



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ

Paço Municipal “Manoel Peres Filho”

Fone: (044) 3635-1690 - Fax: 3635-1300 – CNPJ Nº. 75.788.349/0001-39

JAPURÁ - ESTADO DO PARANÁ



ESCOLA MUNICIPAL IRINEU BATISTA CÂMARA – PRÉ ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - 4-10 anos – AGOSTO – 2025

04. Polenta cremosa c/ Carne Moída	05. Arroz + Coxa e sobrecoxa de frango em molho + Salada	06. Cachorro Quente + Suco de Laranja	07. Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	08. Arroz Temperado c/ carne Moída e legumes + Salada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 325 Kcal, sendo 10g PTN / 9,1 g LIP / 49 g CHO				
11. ESTUDO E PLANEJAMENTO	12. Arroz + Strogonoff leve de frango + Salada	13. Macarrão espaguete à bolonhesa	14. Arroz Branco + Feijão Carioca + Carne em tiras refogada + Salada	15. Mingau de Chocolate + Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 322,5 Kcal, sendo 9g PTN 7/9,6 g LIP / 52 g CHO				
18. Galinhada Colorida + Fruta	19. Arroz Branco + Músculo cozido c/ mandioca + Salada	20. Pão Caseiro c/ Requeijão + Polpa de Maracujá + Fruta	21. Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa em cubos + Salada	22. Polenta cremosa c/ Carne Moída
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 328,5 Kcal, sendo 10 g PTN 7/9,5 g LIP / 50 g CHO				
25. Macarrão espaguete c/ frango ao molho + Salada	26. Arroz Branco + Feijão Carioca + Carne moída em molho c/ batata + Salada	27. Sopa de macarrão picado, legumes e Carne de Boi	28. Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos	29. Mingau de Chocolate + Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 328,5 Kcal, sendo 10 g PTN 7/9,5 g LIP / 50 g CHO				

*OBS: CARDÁPIO SUJEITO ALTERAÇÕES.

*Salada e Frutas – serão utilizadas a variedade encaminhada semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

*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

“Não deixe que uma fase ruim te faça desistir daquilo que você colocou tanta força para começar”