



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

ESCOLA IRINEU BATISTA CAMARA
JUNHO 2025 – JORNADA AMPLIADA



*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
Lanche da Manhã 9:00	Macarrão espaguete c/ frango ao molho + Salada	Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa em cubos + Salada	Pão Francês c/ carne moída + Suco de Laranja	Arroz + Strogonoff leve de frango + Salada	Bolacha rosquinha + Chá + Fruta
Fruta 10:55	Banana	Maça	Laranja	Goiaba	Pera
Lanche da Tarde 15:00	Macarrão espaguete c/ frango ao molho + Salada	Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa em cubos + Salada	Pão Francês c/ carne moída + Suco de Laranja	Arroz + Strogonoff leve de frango + Salada	Bolacha rosquinha + Chá + Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1145 Kcal, sendo 36g PTN / 38g LIP / 172g 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

ESCOLA IRINEU BATISTA CAMARA
JUNHO 2025 – JORNADA AMPLIADA



*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
Lanche da Manhã 9:00	Polenta cremosa c/ Carne Moída	Arroz + Coxa e sobrecoxa de frango em molho + Salada	Sopa de macarrão picado, legumes e Carne de Boi	Arroz Branco + Feijão Carioca + Carne em tiras refogada + Salada	Mingau de Chocolate + Fruta
Fruta 10:55	Banana	Maça	Laranja	Goiaba	Pera
Lanche da Tarde 15:00	Polenta cremosa c/ Carne Moída	Arroz + Coxa e sobrecoxa de frango em molho + Salada	Sopa de macarrão picado, legumes e Carne de Boi	Arroz Branco + Feijão Carioca + Carne em tiras refogada + Salada	Mingau de Chocolate + Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1139 Kcal, sendo 36 g PTN / 40 g LIP / 174g 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 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

ESCOLA IRINEU BATISTA CAMARA
JUNHO 2025 – JORNADA AMPLIADA



*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
Lanche da Manhã 9:00	Arroz Temperado c/ carne Moída e legumes + Salada	Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos	Galinhada Colorida + Fruta	FERIADO	RECESSO
Fruta 10:55	Banana	Maça	Laranja	FERIADO	RECESSO
Lanche da Tarde 15:00	Arroz Temperado c/ carne Moída e legumes + Salada	Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos	Galinhada Colorida + Fruta	FERIADO	RECESSO
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1136 Kcal, sendo 37 g PTN / 36g LIP / 163g 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 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

ESCOLA IRINEU BATISTA CAMARA
JUNHO 2025 – JORNADA AMPLIADA



***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
Lanche da Manhã 9:00	Macarrão parafuso à bolonhesa	Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	Pão Caseiro c/ Margarina + Suco Polpa Maracujá + Fruta	Arroz Branco + Músculo cozido c/ mandioca + Salada	Canjica
Fruta 10:55	Banana	Maça	Laranja	Goiaba	Pera
Lanche da Tarde 15:00	Macarrão parafuso à bolonhesa	Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	Pão Caseiro c/ Margarina + Suco Polpa Maracujá + Fruta	Arroz Branco + Músculo cozido c/ mandioca + Salada	Canjica
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1141 Kcal, sendo 32g PTN / 38g LIP / 165g 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!"

