



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
MARÇO 2026 – BERÇÁRIO II

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	02	03	04	05	06
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Uva
Almoço 9:50	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salda 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
Mamadeira 11:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:10	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Pãozinho c/ requeijão Suco de Uva	Arroz temperado c/ carne moída, milho e cenoura	Pizza quadrada da Casa (frango, muçarela, milho, ervilha e orégano) Suco de Laranja	Macarrão picado c/ frango em molho
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 698 Kcal, sendo PTN 25,8g / LIP 21,5g / CHO 105,5g / Vit A 202mcg / Vit C 37mg / Ca 325mg / Fe 3mg					

*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni Piva.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas 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

"Cada refeição preparada aqui é um gesto de cuidado e amor."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
MARÇO 2026 – BERÇÁRIO II

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	09	10	11	12	13
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 9:50	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxa e sobrecoxa de Frango assado c/ batata Salda Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa feliz (cenoura, milho, abobrinha, couve) c/ Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne tiras cozida com cenoura e chuchu Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
Mamadeira 11:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:10	Galinhada colorida (cenoura, milho, batata, frango)	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Uva	Macarrão parafuso com molho à bolonhesa	Pão de Queijo Suco de Laranja	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 702 Kcal, sendo PTN 26,2g / LIP 23,6g / CHO 110,4g / Vit A 233mcg / Vit C 42mg / Ca 337mg / Fe 4mg					

*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni Piva.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas 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.

"Cada refeição preparada aqui é um gesto de cuidado e amor."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
MARÇO 2026 – BERÇÁRIO II

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	16	17	18	19	20
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Bolo de Banana Suco de Uva	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 9:50	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ batata Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff de frango Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne moída refogada Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, omelete Salada Crua e Cozida
Mamadeira 11:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:10	Arroz branco, Feijão carioca, coxa e sobrecosta em molho Salada Crua	Macarrão picado c/ frango em molho	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Pãozinho c/ requeijão Suco de Laranja	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, carne em tiras)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 705Kcal, sendo PTN 24,3g / LIP 22,3g / CHO 109,2g / Vit A 291mcg / Vit C 38mg / Ca 328mg / Fe 3mg					

*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni Piva.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas 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.

"Cada refeição preparada aqui é um gesto de cuidado e amor."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
MARÇO 2026 – BERÇÁRIO II

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	23	24	25	26	27
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 9:50	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa feliz (cenoura, milho, abobrinha, couve) c/ Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salda Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Carne tiras cozida com batata Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
Mamadeira 11:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:10	Macarrão parafuso c/ frango em molho	Pão de Queijo Suco de Laranja	Arroz temperado c/ carne moída, milho e cenoura	Pão Fofinho c/ manteiga Suco de Abacaxi	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, carne)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 708 Kcal, sendo PTN 26,8g / LIP 26,1g / CHO 109,2g / Vit A 245mcg / Vit C 41mg / Ca 342mg / Fe 4mg					

*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni Piva.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedoros;

*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.

"Cada refeição preparada aqui é um gesto de cuidado e amor."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
MARÇO 2026 – BERÇÁRIO II

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	30	31	01	02	03
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Bolo de Banna Suco de Uva	RECESSO	FERIADO Sexta-feira Santa
Almoço 9:50	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijoadade Pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Peixinho assado c/ batatas escondidas Salada Crua	RECESSO	FERIADO Sexta-feira Santa
Mamadeira 11:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	RECESSO	FERIADO Sexta-feira Santa
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	RECESSO	FERIADO Sexta-feira Santa
Janta 15:10	Galinhada colorida (cenoura, milho, batata, frango)	Macarrão picado com molho à bolonhesa	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango)	RECESSO	FERIADO Sexta-feira Santa
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 710Kcal, sendo PTN 26,2g / LIP 24,1g / CHO 107,3g / Vit A 232mcg / Vit C 30mg / Ca 325mg / Fe 5mg					

*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni Piva.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas 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.

"Cada refeição preparada aqui é um gesto de cuidado e amor."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113