



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MARÇO 2026 – BERÇÁRIO I

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	02	03	04	05	06
Mamadeira 8:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Almoço 9:50	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
Mamadeira 12:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Papa de Fruta 13:40	Maça cozida amassada	Mamão amassado	Papinha de banana c/ aveia	Frapê de Melão	Banana amassada
Janta 15:45	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Canja (cenoura, batata, frango, inhame)	Sopa de Arroz branco, carne moída em molho c/ chuchu e cenoura	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 478Kcal, sendo PTN 17g / LIP 15g / CHO 70g / Vit A 295mcg / Vit C 32mg / Ca 325mg / Fe 5mg					

*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

"Cada refeição preparada aqui é um gesto de cuidado e amor."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MARÇO 2026 – BERÇÁRIO I

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	09	10	11	12	13
Mamadeira 8:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Almoço 9:50	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxa e sobrecoxa de Frango assado c/ batata Salda Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Refogado feliz (cenoura, abobrinha, couve) c/ Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne tiras cozida com cenoura e chuchu Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
Mamadeira 12:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Papa de Fruta 13:40	Frapê de Goiaba	Banana amassada	Frapê de Melancia	Pera cozida amassada	Frapê de Manga
Janta 15:45	Arroz branco, Feijão carioca, Frango c/ cenoura, milho, batata	Canja (cenoura, batata, frango, chuchu)	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, carne)	Sopa de Arroz branco, carne moída em molho c/ chuchu e cenoura	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 482Kcal, sendo PTN 15g / LIP 16g / CHO 72g / Vit A 302mcg / Vit C 31mg / Ca 289mg / Fe 6mg					

*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 Fornecedoros;

*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.

“Cada refeição preparada aqui é um gesto de cuidado e amor.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MARÇO 2026 – BERÇÁRIO I

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	16	17	18	19	20
Mamadeira 8:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Almoço 9:50	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ batata Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff de frango Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne moída refogada Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, omelete Salada Crua e Cozida
Mamadeira 12:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Papa de Fruta 13:40	Frapê de Melão	Mamão amassado	Banana amassada	Papinha de banana c/ aveia	Maça cozida amassada
Janta 15:45	Arroz branco, Feijão Carioca, coxa e sobrecoxa em molho Salada Crua	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Canja (cenoura, batata, frango, chuchu)	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, carne em tiras)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 493Kcal, sendo PTN 17g / LIP 15g / CHO 71g / Vit A 328mcg / Vit C 33mg / Ca 258mg / Fe 5mg					

*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.

"Cada refeição preparada aqui é um gesto de cuidado e amor."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MARÇO 2026 – BERÇÁRIO I

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	23	24	25	26	27
Mamadeira 8:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Almoço 9:50	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Refogado 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 tiras cozida com batata Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
Mamadeira 12:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Papa de Fruta 13:40	Pera cozida amassada	Banana amassada	Frapê de Melancia	Frapê de Goiaba	Frapê de Manga
Janta 15:45	Canja (cenoura, batata, frango, chuchu)	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, carne)	Arroz branco, carne moída em molho c/ batata e cenoura	Sopa de Arroz branco, carne em molho c/ batata e cenoura	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, carne)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 482Kcal, sendo PTN 15g / LIP 16g / CHO 72g / Vit A 302mcg / Vit C 31mg / Ca 289mg / Fe 6mg					

*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.

"Cada refeição preparada aqui é um gesto de cuidado e amor."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MARÇO 2026 – BERÇÁRIO I

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	30	31	01	02	03
Mamadeira 8:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	RECESSO	FERIADO Sexta-feira Santa
Almoço 9:50	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Peixinho assado c/ batatas escondidas Salada Crua	RECESSO	FERIADO Sexta-feira Santa
Mamadeira 12:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	RECESSO	FERIADO Sexta-feira Santa
Papa de Fruta 13:40	Maça cozida amassada	Papinha de banana c/ aveia	Banana amassada	RECESSO	FERIADO Sexta-feira Santa
Janta 15:45	Arroz branco, Feijão carioca, Frango c/ cenoura, milho, batata	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango)	RECESSO	FERIADO Sexta-feira Santa
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 478Kcal, sendo PTN 17g / LIP 15g / CHO 70g / Vit A 295mcg / Vit C 32mg / Ca 325mg / Fe 5mg					

*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.

"Cada refeição preparada aqui é um gesto de cuidado e amor."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113