



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CARDÁPIO ESCOLAR



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

SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
05. Macarrão espaguete à Bolonhesa + Salada	06. Arroz Branco + Strogonoff leve de frango + Salada	07. Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa + Salada	08. Pão Francês c/ carne moída + Suco de Uva 	09. Biscoito Polvilho + Suco de Laranja + Fruta BOLO 
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				
12. FERIADO 	13. RECESSO	14. Galinhada Colorida	15. Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	16. Arroz Branco + Musculo cozido c/ batata + Fruta
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 51g				
19. Polenta cremosa c/ Carne Moída	20. Arroz Branco + Feijão Carioca + Linguíça caseira assada	21. Pão caseiro c/ Requeijão + Suco de Acerola	22. Arroz Branco + Coxa e sobrecoxa de frango em molho + Salada	23. Bolacha Doce +iogurte de 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				
26. Arroz Branco + Nhoque c/ Carne Moída + Salada	27. Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos + Fruta	28. Pão Francês c/ margarina + Suco de Abacaxi	29. Sopa de Macarrão picado, legumes e Carne moída	30. Mingau de Chocolate + Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: 4-5 anos (média semanal): Energia 272Kcal, sendo PTN 10g / LIP 11g / CHO 42g COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL 6-10 anos (média semanal): Energia 324Kcal, sendo PTN 12g / LIP 12g / CHO 50g				

*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.

"A fé fortalece nos dias bons e sustenta nos difíceis."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA - CRN8-9113