



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL

MAIO 2025 – BERÇÁRIO 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 05	Terça 06	Quarta 07	Quinta 08	Sexta 09
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Pão caseiro Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Leite c/ cacau	Pão Caseiro c/ margarina Suco de Laranja c/ couve	Mini pão Chá de Erva Doce
Almoço 9:55	Arroz branco, Polenta, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua	Arroz Branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa c/ legumes e Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijoada 'fake' Salada Crua
Mamadeira 13:30	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
Janta 15:40	Sopa (macarrão conchinha, legumes, feijão batido, frango)	Pão de Queijo Suco de Laranja	Pão fofinho c/ margarina Suco de Uva	Macarrão parafuso com molho a bolonhesa	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, frango)
Fruta 16:00	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 698 Kcal, sendo 25,8 g PTN / 21,5 g LIP / 92,5g CHO					

*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 AOS TOMATES – não ofertar tomate e nem extrato;

ANDRÉA CRISTINA FADONI
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

"Tem uma força dentro de você que é capaz de sempre te surpreender"





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MAIO 2025 – BERÇÁRIO 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 12	Terça 13	Quarta 14	Quinta 15	Sexta 16
Café da Manhã 8:00	Estudo e Planejamento	Bolo de Chocolate Suco de Laranja	Pão caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Leite c/ cacau	Mini Pão Francês c/ manteiga Suco Abacaxi
Almoço 9:55	Estudo e Planejamento	Arroz, carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango c/ batata doce assados Salada Crua	Arroz, Canjiquinha c/ pernil de porco e legumes Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, carne moída c/ batata Salada Crua
Mamadeira 13:30	Estudo e Planejamento	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Janta 15:40	Estudo e Planejamento	Sopa (macarrão conchinha, legumes, feijão batido, carne)	Polenta, Carne moída em molho	Pão fatiado Suco de Laranja c/ acerola	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, frango)
Fruta 16:00	Estudo e Planejamento	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 705 Kcal, sendo 26,9 g PTN / 22,5 g LIP / 92,5g CHO					

*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 AOS TOMATES – não ofertar tomate e nem extrato;

ANDRÉA CRISTINA FADONI
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

"Tem uma força dentro de você que é capaz de sempre te surpreender"





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL

MAIO 2025 – BERÇÁRIO 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 19	Terça 20	Quarta 21	Quinta 22	Sexta 23
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Pão caseiro c/ margarina Chá de hortelã	Biscoito de polvilho Leite c/ cacau	Pão Caseiro Suco de Laranja c/ couve	Mini pão Suco de Abacaxi
Almoço 9:55	Arroz branco, Polenta, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff de carne Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Filé de Tilápia assado c/ batata Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada 'fake' Salada Crua
Mamadeira 13:30	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
Janta 15:40	Sopa (macarrão picado, legumes, feijão batido, frango)	Torta (carne moída, milho e ervilha) Suco de Laranja	Sopa (macarrão conchinha, legumes, feijão batido, carne em tiras)	Macarrão parafuso c/ frango em molho	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, frango)
Fruta 16:00	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 702 Kcal, sendo 26,5 g PTN / 22,9 g LIP / 92,9g CHO					

*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 AOS TOMATES – não ofertar tomate e nem extrato;

ANDRÉA CRISTINA FADONI
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

"Tem uma força dentro de você que é capaz de sempre te surpreender"





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MAIO 2025 – BERÇÁRIO 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 26	Terça 27	Quarta 28	Quinta 29	Sexta 30
Café da Manhã 8:00	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Abacaxi	Pão caseiro Chá de Camomila	Biscoito de polvilho Leite c/ cacau	Bolo de Cenoura Suco De Laranja c/ acerola	Pão caseiro c/ Manteiga Chá de erva doce
Almoço 9:55	Arroz, Canjiquinha c/ pernil de porco e legumes Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxinha de Frango c/ batata assadas Salda Crua	Arroz branco, Feijão carioca, omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão preto, Linguíça assada Salada Crua
Mamadeira 13:30	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
Janta 15:40	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, carne)	Sopa (macarrão picado, legumes, feijão batido, frango)	Pão fofinho Suco de Uva	Arroz, carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, carne)
Fruta 16:00	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 702 Kcal, sendo 26 g PTN / 21,5 g LIP / 89,9g CHO					

*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 AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

"Tem uma força dentro de você que é capaz de sempre te surpreender"