



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

ESCOLA IRINEU BATISTA CAMARA  
SETEMBRO 2025 – JORNADA AMPLIADA



\*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
<b>Lanche da Manhã</b> 9:00	Galinhada Colorida + Salada + Fruta	PÃO FRANCÊS C/ CARNE MOIDA + Suco de Maracujá <i>dia das CRIANÇAS</i>	Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	Macarrão espaguete à bolonhesa + Salada	Bolacha Maisena + Suco de Acerola <b>BOLO</b>
<b>Fruta</b> 10:55	Banana	Maça	Laranja	Goiaba	Pera
<b>Lanche da Tarde</b> 15:00	Galinhada Colorida + Salada + Fruta	PÃO FRANCÊS C/ CARNE MOIDA + Suco de Maracujá <i>dia das CRIANÇAS</i>	Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	Macarrão espaguete à bolonhesa + Salada	Bolacha Maisena + Suco de Acerola <b>BOLO</b>
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1145 Kcal, sendo 36g PTN / 38g LIP / 172g 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 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

ESCOLA IRINEU BATISTA CAMARA  
SETEMBRO 2025 – JORNADA AMPLIADA



\*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
Lanche da Manhã 9:00	Polenta cremosa c/ Carne Moída + Fruta	Arroz + Coxa e sobrecoxa de frango em molho + Salada	Pão Caseiro c/ Requeijão + Suco de Laranja + Fruta	Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa em cubos + Salada	RECESSO
Fruta 10:55	Banana	Maça	Laranja	Goiaba	RECESSO
Lanche da Tarde 15:00	Polenta cremosa c/ Carne Moída + Fruta	Arroz + Coxa e sobrecoxa de frango em molho + Salada	Pão Caseiro c/ Requeijão + Suco de Laranja + Fruta	Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa em cubos + Salada	RECESSO
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1139 Kcal, sendo 36 g PTN / 40 g LIP / 174g 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 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

ESCOLA IRINEU BATISTA CAMARA  
SETEMBRO 2025 – JORNADA AMPLIADA



\*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
<b>Lanche da Manhã</b> 9:00	Arroz Temperado c/ carne Moída e legumes + Salada	Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos + Salada	Pão Francês c/ Margarina + Suco de Uva + Fruta	Arroz Branco + Musculo cozido c/ batata + Salada	Arroz Doce + Fruta
<b>Fruta</b> 10:55	Banana	Maça	Laranja	Banana	Pera
<b>Lanche da Tarde</b> 15:00	Arroz Temperado c/ carne Moída e legumes + Salada	Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos + Salada	Pão Francês c/ Margarina + Suco de Uva + Fruta	Arroz Branco + Musculo cozido c/ batata + Salada	Arroz Doce + Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1136 Kcal, sendo 37 g PTN / 36g LIP / 163g CHO					

\*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua 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

ESCOLA IRINEU BATISTA CAMARA  
SETEMBRO 2025 – JORNADA AMPLIADA



\*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 25	Terça 26	Quarta 27	Quinta 28	Sexta 29
<b>Lanche da Manhã</b> 9:00	Galinhada Colorida + Salada + Fruta	Arroz + Feijão + Carne em tiras refogada + Salada	Pão Caseiro c/ Requeijão + Suco de Laranja + Fruta	Arroz Branco + Nhoque à Bolonhesa + Salada	Mingau de Chocolate + Fruta
<b>Fruta</b> 10:55	Banana	Maça	Laranja	Goiaba	Pera
<b>Lanche da Tarde</b> 15:00	Galinhada Colorida + Salada + Fruta	Arroz + Feijão + Carne em tiras refogada + Salada	Pão Caseiro c/ Requeijão + Suco de Laranja + Fruta	Arroz Branco + Nhoque à Bolonhesa + Salada	Mingau de Chocolate + Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1145 Kcal, sendo 36g PTN / 38g LIP / 172g 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 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”*