



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
OUTUBRO 2025 – BERÇÁRIO I



*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 06	Terça 07	Quarta 08	Quinta 09	Sexta 10
Mamadeira/ Café da Manhã 8:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Pãozinho Suco de Abacaxi	Pãozinho Suco de Laranja	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Pão Caseiro Suco de Laranja
Almoço 9:45	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, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida	Arroz, carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua
Papa Doce 12:00	Banana	Maça Raspada	Danoninho Feliz	Mamão	Salada de Fruta
Mamadeira 13:45	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Janta 15:40	Canja c/ legumes	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, carne em tiras)	Macarrão picado c/ frango em molho	Polenta c/ frango em molho Cupcake de Banana Suco de Laranja	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, carne em tiras)
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



"Seja feliz pelo que você tem enquanto trabalha pelo que deseja"



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
OUTUBRO 2025 – BERÇÁRIO I



*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 13	Terça 14	Quarta 15	Quinta 16	Sexta 17
Mamadeira 8:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Pãozinho Suco de Uva	Pão Caseiro Suco de Laranja	RECESSO
Almoço 9:45	Arroz branco, Canjiquinha c/ carne em tiras e legumes	Arroz branco, Feijão carioca, Coxa e sobrecoxa de Frango assado c/ batata Salda Crua	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em moída c/ legumes Salada Crua	RECESSO
Papa Doce 12:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	RECESSO
Mamadeira 13:45	Frapê Melão	Banana	Laranja	Pera raspada	RECESSO
Janta 15:40	Sopa (macarrão letrinhas, feijão batido, frango em cubos, legumes da semana)	Arroz, Nhoque à Bolonhesa	Canja c/ legumes	Sopa (macarrão conchinha, feijão batido, carne em tiras, legumes da semana)	RECESSO
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

"Seja feliz pelo que você tem enquanto trabalha pelo que deseja"





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
OUTUBRO 2025 – BERÇÁRIO I



*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 20	Terça 21	Quarta 22	Quinta 23	Sexta 24
Mamadeira 8:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Pão Caseiro Suco de Laranja	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Pãozinho Suco de Uva
Almoço 9:45	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Omelete Salada Crua e Cozida	Arroz Branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua
Papa Doce 12:00	Maça Raspada	Frapê de Melancia	Banana	Danoninho Feliz	Mamão
Mamadeira 13:45	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Janta 15:40	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)	Sopa de Arroz colorido c/ carne moída (cenoura, milho, tomate)	Macarrão picado c/ frango em molho	Canja c/ legumes	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 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 AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

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

"Seja feliz pelo que você tem enquanto trabalha pelo que deseja"





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
OUTUBRO 2025 – BERÇÁRIO I



*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 27	Terça 28	Quarta 29	Quinta 30	Sexta 31
Mamadeira 8:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Pão Caseiro Suco de Laranja	Pãozinho Suco de Abacaxi
Almoço 9:45	Arroz, carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de pernil 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, nhoque c/ molho à bolonhesa
Papa Doce 12:00	Laranja	Frapê de Goiaba	Frapê de Melão	Banana	Maça Raspada
Mamadeira 13:45	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Janta 15:40	Macarrão parafuso c/ frango em molho	Sopa de Arroz colorido c/ carne moída (cenoura, milho, tomate)	Canja c/ legumes	Arroz branco, nhoque c/ molho à bolonhesa	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)
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

"Seja feliz pelo que você tem enquanto trabalha pelo que deseja"

