



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

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	05	06	07	08	09
Café da Manhã 8:20/8:40	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Suco de Abacaxi	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)
Almoço 10:15/10:40	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, ovo mexido c/ cenoura Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salda Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada 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	Galinhada colorida (cenoura, milho, batata, frango)	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, carne)	Pãozinho c/ muçarela Suco de Laranja c/ acerola  Sorvete de Uva s/ açúcar	Macarrão parafuso com frango moído em molho	 Bolo Mesclado Pizza Napolitana Pipoca Suco de Laranja
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.

"A fé fortalece nos dias bons e sustenta nos difíceis."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
 NUTRICIONISTA / CRN8-9113




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

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	12	13	14	15	16
Café da Manhã 8:20/8:40		RECESSO	Pão Francês c/ manteiga Suco de abacaxi	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Uva
Almoço 10:15/10:40	FERIADO	RECESSO	Arroz, Nhoque c/ Carne Moída Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango assado com batatas Salada Crua	Arroz Branco, Feijão carioca, Strogonoff de Carne Salada Crua
Café da Tarde 14:05/14:25	FERIADO	RECESSO	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:35/16:00	FERIADO	RECESSO	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Macarrão picado com molho à bolonhesa	Sopa (macarrão letrinhas, 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.

"A fé fortalece nos dias bons e sustenta nos difíceis."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
 NUTRICIONISTA / CRN8-9113



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

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	19	20	21	22	23
Café da Manhã 8:20/8:40	Biscoito de polvilho Suco de Abacaxi	Bolo de Laranja Suco De Uva	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 10:15/10:40	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, ovo cozido, cenoura em palito cozida Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Peixinho assado Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada Salada Crua
Café da Tarde 14:05/14:25	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:35/16:00	Arroz, Frango em Molho Salada Crua	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Macarrão parafuso com molho à bolonesa	Pão de Queijo Suco de Laranja	Sopa (macarrão conchinha, legumes, feijão batido, frango)
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.

"A fé fortalece nos dias bons e sustenta nos difíceis."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
 NUTRICIONISTA / CRN8-9113



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CARDÁPIO ESCOLAR

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

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	26	27	28	29	30
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 Uva	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 10:15/10:40	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, ovo mexido c/ cenoura Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango assado com batatas Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, carne moída refogada Salada Crua
Café da Tarde 14:05/14:25	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:35/16:00	Macarrão conchinha com frango moído em molho	Pizza 'Encantada', massa c/ beterraba, recheio de frango, queijo, ervilha e milho Suco de Laranja	Arroz temperado c/ carne moída, milho, batata e cenoura	Pãozinho c/ requeijão Suco de Laranja	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, carne em tiras)
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.

"A fé fortalece nos dias bons e sustenta nos difíceis."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113