



# 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
<b>Café da Manhã</b> 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
<b>Almoço</b> 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
<b>Café da Tarde</b> 14:00	FRUTA	FRUTA			
<b>Janta</b> 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
<b>Café da Manhã</b> 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
<b>Almoço</b> 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
<b>Café da Tarde</b> 14:00	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
<b>Janta</b> 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
<b>Café da Manhã</b> 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
<b>Almoço</b> 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
<b>Café da Tarde</b> 14:00	Maça	Goiaba	Manga	Banana	Mamão
<b>Janta</b> 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
<b>Café da Manhã</b> 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
<b>Almoço</b> 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
<b>Café da Tarde</b> 14:00	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	<p><b>FESTA JUNINA</b> interna</p>
<b>Janta</b> 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."*