



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
AGOSTO 2026 – MATERNAL I e II

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	03	04	05	06	07
Café da Manhã 8:20/8:40	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Bolo "Mágico" Suco de Laranja	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Uva
Almoço 10:15/10:40	Arroz branco, Canjiquinha de frango c/ tomate, chuchu e inhame Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa feliz (cenoura, milho, abobrinha, couve) c/ Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Arroz, Feijão Carioca, Frango c/ batata doce assado Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne moída refogada Salada Crua e Cozida
Café da Tarde 14:05/14:25	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:35/16:00	Macarrão picado com molho à bolonhesa	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango)	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, carne em tiras)
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.

"Tudo o que é feito com amor, dedicação e fé se transforma em bênção."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
AGOSTO 2026 – MATERNAL I e II

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	10	11	12	13	14
Café da Manhã 8:20/8:40	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	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 10:15/10:40	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão preto, Linguíça caseira assada Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, omelete de forno c/ abobrinha e milho Salada Crua	Arroz Branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salda Crua e Cozida
Café da Tarde 14:05/14:25	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:35/16:00	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango	Pãozinho o c/ requeijão Suco de Uva	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Pão de Queijo Suco de Laranja	Macarrão parafuso com molho à bolonhesa
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.

“Tudo o que é feito com amor, dedicação e fé se transforma em bênção.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
 NUTRICIONISTA / CRN8-9113



CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
AGOSTO 2026 – MATERNAL I e II

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	17	18	19	20	21
Café da Manhã 8:20/8:40	Estudo e Planejamento	Bolo de Laranja Suco de Abacaxi	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)
Almoço 10:15/10:40	Estudo e Planejamento	Arroz, Nhoque c/ Carne Moída Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff leve de carne Salada Crua	Arroz, Feijão Carioca, Frango c/ batata doce assado Salada Crua
Café da Tarde 14:05/14:25	Estudo e Planejamento	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:35/16:00	Estudo e Planejamento	Arroz branco, Feijão carioca, Peixinho assado Salada Crua	Galinhada colorida (cenoura, milho, batata, frango)	Pão fofinho Suco de Laranja	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, carne)
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.

“Tudo o que é feito com amor, dedicação e fé se transforma em bênção.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
 NUTRICIONISTA / CRN8-9113



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
AGOSTO 2026 – MATERNAL I e II

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	24	25	26	27	28
Café da Manhã 8:20/8:40	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 10:15/10:40	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salda Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, ovo mexido c/ cenoura Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
Café da Tarde 14:05/14:25	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:35/16:00	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, carne em tiras)	Pãozinho c/ requeijão Suco de Laranja	Arroz branco, Canjiquinha de pernil c/ tomate, chuchu e inhame	Pão de Queijo Suco de Uva	Macarrão conchinha com frango moído em molho
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 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.

“Tudo o que é feito com amor, dedicação e fé se transforma em bênção.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113