



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS  
JUNHO 2025 – PRÉ ESCOLA



\*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 02	Terça 03	Quarta 04	Quinta 05	Sexta 06
<b>Café da Manhã 9:00</b>	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
<b>Almoço 11:10</b>	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão preto, Farofa feliz (cenoura, milho, abobrinha, couve) c/ Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Carne moída refogada Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida
<b>Janta 15:00</b>	Pizza quadrada da Casa (presunto, muçarela, milho, ervilha e orégano) Suco de Laranja FRUTA	Macarrão parafuso com molho à bolonhesa FRUTA	Sopa (macarrão picado, feijão batido, carne em tiras, legumes da semana) FRUTA	Pãozinho c/ requeijão Suco de Laranja FRUTA	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos) FRUTA
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 938 Kcal, sendo 28,3 g PTN / 32g LIP / 142g 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 AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

**ANDRÉA CRISTINA FADONI**  
NUTRICIONISTA RT - CRN8-9113

*"Olhe para o céu e escute as mensagens de Deus para hoje!"*





# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS  
JUNHO 2025 – PRÉ ESCOLA



\***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 09	Terça 10	Quarta 11	Quinta 12	Sexta 13
<b>Café da Manhã 9:00</b>	Mini Pão Francês c/ manteiga Suco Abacaxi	Pãozinho Suco de Uva	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Bolo do Hulk Suco de Laranja	Pão caseiro c/ margarina Suco de Uva
<b>Almoço 11:10</b>	Arroz, carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxinha de Frango assada Salda Crua	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff Leve de boi Salada Crua
<b>Janta 15:00</b>	Sopa (macarrão conchinha, legumes da semana, feijão batido frango em cubos) FRUTA	Arroz colorido c/ carne moída (cenoura, milho, tomate) FRUTA	Pão fofinho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola) FRUTA	Canjiquinha c/ coxa e sobrecoxa e legumes da semana Salada Crua FRUTA	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos) FRUTA
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 932 Kcal, sendo 31,5 g PTN / 33,8g LIP / 146,1g 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 AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

**ANDRÉA CRISTINA FADONI**  
NUTRICIONISTA RT - CRN8-9113

*"Olhe para o céu e escute as mensagens de Deus para hoje!"*





# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS  
JUNHO 2025 – PRÉ ESCOLA



\*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 16	Terça 17	Quarta 18	Quinta 19	Sexta 20
<b>Café da Manhã 9:00</b>	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Pão caseiro c/ margarina Suco de Abacaxi	<b>FERIADO</b>	<b>RECESSO</b>
<b>Almoço 11:10</b>	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Peixinho assado c/ batatas escondidas Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada Salada Crua e Cozida	<b>FERIADO</b>	<b>RECESSO</b>
<b>Janta 15:00</b>	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua FRUTA	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, carne moída) FRUTA	Sopa (macarrão picado, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos) FRUTA	<b>FERIADO</b>	<b>RECESSO</b>
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 931 Kcal, sendo 29,6g PTN / 32 g LIP / 139g 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 AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

**ANDRÉA CRISTINA FADONI**  
NUTRICIONISTA RT - CRN8-9113

*"Olhe para o céu e escute as mensagens de Deus para hoje!"*





# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS  
JUNHO 2025 – PRÉ ESCOLA



\*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 23	Terça 24	Quarta 25	Quinta 26	Sexta 27
<b>Café da Manhã</b> 9:00	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Abacaxi	Pão caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Bolo de Laranja Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão caseiro c/ Manteiga Suco de Abacaxi
<b>Almoço</b> 11:10	Arroz, carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida	Arroz Branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua
<b>Janta</b> 15:00	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos) FRUTA	Pão de Queijo Suco de Laranja FRUTA	Pão fofinho Suco de Uva FRUTA	Macarrão parafuso com frango em molho FRUTA	Sopa (macarrão conchinha, legumes da semana, feijão batido, carne) FRUTA
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 947 Kcal, sendo 32g PTN / 33,9g LIP / 148g 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 AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

**ANDRÉA CRISTINA FADONI**  
NUTRICIONISTA RT - CRN8-9113

*"Olhe para o céu e escute as mensagens de Deus para hoje!"*

