



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL

DEZEMBRO 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 01	Terça 02	Quarta 03	Quinta 04	Sexta 05
Café da Manhã 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Uva
Almoço 10:20	Arroz, Nhoque à Bolonhesa	Arroz branco, Feijão preto, Farofa feliz (cenoura, milho, abobrinha, ervilha) c/ Ovo cozido Salada Crua	Arroz, Feijão carioca, carne em tiras cozida c/ batata Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida
Café da Tarde 14:05	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:50	Arroz c/ frango colorido (frango moído, cenoura, milho, batata)	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Uva	Macarrão picado c/ molho e frango	Pão de Queijo Suco de Laranja	Sopa (macarrão conchinha, legumes da semana, 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



“Existe um milagre em cada recomeço... que venha 2026”



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL

DEZEMBRO 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 08	Terça 09	Quarta 10	Quinta 11	Sexta 12
Café da Manhã 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Pão Caseiro ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Bolo do Cenoura Suco de Laranja	Biscoito de polvilho Suco de Abacaxi
Almoço 10:20	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxa e sobrecosta de Frango assado c/ batata Salada Crua	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 e Cozida
Café da Tarde 14:05	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:50	Macarrão parafuso c/ frango em molho	Pãozinho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Sopa (macarrão letrinhas, feijão batido, frango, legumes da semana)	Pizza quadrada da Casa (presunto, muçarela, milho, ervilha e orégano) Suco de Laranja	Arroz, Nhoque à Bolonhesa
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



“Existe um milagre em cada recomeço... que venha 2026”



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
DEZEMBRO 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 15	Terça 16	Quarta 17	Quinta 18	Sexta 19
Café da Manhã 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Suco de Uva	Pão caseiro c/ margarina Suco de Uva	Recesso Escolar	Recesso Escolar
Almoço 10:20	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida	Recesso Escolar	Recesso Escolar
Café da Tarde 14:05	FRUTA	FRUTA	FRUTA	Recesso Escolar	Recesso Escolar
Janta 15:50	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Macarrão picado à bolonhesa	Recesso Escolar	Recesso Escolar
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



“Existe um milagre em cada recomeço... que venha 2026”



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
DEZEMBRO 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 22	Terça 23	Quarta 24	Quinta 25	Sexta 26
Café da Manhã 8:20	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar
Almoço 10:20	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar
Café da Tarde 14:05	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar
Janta 15:50	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 0Kcal, sendo 0g PTN / 0g LIP / 0g 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



“Existe um milagre em cada recomeço... que venha 2026”



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
DEZEMBRO 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 29	Terça 30	Quarta 31	Quinta 01	Sexta 02
Café da Manhã 8:20	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar
Almoço 10:20	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar
Café da Tarde 14:05	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar
Janta 15:50	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 0 Kcal, sendo 0 g PTN / 0g LIP / 0g 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



“Existe um milagre em cada recomeço... que venha 2026”