



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
JUNHO/JULHO 2024 – 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 10	Terça 11	Quarta 12	Quinta 13	Sexta 14
Café da Manhã 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Mini pão puro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Leite c/ Cacau	Pão de Forma c/ requeijão Suco de Laranja	Pão Francês c/ Requeijão Chá de Camomila
Almoço 10:25	Arroz branco, Canjiquinha c/ carne em tiras e legumes	Arroz branco, Feijão carioca, Frango c/ batata doce assados Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, omelete, Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras c/ batata e cenoura Salada Crua	Arroz branco, Feijão preto, Pernil de porco refogado c/ cebola Salada Crua
Café da Tarde 14:00	FRUTA	FRUTA			
Janta 15:50	Macarrão parafuso com Frango e molho de tomate	Sopa (macarrão letrinhas, legumes feijão batido, carne em tiras	Pão de Queijo Suco de Laranja	Arroz branco, Polenta c/ coxa e sobrecoca e legumes em molho	Sopa (macarrão picado, legumes, frango)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 699 Kcal, sendo 25,7 g PTN / 21,3 g LIP / 91,5g 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 AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

ANDRÉA CRISTINA FADONI
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

"Suba o primeiro degrau com fé. Não é necessário que você veja toda a escada, apenas dê o primeiro passo."





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
JUNHO/JULHO 2024 – 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 17	Terça 18	Quarta 19	Quinta 20	Sexta 21
Café da Manhã 8:20	Pão Francês c/ margarina Suco de Uva	Mini Pão Francês c/ requeijão Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Leite c/ Cacau	Mini pão Requeijão Suco de Laranja	Biscoito de polvilho Suco de Laranja
Almoço 10:25	Arroz branco, Canjiquinha c/ coxa e sobrecoxa e legumes	Arroz branco, Feijão carioca, carne moída em molho c/ legumes Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijoada 'fake' Salada Crua
Café da Tarde 14:00	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:50	Feijão Carioca e Arroz temperado c/ cenoura em cubos, milho e frango	Sopa (macarrão conchinha, legumes, c/ carne moída)	Pipoca Suco Uva	Macarrão picado à bolonhesa	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, frango)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 703 Kcal, sendo 26,4 g PTN / 22,3 g LIP / 92,1g 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 AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

ANDRÉA CRISTINA FADONI
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

"Suba o primeiro degrau com fé. Não é necessário que você veja toda a escada, apenas dê o primeiro passo."





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
JUNHO/JULHO 2024 – 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 24	Terça 25	Quarta 26	Quinta 27	Sexta 28
Café da Manhã 8:20	Pão Francês c/ manteiga Chá Erva Doce	Bolo de Chocolate Suco de Laranja	Biscoito de polvilho Leite c/ Cacau	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Uva	Mini Pão puro Suco de Abacaxi
Almoço 10:25	Arroz branco, Polenta, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras cozida c/ batata Salada Crua	Arroz branco, Canjiquinha c/ pernil de porco c/ legumes
Café da Tarde 14:00	Maça	Goiaba	Manga	Banana	Mamão
Janta 15:50	Feijão Carioca, Arroz temperado c/ carne moída, milho e cenoura em cubos	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido)	“Pizza” primavera (presunto, queijo, tomate, milho, ervilha) Suco de Laranja	Pão de Forma c/ requeijão Suco de Abacaxi	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, carne moída)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 703 Kcal, sendo 26,4 g PTN / 22,3 g LIP / 92,1g 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 AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

ANDRÉA CRISTINA FADONI
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

“Suba o primeiro degrau com fé. Não é necessário que você veja toda a escada, apenas dê o primeiro passo.”





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
JUNHO/JULHO 2024 – 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 01	Terça 02	Quarta 03	Quinta 04	Sexta 05
Café da Manhã 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Mini pão puro Suco de Uva	Mini Francês c/ margarina Suco de Uva	Mini pão c/ requeijão Suco de Laranja	Biscoito de polvilho Leite em pó c/ Cacau
Almoço 10:25	Arroz branco, Polenta, coxa e sobrecosta em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ carne moída Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa c/ legumes e Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango assado c/ batata Salada Crua	Arroz branco, Feijoada 'fake' Salada Crua FRUTA
Café da Tarde 14:00	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	<p>FESTA JUNINA interna</p>
Janta 15:50	Macarrão parafuso com molho a bolonhesa	Sopa (macarrão picado, legumes, c/ frango)	Arroz temperado c/ carne moída, milho e cenoura em cubos	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido)	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 698 Kcal, sendo 24,7 g PTN / 20,3 g LIP / 89,5g CHO					

*05/07 – Festa Junina interna – Suco de Laranja, Canjiquinha salgada, Cachorro quente, Bolo de milho, Pipoca salgada

*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 AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

ANDRÉA CRISTINA FADONI
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

"Suba o primeiro degrau com fé. Não é necessário que você veja toda a escada, apenas dê o primeiro passo."

