



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

AGOSTO 2025 – PRÉ ESCOLA



*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 9:00	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 11:10	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 Salda Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida
Janta 15:00	Pizza quadrada da Casa (presunto, muçarela, milho, ervilha e orégano) Suco de Laranja FRUTA	Macarrão parafuso com molho à bolonhesa FRUTA	Sopa (macarrão picado, feijão batido, carne em tiras, legumes da semana) FRUTA	Pãozinho c/ requeijão Suco de Uva FRUTA	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos) FRUTA
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 – PRÉ ESCOLA



*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 9:00	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 11:10	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
Janta 15:00	Estudo e Planejamento	Arroz colorido c/ carne moída (cenoura, milho, tomate) FRUTA	Pão fofinho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola) FRUTA	Macarrão picado c/ frango em molho FRUTA	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos) FRUTA
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 – PRÉ ESCOLA



*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 9:00	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 11:10	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxa e sobrecoxa 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
Janta 15:00	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua FRUTA	Pão de Queijo Suco de Laranja FRUTA	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, carne moída) FRUTA	Pão fofinho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola) FRUTA	Sopa (macarrão picado, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos) FRUTA
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 – PRÉ ESCOLA



*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 9:00	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 11:10	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
Janta 15:00	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos) FRUTA	Pizza quadrada de frango (frango, tomate, ervilha e orégano) Suco de Laranja FRUTA	Pãozinho c/ requeijão Suco de Uva FRUTA	Macarrão parafuso com molho à bolonhesa FRUTA	Sopa (macarrão conchinha, legumes da semana, feijão batido, carne) FRUTA
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”