



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MARÇO 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 03	Terça 04	Quarta 05	Quinta 06	Sexta 07
Café da Manhã 8:20	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Leite puro
Almoço 10:20	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	Arroz, Carne em tiras em molho cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijão Preto, Linguiça assada Salada Crua e Cozida
Café da Tarde 14:05	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	FRUTA	FRUTA
Janta 15:50	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, carne em tiras)	Macarrão picado c/ frango em molho
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 698 Kcal, sendo 25,8 g PTN / 21,5 g LIP / 92,5g 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



"Os sonhos são a melhor forma de termos uma direção na vida e um motivo para caminhar."



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MARÇO 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 10	Terça 11	Quarta 12	Quinta 13	Sexta 14
Café da Manhã 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Leite puro	Bolo de Cenoura Suco de Laranja c/ acerola	Mini pão puro Suco de Abacaxi
Almoço 10:20	Arroz branco, Polenta, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em firas refogada Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada 'fake' Salada Crua
Café da Tarde 14:05	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:50	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, carne)	Pão de Queijo Suco de Laranja	Pão de Forma c/ requeijão Suco de Uva	Macarrão parafuso com molho a bolonhesa	Arroz temperado c/ frango, milho e cenoura
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 705 Kcal, sendo 26,9 g PTN / 22,5 g LIP / 92,5g 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

"Os sonhos são a melhor forma de termos uma direção na vida e um motivo para caminhar."





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MARÇO 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 17	Terça 18	Quarta 19	Quinta 20	Sexta 21
Café da Manhã 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Leite em puro	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Uva	Mini pão puro Suco de Laranja c/ acerola	Mini pão puro Suco de Uva
Almoço 10:20	Arroz branco, carne em tiras c mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango c/ batata assados Salda Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff de carne Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa c/ legumes e Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijoada 'fake' Salada Crua
Café da Tarde 14:05	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:50	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, frango)	Pão Fofinho c/ margarina Suco de Abacaxi	"Pizza" fake (torta de frango c/ milho) Suco de Laranja	Arroz temperado c/ carne moída, milho e cenoura	Macarrão picado c/ frango em molho
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 702 Kcal, sendo 26,5 g PTN / 22,9 g LIP / 92,9g 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

"Os sonhos são a melhor forma de termos uma direção na vida e um motivo para caminhar."





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MARÇO 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 Fornecedoros;

REFEIÇÃO	Segunda 24	Terça 25	Quarta 26	Quinta 27	Sexta 28
Café da Manhã 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Leite puro	Bolo de Laranja Suco De Laranja c/ acerola	Mini pão puro Suco de Uva	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Abacaxi
Almoço 10:20	Arroz branco, Polenta, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Carne moída refogada Salada Cru e Cozida	Arroz branco, Feijão preto, Pernil de porco cozido Salada Crua
Café da Tarde 14:05	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:50	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, frango)	Pão de Forma c/ requeijão Suco de Uva	Macarrão parafuso com molho a bolonhesa	Pão de Queijo Suco de Laranja	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, carne)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 702 Kcal, sendo 26 g PTN / 21,5 g LIP / 89,9g 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



"Os sonhos são a melhor forma de termos uma direção na vida e um motivo para caminhar."