



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL

ABRIL 2024 – MATERNAL I e II



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

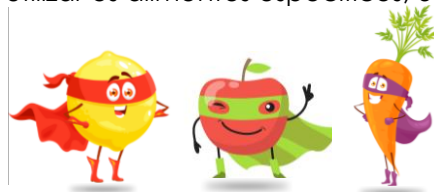
*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

| REFEIÇÃO | Segunda 01 | Terça 02 | Quarta 03 | Quinta 04 | Sexta 05 |
|-------------------------------|--|---|--|---|---|
| Café da Manhã 8:20 | Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi | Mini pão puro Suco de Uva | Biscoito de polvilho Leite em pó c/ Cacau | Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Laranja | Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva |
| Almoço 10:25 | Arroz branco, Canjiquinha c/ carne moída e legumes | Arroz branco, Feijão carioca, omelete, Salada Crua e Cozida | Arroz branco, Feijão carioca, Frango c/ batata doce assados Salada Crua | Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras c/ mandioca Salada Crua e Cozida | Arroz branco, Feijoada 'fake' Salada Crua |
| Café da Tarde 14:00 | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA |
| Janta 15:50 | Macarrão gravata com Frango e molho de tomates | Pão de Queijo Suco de Laranja | Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, carne em tiras) | Sopa (macarrão picado, legumes, frango) | Pão de Forma c/ requeijão 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 RAIOS DE SOL

ABRIL 2024 - MATERNAL I e II



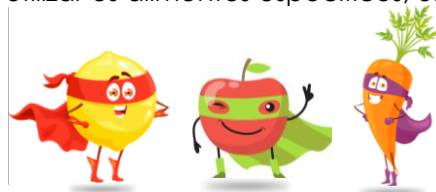
*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

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

| REFEIÇÃO | Segunda 08 | Terça 09 | Quarta 10 | Quinta 11 | Sexta 12 |
|---|---|--|---|--|--|
| Café da Manhã 8:20 | Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva | Mini pão puro Suco de Abacaxi | Bolo de Fubá Suco de Laranja | Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Laranja | Mini Pão puro Suco de Uva |
| Almoço 10:25 | Arroz branco, Polenta, Carne moída em molho, Salada Crua | Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho, Salada Crua | Arroz branco, Feijão carioca, Farofa c/ ovo cozido e legumes Salada Crua | Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada Salada Crua e Cozida | Arroz branco, Feijão carioca, Pernil de porco refogado c/ cebola Salada Crua |
| Café da Tarde 14:00 | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA |
| Janta 15:50 | Arroz temperado c/ cenoura em cubos, milho e frango | Sopa (macarrão conchinha, legumes, c/ carne moída) | Macarrão parafuso à bolonhesa | Sanduche c/ presunto e queijo Suco de Abacaxi | Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão 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 RAIOS DE SOL

ABRIL 2024 – MATERNAL I e II



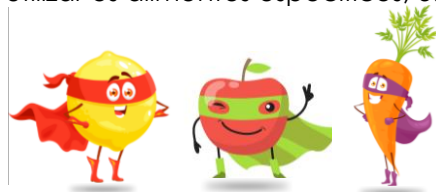
*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

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

| REFEIÇÃO | Segunda 15 | Terça 16 | Quarta 17 | Quinta 18 | Sexta 19 |
|---|--|--|--|--|--|
| Café da Manhã 8:20 | Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva | Mini pão puro Suco de Abacaxi | Biscoito de polvilho Leite em pó c/ Cacau | Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Laranja | Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi |
| Almoço 10:25 | Arroz temperado c/ carne moída, milho e cenoura em cubos | Arroz branco, Feijão carioca, Ovos mexidos Salada Crua e Cozida | Arroz branco, Feijoadada 'fake' Salada Crua Salada Crua | Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff "fake" de frango Salada Crua | Arroz branco, purê de batata c/ carne moída em molho |
| Café da Tarde 14:00 | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA |
| Janta 15:50 | Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido) | Torta de carne moída c/ legumes Suco de Laranja | Macarrão picado c/ frango em molho de tomate | Sopa (macarrão conchinha, legumes e frango desfiado) | Mini Pão de leite c/ requeijão 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 RAIOS DE SOL

ABRIL 2024 – MATERNAL I e II



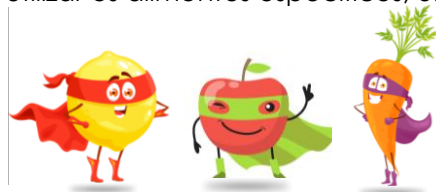
*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

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

| REFEIÇÃO | Segunda 22 | Terça 23 | Quarta 24 | Quinta 25 | Sexta 26 |
|---|---|--|---|--|---|
| Café da Manhã 8:20 | Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi | Mini pão puro Suco de Uva | Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Abacaxi | Pão Francês c/ requeijão Suco de Laranja | Mini Pão puro Suco de Uva |
| Almoço 10:25 | Arroz branco, Polenta c/ coxa e sobrecoca e legumes em molho | Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras c/ batata Salada Crua e Cozida | Arroz branco, Feijão carioca, Farofa c/ ovo cozido e legumes Salada Crua | Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho, Salada Crua | Arroz branco, Feijoada 'fake' Salada Crua |
| Café da Tarde 14:00 | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA |
| Janta 15:50 | Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido) | Sopa (macarrão picado, legumes, c/ frango) | Pão de Queijo Suco de Laranja | Macarrão gravata com molho a bolonhesa | Risoto c/ carne moida, milho e 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 RAIOS DE SOL

ABRIL 2024 – MATERNAL I e II



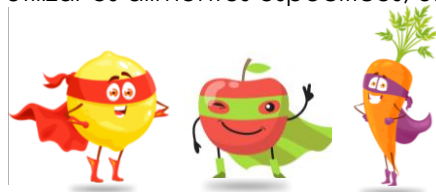
*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

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

| REFEIÇÃO | Segunda 29 | Terça 30 | Quarta 01 | Quinta 02 | Sexta 03 |
|---|--|---|----------------|--|---|
| Café da Manhã 8:20 | Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi | Mini pão puro Suco de Uva | FERIADO | Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Abacaxi | Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva |
| Almoço 10:25 | Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, carne em tiras) | Arroz branco, Feijão carioca, frango em tiras c/ creme de milho Salada Crua e Cozida | FERIADO | Macarrão parafuso com a bolonhesa Salada Crua | Arroz branco, Feijoada 'fake' Salada Crua |
| Café da Tarde 14:00 | FRUTA | FRUTA | FERIADO | FRUTA | FRUTA |
| Janta 15:50 | Risoto c/ peito de frango, ervilha e cenoura em cubos | Sopa (macarrão conchinha, legumes e carne em tiras) | FERIADO | Arroz branco, Polenta c/ frango em molho, Salada Cozida | Pão de Forma c/ requeijão 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.'