



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL  
OUTUBRO 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 30	Terça 01	Quarta 02	Quinta 03	Sexta 04
<b>Café da Manhã</b> 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Leite c/ Cacau	Bolo do "Hulk" Suco de Laranja c/ acerola	Biscoito de polvilho Suco de Abacaxi	Pão Francês c/ Manteiga Suco de Uva
<b>Almoço</b> 10:25	Arroz branco, carne em tiras em molho cozida c/ batata e cenoura em cubos Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango assado c/ batata inglesa, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, omelete, Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, carne moída refogada Salada Crua	Arroz branco, Feijão preto, Pernil de porco refogado c/ cebola Salada Crua
<b>Café da Tarde</b> 14:00	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
<b>Janta</b> 15:50	Sopa (macarrão letrinhas, legumes feijão batido, carne em tiras	Pão Fofinho c/ margarina Suco de Laranja	Macarrão parafuso à bolonhesa	Pão de Forma c/ requeijão Suco de Uva	Sopa (macarrão conchinha, 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 – substituir por produtos sem glúten; 5. ALERGIA AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI  
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

*\*Nós somos como o clima: feitos de dias de chuva e de sol!\**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL  
OUTUBRO 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 07	Terça 08	Quarta 09	Quinta 10	Sexta 11
<b>Café da Manhã</b> 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Mini Pão Francês c/ requeijão Suco de Uva	Biscoito de polvilho Leite c/ Cacau	Mini pão puro Suco de Uva	Pão de forma puro Suco Uva
<b>Almoço</b> 10:25	Arroz branco, Polenta, Carne moída c/ cenoura e tomate em molho	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa c/ legumes e Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras c/ batata Salada Crua	Arroz branco, Feijoada 'fake' Salada Crua FRUTA	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho c/ batata doce Salada Crua
<b>Café da Tarde</b> 14:00	FRUTA	FRUTA	FRUTA		FRUTA
<b>Janta</b> 15:50	Sopa (macarrão picado, legumes	Macarrão parafuso c/ frango em molho	Mini pão francês c/ carne moída Suco de Laranja c/ acerola	Pizza Napolitana Cupcake de Chocolate Suco de Laranja	Sopa (macarrão conchinha, legumes, 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 – substituir por alimentos esp; 5. ALERGIA AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI  
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

*"Nós somos como o clima: feitos de dias de chuva e de sol!"*



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL  
OUTUBRO 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 14	Terça 15	Quarta 16	Quinta 17	Sexta 18
Café da Manhã 8:20	RECESSO	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Uva	Biscoito de polvilho Leite c/ Cacau	Mini Pão puro Suco de Abacaxi	Pão Francês c/ requeijão Suco de Laranja c/ acerola
Almoço 10:25	RECESSO	Arroz branco, Canjiquinha c/ carne em tiras c/ legumes	Arroz branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ carne moída Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango c/ creme de milho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão preto, Linguiça assada Salada Crua
Café da Tarde 14:00	RECESSO	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:50	RECESSO	Macarrão picado a bolonhesa	Sopa (macarrão conchinha, legumes, feijão batido, carne)	Pão de Queijo Suco de Laranja	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 – substituir por alimentos esp. 5. ALERGIA AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI  
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

*\*Nós somos como o clima: feitos de dias de chuva e de sol!\**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL  
OUTUBRO 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 21	Terça 22	Quarta 23	Quinta 24	Sexta 25
<b>Café da Manhã</b> 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Mini pão puro Suco de Uva	Mini Francês c/ requeijão Suco de Abacaxi	Mini pão c/ manteiga Suco de Laranja c/ acerola	Biscoito de polvilho Leite em pó c/ Cacau
<b>Almoço</b> 10:25	Arroz branco, Polenta c/ Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango assado c/ batata doce Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Omelete Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff de carne 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	Arroz branco, carne moída em molho cozida c/ batata e cenoura em cubos Salada Crua	Pão de Forma c/ margarina Suco de Laranja	Macarrão parafuso com molho a bolonhesa	Torta de frango c/ milho, ervilha e tomate Suco de Uva	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 698 Kcal, sendo 24,7 g PTN / 20,3 g LIP / 89,5g 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 – não ofertar produtos contendo glúten; 5. ALERGIA AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI  
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

*“Nós somos como o clima: feitos de dias de chuva e de sol!”*



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL  
OUTUBRO 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 28	Terça 29	Quarta 30	Quinta 31	Sexta 01
<b>Café da Manhã</b> 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Leite c/ Cacau	Mini pão puro Suco de Uva	Pão de Forma c/ margarina Suco de Laranja	Pão Francês c/ Requeijão Suco de Abacaxi
<b>Almoço</b> 10:25	Arroz branco, carne moída em molho cozida c/ batata e cenoura em cubos Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho c/ batata doce Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa c/ legumes e Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, carne em tiras refogada Salada Crua	Arroz branco, Feijão preto, Pernil de porco refogado c/ cebola Salada Crua
<b>Café da Tarde</b> 14:00	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
<b>Janta</b> 15:50	Sopa (macarrão letrinhas, legumes feijão batido, carne em tiras	Pão de Queijo Suco de Laranja	Arroz temperado c/ carne moída, milho e cenoura em cubos	Macarrão parafuso c/ frango em molho	Sopa (macarrão conchinha, 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 – substituir por produtos sem glúten; 5. ALERGIA AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI  
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

*\*Nós somos como o clima: feitos de dias de chuva e de sol!\**