



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CARDÁPIO ESCOLAR



ESCOLA MUNICIPAL IRINEU BATISTA CÂMARA – PRÉ ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL – 4 a 10 anos – AGOSTO – 2026

SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
03. Macarrão espaguete à Bolonhesa + Salada	04. Arroz Branco + Feijuca de Pênil + Salada	05. Pão Francês c/ carne moída + Suco de Abacaxi	06. Arroz Branco + Coxa e sobrecoxa de frango em molho + Salada	07. Arroz Doce + Fruta goiaba
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: 4-5 anos (média semanal): Energia 273Kcal, sendo PTN 9g / LIP 10g / CHO 41g COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL 6-10 anos (média semanal): Energia 326Kcal, sendo PTN 11g / LIP 12g / CHO 50g				
10. Galinhada Colorida	11. Arroz Branco + Musculo cozido c/ mandioca + Salada	12. Pão caseiro c/ Requeijão + Suco de Uva	13. Arroz Branco + Feijão Carioca + Linguíça assada + Salada	14. Mingau de Chocolate + Fruta banana
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: 4-5 anos (média semanal): Energia 269Kcal, sendo PTN 8g / LIP 9g / CHO 42g COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL 6-10 anos (média semanal): Energia 320Kcal, sendo PTN 10g / LIP 11g / CHO 50g				
17. Estudo e Planejamento	18. Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos + Salada	19. Sopa de Macarrão picado, legumes e Carne de Boi	20. Arroz Branco + Nhoque c/ Carne Moída	21. Pão Francês c/ Margarina + Suco de Laranja + Fruta morango
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: 4-5 anos (média semanal): Energia 270Kcal, sendo PTN 9g / LIP 8g / CHO 40g COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL 6-10 anos (média semanal): Energia 323Kcal, sendo PTN 11g / LIP 10g / CHO 49g				
24. Polenta cremosa c/ Carne Moída	25. Arroz Branco + Strogonoff leve de frango + Salada	26. Pão caseiro c/ Requeijão + Suco de Acerola + Fruta goiaba	27. Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa + Salada	28. Bolacha Doce + logurte de Morango
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: 4-5 anos (média semanal): Energia 271Kcal, sendo PTN 9g / LIP 10g / CHO 43g COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL 6-10 anos (média semanal): Energia 324Kcal, sendo PTN 11g / LIP 12g / CHO 52g				

*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.

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

“Tudo o que é feito com amor, dedicação e fé se transforma em bênção.”