



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL

OUTUBRO 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 06	Terça 07	Quarta 08	Quinta 09	Sexta 10
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Biscoito de polvilho Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 10:10	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, 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
Café da Tarde 14:20	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	Pizza Napolitana Frutas Suco Laranja
Janta 15:40	Mini pão c/ Carne moída Suco Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, carne em tiras)	Macarrão picado c/ frango em molho	Cupcake de Chocolate Suco Laranja	
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 – 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 13	Terça 14	Quarta 15	Quinta 16	Sexta 17
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Biscoito de polvilho Suco de Laranja	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	RECESSO
Almoço 10:10	Arroz branco, Canjiquinha c/ carne em tiras e legumes	Arroz branco, Feijão carioca, Coxa e sobrecoca 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
Café da Tarde 14:20	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	RECESSO
Janta 15:40	Sopa (macarrão letrinhas, feijão batido, frango em cubos, legumes da semana)	Arroz, Nhoque à Bolonhesa	Pãozinho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	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 – 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 20	Terça 21	Quarta 22	Quinta 23	Sexta 24
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão caseiro c/ margarina Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Pãozinho Suco de Uva
Almoço 10:10	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
Café da Tarde 14:20	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:40	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Uva	Macarrão picado c/ frango em molho	Pão de Queijo Suco de Laranja	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 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 – 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 27	Terça 28	Quarta 29	Quinta 30	Sexta 31
Café da Manhã 8:00	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Bolo de Cenoura Suco de Uva	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Pão caseiro c/ Manteiga Suco de Abacaxi
Almoço 10:10	Arroz, carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijoadade 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 Salda Crua	Arroz branco, nhoque c/ molho à bolonhesa
Café da Tarde 14:20	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:40	Macarrão parafuso c/ frango em molho	Arroz colorido c/ carne moída (cenoura, milho, tomate)	Pão Caseiro Suco de Laranja	Pãozinho c/ requeijão Suco de Uva	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"