



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

AGOSTO 2025 – 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 04	Terça 05	Quarta 06	Quinta 07	Sexta 08
Café da Manhã 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 10:20	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão preto, Farofa feliz (cenoura, milho, abobrinha, couve) c/ Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxinha de Frango assada Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida
Café da Tarde 14:05	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:50	Pizza quadrada da Casa (presunto, muçarela, milho, ervilha e orégano) Suco de Laranja	Macarrão parafuso com molho à bolonhesa	Sopa (macarrão picado, feijão batido, carne em tiras, legumes da semana)	Pãozinho c/ requeijão Suco de Uva	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 705 Kcal, sendo 25,1 g PTN / 23,5g LIP / 107g CHO					

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEÍNA 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 AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;




ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA CRN8 – 9113
CPF: 076.321.829-42

“Não deixe que uma fase ruim te faça desistir daquilo que você colocou tanta força para começar”



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

AGOSTO 2025 – 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 11	Terça 12	Quarta 13	Quinta 14	Sexta 15
Café da Manhã 8:20	Estudo e Planejamento	Bolo do Hulk Suco de Laranja	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Pãozinho Suco de Uva	Pão caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 10:20	Estudo e Planejamento	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Peixinho assado c/ batatas escondidas Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne moída refogada Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida
Café da Tarde 14:05	Estudo e Planejamento	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:50	Estudo e Planejamento	Arroz colorido c/ carne moída (cenoura, milho, tomate)	Pão fofinho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Macarrão picado c/ frango em molho	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 709 Kcal, sendo 24,3 g PTN / 25g LIP / 108,5g CHO					

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEÍNA 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 AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;




ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA CRN8 – 9113
CPF: 076.321.829-42

“Não deixe que uma fase ruim te faça desistir daquilo que você colocou tanta força para começar”



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

AGOSTO 2025 – 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 18	Terça 19	Quarta 20	Quinta 21	Sexta 22
Café da Manhã 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Pão caseiro c/ margarina Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão caseiro Suco de Uva
Almoço 10:20	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxa e sobrecosta de Frango assado Salda Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff Leve de boi Salada Crua	Arroz branco, Feijão preto, Linguíça caseira assada Salada Crua
Café da Tarde 14:05	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:50	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua	Pão de Queijo Suco de Laranja	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, carne moida)	Pão fofinho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Sopa (macarrão picado, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 702 Kcal, sendo 21 g PTN / 22,5 g LIP / 99,5g CHO					

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEÍNA 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 AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA

NUTRICIONISTA CRN8 – 9113

CPF: 076.321.829-42



“Não deixe que uma fase ruim te faça desistir daquilo que você colocou tanta força para começar”



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

AGOSTO 2025 – 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 25	Terça 26	Quarta 27	Quinta 28	Sexta 29
Café da Manhã 8:20	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Abacaxi	Pão caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Bolo de Cenoura Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão caseiro c/ Manteiga Suco de Abacaxi
Almoço 10:20	Arroz, carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua	Arroz Branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida
Café da Tarde 14:05	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:50	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)	Pizza quadrada de frango (frango, tomate, ervilha e orégano) Suco de Laranja	Pãozinho c/ requeijão Suco de Uva	Macarrão parafuso com molho à bolonhesa	Sopa (macarrão conchinha, legumes da semana, feijão batido, carne)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 702 Kcal, sendo 20 g PTN / 23,5 g LIP / 112g CHO					

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEÍNA 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 AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA

NUTRICIONISTA CRN8 – 9113

CPF: 076.321.829-42



“Não deixe que uma fase ruim te faça desistir daquilo que você colocou tanta força para começar”