



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS  
ABRIL 2024 – MATERNAL I e II



\*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

\*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

| REFEIÇÃO  | Segunda<br>01  | Terça<br>02   | Quarta<br>03   | Quinta<br>04  | Sexta<br>05                                     |
|---|--|---|--|---|---|
| <b>Café da Manhã</b><br>8:20  | Pão Francês c/<br>manteiga<br>Suco de Abacaxi            | Mini pão puro<br>Suco de Uva                                      | Biscoito de polvilho<br>Leite em pó c/ Cacau                                     | Mini Pão Francês c/<br>margarina<br>Suco de Laranja                                     | Pão Francês c/<br>manteiga<br>Suco de Uva       |
| <b>Almoço</b><br>10:25  | Arroz branco,<br>Canjiquinha c/ carne<br>moída e legumes | Arroz branco, Feijão<br>carioca, omelete,<br>Salada Crua e Cozida | Arroz branco, Feijão<br>carioca, Frango c/<br>batata doce assados<br>Salada Crua | Arroz branco, Feijão<br>carioca, Carne em<br>tiras c/ batata<br>Salada Crua e<br>Cozida | Arroz branco,<br>Feijoada 'fake'<br>Salada Crua |
| <b>Café da Tarde</b><br>14:00   | FRUTA  | FRUTA   | FRUTA  | FRUTA   | FRUTA   |
| <b>Janta</b><br>15:50   | Macarrão gravata<br>com Frango e molho<br>de tomates     | Pão de Queijo<br>Suco de Laranja                                  | Sopa (macarrão<br>letrinhas, legumes,<br>feijão batido, carne<br>em tiras)       | Sopa (macarrão<br>picado, legumes,<br>frango)   | Pão de Forma c/<br>requeijão<br>Suco de Abacaxi |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 699 Kcal, sendo 25,7 g PTN / 21,3 g LIP / 91,5g CHO |  |   |  |   |   |

\*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por água ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colocar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

ANDRÉA CRISTINA FADONI  
NUTRICIONISTA - CRN8-9113



*'Não desista! Geralmente é a última chave no chaveiro que abre a porta.'*



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

ABRIL 2024 – MATERNAL I e II



\*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

\*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

| REFEIÇÃO  | Segunda<br>08   | Terça<br>09  | Quarta<br>10  | Quinta<br>11   | Sexta<br>12  |
|---|---|--|---|--|--|
| <b>Café da Manhã</b><br>8:20  | Pão Francês c/<br>manteiga<br>Suco de Uva                         | Mini pão puro<br>Suco de Abacaxi                                 | Bolo de Fubá<br>Suco de Laranja   | Mini Pão Francês c/<br>margarina<br>Suco de Laranja                                    | Mini Pão puro<br>Suco de Uva   |
| <b>Almoço</b><br>10:25  | Arroz branco,<br>Polenta, Carne<br>moída em molho,<br>Salada Crua | Arroz branco, Feijão<br>carioca, Frango em<br>molho, Salada Crua | Arroz branco, Feijão<br>carioca, Farofa c/<br>ovo cozido e legumes<br>Salada Crua | Arroz branco, Feijão<br>carioca, Carne em<br>tiras refogada<br>Salada Crua e<br>Cozida | Arroz branco, Feijão<br>carioca, Pernil de<br>porco refogado c/<br>cebola<br>Salada Crua |
| <b>Café da Tarde</b><br>14:00   | FRUTA   | FRUTA  | FRUTA   | FRUTA  | FRUTA  |
| <b>Janta</b><br>15:50   | Arroz temperado c/<br>cenoura em cubos,<br>milho e frango         | Sopa (macarrão<br>conchinha,<br>legumes, c/ carne<br>moída)      | Macarrão parafuso à<br>bolonhesa  | Sanduche c/<br>presunto e queijo<br>Suco de Abacaxi                                    | Sopa (macarrão<br>letrinhas, legumes, feijão<br>batido, frango)                          |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 703 Kcal, sendo 26,4 g PTN / 22,3 g LIP / 92,1g CHO |   |  |   |  |  |

\*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por água ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colocar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

**ANDRÉA CRISTINA FADONI**  
NUTRICIONISTA - CRN8-9113



*'Não desista! Geralmente é a última chave no chaveiro que abre a porta.'*



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

ABRIL 2024 – MATERNAL I e II



\*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

\*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

| REFEIÇÃO  | Segunda<br>15  | Terça<br>16  | Quarta<br>17   | Quinta<br>18   | Sexta<br>19   |
|---|--|--|--|--|---|
| <b>Café da Manhã</b><br>8:20  | Pão Francês c/<br>manteiga<br>Suco de Uva                      | Mini pão puro<br>Suco de Abacaxi   | Biscoito de polvilho<br>Leite em pó c/ Cacau                                       | Mini Pão Francês c/<br>margarina<br>Suco de Laranja                        | Pão Francês c/<br>manteiga<br>Suco de Abacaxi                 |
| <b>Almoço</b><br>10:25  | Arroz temperado c/<br>carne moída, milho<br>e cenoura em cubos | Arroz branco, Feijão<br>carioca, Ovos<br>mexidos<br>Salada Crua e Cozida | Arroz branco, Feijão<br>carioca, carne moída<br>em molho c/ legumes<br>Salada Crua | Arroz branco, Feijão<br>carioca, Frango<br>assado c/ batata<br>Salada Crua | Arroz branco,<br>Canjiquinha c/ pernil<br>de porco c/ legumes |
| <b>Café da Tarde</b><br>14:00   | FRUTA  | FRUTA  | FRUTA  | FRUTA  | FRUTA   |
| <b>Janta</b><br>15:50   | Sopa (macarrão<br>letrinhas, legumes,<br>feijão batido)        | Torta de carne moída<br>c/ legumes<br>Suco de Laranja                    | Macarrão picado c/<br>frango em molho de<br>tomate                                 | Sopa (macarrão<br>conchinha, legumes e<br>frango desfiado)                 | Mini Pão de leite c/<br>requeijão<br>Suco de Uva              |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 703 Kcal, sendo 26,4 g PTN / 22,3 g LIP / 92,1g CHO |  |  |  |  |   |

\*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por água ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colocar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

**ANDRÉA CRISTINA FADONI**  
NUTRICIONISTA - CRN8-9113



*'Não desista! Geralmente é a última chave no chaveiro que abre a porta.'*



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

ABRIL 2024 – MATERNAL I e II



\*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

\*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

| REFEIÇÃO  | Segunda<br>22   | Terça<br>23  | Quarta<br>24  | Quinta<br>25   | Sexta<br>26  |
|---|---|--|---|--|--|
| <b>Café da Manhã</b><br>8:20  | Pão Francês c/<br>manteiga<br>Suco de Abacaxi                         | Mini pão puro<br>Suco de Uva   | Mini Pão Francês c/<br>margarina<br>Suco de Abacaxi                               | Pão Francês c/<br>requeijão<br>Suco de Laranja                   | Mini Pão puro<br>Suco de Uva                                   |
| <b>Almoço</b><br>10:25  | Arroz branco,<br>Polenta c/ coxa e<br>sobrecoca e<br>legumes em molho | Arroz branco, Feijão<br>carioca, Carne em<br>tiras c/ batata<br>Salada Crua e Cozida | Arroz branco, Feijão<br>carioca, Farofa c/<br>ovo cozido e legumes<br>Salada Crua | Arroz branco, Feijão<br>carioca, Frango em<br>molho, Salada Crua | Arroz branco,<br>Feijoada 'fake'<br>Salada Crua                |
| <b>Café da Tarde</b><br>14:00   | FRUTA   | FRUTA  | FRUTA   | FRUTA  | FRUTA  |
| <b>Janta</b><br>15:50   | Sopa (macarrão<br>letrinhas, legumes,<br>feijão batido)               | Sopa (macarrão<br>picado, legumes, c/<br>frango)                                     | Pão de Queijo<br>Suco de Laranja  | Macarrão gravata<br>com molho a<br>bolonhesa                     | Arroz temperado c/<br>carne moída, milho e<br>cenoura em cubos |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 698 Kcal, sendo 24,7 g PTN / 20,3 g LIP / 89,5g CHO |   |  |   |  |  |

\*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por água ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colocar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

**ANDRÉA CRISTINA FADONI**  
NUTRICIONISTA - CRN8-9113



*'Não desista! Geralmente é a última chave no chaveiro que abre a porta.'*



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

ABRIL 2024 – MATERNAL I e II



\*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

\*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

| REFEIÇÃO  | Segunda<br>29  | Terça<br>30   | Quarta<br>01   | Quinta<br>02   | Sexta<br>03                                     |
|---|--|---|----------------|--|---|
| <b>Café da Manhã</b><br>8:20  | Pão Francês c/<br>manteiga<br>Suco de Abacaxi                              | Mini pão puro<br>Suco de Uva  | <b>FERIADO</b> | Mini Pão Francês c/<br>margarina<br>Suco de Abacaxi              | Pão Francês c/<br>manteiga<br>Suco de Uva       |
| <b>Almoço</b><br>10:25  | Sopa (macarrão<br>letrinhas, legumes,<br>feijão batido, carne<br>em tiras) | Arroz branco, Feijão<br>carioca, frango em<br>tiras c/ creme de milho<br>Salada Crua e Cozida | <b>FERIADO</b> | Macarrão parafuso<br>com a bolonhesa<br>Salada Crua              | Arroz branco,<br>Feijoada 'fake'<br>Salada Crua |
| <b>Café da Tarde</b><br>14:00   | FRUTA  | FRUTA   | <b>FERIADO</b> | FRUTA  | FRUTA   |
| <b>Janta</b><br>15:50   | Arroz temperado c/<br>frango desfiado, milho<br>e cenoura em cubos         | Sopa (macarrão<br>conchinha, legumes e<br>carne em tiras)                                     | <b>FERIADO</b> | Arroz branco, Polenta<br>c/ frango<br>em molho,<br>Salada Cozida | Pão de Forma c/<br>requeijão<br>Suco de Abacaxi |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 699 Kcal, sendo 25,7 g PTN / 21,3 g LIP / 91,5g CHO |  |   |                |  |   |

\*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por água ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colocar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

**ANDRÉA CRISTINA FADONI**  
NUTRICIONISTA - CRN8-9113



*'Não desista! Geralmente é a última chave no chaveiro que abre a porta.'*