.

## EMPRESA MAB LIMA E CIA LTDA.

---

### RESPONSÁVEL TÉCNICA: NUTRICIONISTA IRENE GMACHL

REFEIÇÃO: ALMOÇO /JANTAR - (10/03/20) – TERÇA FEIRA.

CARDÁPIO A SER SERVIDO NESTA DATA COM VALOR CALÓRICO DE CADA PORÇÃO DO ALIMENTO, VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO COM PROTEÍNA DE ORIGEM ANIMAL E REFEIÇÃO COM PROTEÍNA VEGETAL.

PREPARAÇÕES			PORÇÃO	VALOR CALORICO - KCAL
SALADA CRUA		REPOLHO COM TOMATE	03 PEGADORES – 50g	15
PRATO PRINCIPAL		FILÉ FRANGO GRELHADO	01 PORÇÃO MÉDIA – 140g	166
PRATO VEGETARIANO		LEGUMES COM SOJA	01 PORÇÃO MEDIA – 140g	220,8
ACOMPANHAMENTO*(A)		ARROZ BRANCO	02 COLHERES DE SERVIR – 100g	164,00
ACOMPANHAMENTO*(B)		ARROZ INTEGRAL	02 COLHERES DE SERVIR – 100g	257,00
ACOMPANHAMENTO		FEIJÃO SIMPLES COM CALDO	01 CONCHA MÉDIA – 100g	78
GUARNIÇÃO		MACARRÃO AO SUGO	01 COLHER DE SERVIR – 120g	117,64
SOBREMESA - FRUTA		LARANJA	01 UNIDADE MÉDIA	96
V.E.T. COM PROTEÍNA ANIMAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(A)	636,64 KCAL			
V.E.T. COM PROTEÍNA ANIMAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(B)	729,64 KCAL			
V.E.T. COM PROTEÍNA VEGETAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(A)	691,44 KCAL			
V.E.T. COM PROTEÍNA VEGETAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(B)	784,44 KCAL			

## UFMS - UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL – CAMPUS PANTANAL – CORUMBÁ/MS. EMPRESA MAB LIMA E CIA LTDA.

---

### RESPONSÁVEL TÉCNICA: NUTRICIONISTA IRENE GMACHL

REFEIÇÃO: ALMOÇO /JANTAR - 11/03/20) – QUARTA FEIRA.

CARDÁPIO A SER SERVIDO NESTA DATA COM VALOR CALÓRICO DE CADA PORÇÃO DO ALIMENTO, VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO COM PROTEÍNA DE ORIGEM ANIMAL E REFEIÇÃO COM PROTEÍNA VEGETAL.

PREPARAÇÕES			PORÇÃO	VALOR CALORICO - KCAL
SALADA CRUA		BETERRABA COM ALFACE	03 PEGADORES – 50g	15
PRATO PRINCIPAL		FRANGO AO MOLHO SUGO	01 PORÇÃO MÉDIA – 150g	177,8
PRATO VEGETARIANO		ABÓBORA COM SOJA	01 PORÇÃO MEDIA – 120g	180,23
ACOMPANHAMENTO*(A)		ARROZ BRANCO	02 COLHERES DE SERVIR – 100g	164,00
ACOMPANHAMENTO*(B)		ARROZ INTEGRAL	02 COLHERES DE SERVIR – 100g	257,00
ACOMPANHAMENTO		FEIJÃO SIMPLES COM CALDO	01 CONCHA MÉDIA – 100g	78
GUARNIÇÃO		PURÊ DE BATATA INGLESA	01 COLHER DE SERVIR – 100g	124
SOBREMESA - FRUTA		BANANA	01 UNIDADE MÉDIA	97
V.E.T. COM PROTEÍNA ANIMAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(A)	655,8 KCAL			
V.E.T. COM PROTEÍNA ANIMAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(B)	748 KCAL			
V.E.T. COM PROTEÍNA VEGETAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(A)	658,23 KCAL			
V.E.T. COM PROTEÍNA VEGETAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(B)	751,23 KCAL			

## UFMS - UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL – CAMPUS PANTANAL – CORUMBÁ/MS. EMPRESA MAB LIMA E CIA LTDA.

---

### RESPONSÁVEL TÉCNICA: NUTRICIONISTA IRENE GMACHL

REFEIÇÃO: ALMOÇO /JANTAR - (12/03/20) – QUINTA FEIRA.

CARDÁPIO A SER SERVIDO NESTA DATA COM VALOR CALÓRICO DE CADA PORÇÃO DO ALIMENTO, VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO COM PROTEÍNA DE ORIGEM ANIMAL E REFEIÇÃO COM PROTEÍNA VEGETAL.

PREPARAÇÕES			PORÇÃO	VALOR CALORICO - KCAL
SALADA CRUA		PEPINO COM CENOURA	03 PEGADORES – 50g	12
PRATO PRINCIPAL		CARNE MOÍDA AO MOLHO SUGO	01 PORÇÃO MÉDIA – 140g	229,6
PRATO VEGETARIANO		ESCONDIDINHO DE SOJA	01 PORÇÃO MEDIA – 140g	170
ACOMPANHAMENTO*(A)		ARROZ BRANCO	02 COLHERES DE SERVIR – 100g	164,00
ACOMPANHAMENTO*(B)		ARROZ INTEGRAL	02 COLHERES DE SERVIR – 100g	257,00
ACOMPANHAMENTO		FEIJÃO SIMPLES COM CALDO	01 CONCHA MÉDIA – 100g	78
GUARNIÇÃO		POLENTA	01 COLHER DE SERVIR – 100g	103
SOBREMESA - FRUTA		MAÇA	01 UNIDADE MÉDIA	52
V.E.T. COM PROTEÍNA ANIMAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(A)	638,6 KCAL			
V.E.T. COM PROTEÍNA ANIMAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(B)	731,6 KCAL			
V.E.T. COM PROTEÍNA VEGETAL ACOMPANHAMENTO*(A)	579 KCAL			
V.E.T. COM PROTEÍNA VEGETAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(B)	672 KCAL			

# UFMS - UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL – CAMPUS PANTANAL – CORUMBÁ/MS. EMPRESA MAB LIMA E CIA LTDA.

---

## RESPONSÁVEL TÉCNICA: NUTRICIONISTA IRENE GMACHL

REFEIÇÃO: ALMOÇO /JANTAR - (13/03/20) – SEXTA FEIRA.

CARDÁPIO A SER SERVIDO NESTA DATA COM VALOR CALÓRICO DE CADA PORÇÃO DO ALIMENTO, VALOR TOTAL DA REFEIÇÃO COM PROTEÍNA DE ORIGEM ANIMAL E REFEIÇÃO COM PROTEÍNA VEGETAL.

PREPARAÇÕES			PORÇÃO	VALOR CALORICO - KCAL
SALADA CRUA		MIX DE FOLHAS COM TOMATE	03 PEGADORES – 50g	15
PRATO PRINCIPAL		BOBÓ DE FRANGO	01 PORÇÃO MÉDIA – 140g	266
PRATO VEGETARIANO		GRAO DE BICO COM LEGUMES	01 PORÇÃO MEDIA – 120g	219
ACOMPANHAMENTO*(A)		ARROZ BRANCO	02 COLHERES DE SERVIR – 100g	164,00
ACOMPANHAMENTO*(B)		ARROZ INTEGRAL	02 COLHERES DE SERVIR – 100g	257,00
ACOMPANHAMENTO		FEIJÃO SIMPLES COM CALDO	01 CONCHA MÉDIA – 100g	78
GUARNIÇÃO		BATATA PALHA	01 COLHER DE SERVIR – 75g	210
SOBREMESA - FRUTA		LARANJA E/OU FRUTAS DA ÉPOCA	01 PORÇÃO MÉDIA – 200g	96
V.E.T. COM PROTEÍNA ANIMAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(A)	829 KCAL			
V.E.T. COM PROTEÍNA ANIMAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(B)	922 KCAL			
V.E.T. COM PROTEÍNA VEGETAL ACOMPANHAMENTO*(A)	782 KCAL			
V.E.T. COM PROTEÍNA VEGETAL INCLUSO ACOMPANHAMENTO*(B)	875 KCAL			