



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

ABRIL 2025 – BERÇÁRIO II

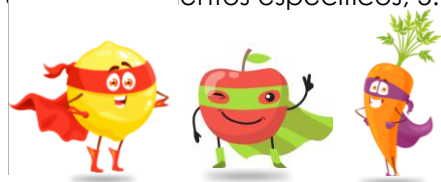


*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

REFEIÇÃO	Segunda 31	Terça 01	Quarta 02	Quinta 03	Sexta 04
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Pão caseiro c/ requeijão Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Suco de Laranja c/ acerola	Pão Caseiro c/ requeijão Suco de Uva	Mini pão puro Suco de Abacaxi
Almoço 9:50	Arroz, Carne em tiras em molho cozida c/ batata Salada Crua	Arroz Branco, Feijão carioca, Frango primavera refogado c/ milho e ervilha 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, Feijão Preto, Paleta suína assada Salada Crua
MAMADEIRA 11:00	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
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:25	Arroz temperado c/ carne moída, milho e cenoura	“Pizza” fake (presunto e queijo, tomate e orégano) Suco de Laranja	Pão fofinho c/ margarina Suco de Abacaxi	Macarrão picado c/ frango em molho	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, carne em tiras)
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 TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

“Ser forte é acordar cansado e desmotivado todas as manhãs e mesmo assim ir lutar por uma vida melhor.”



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

ABRIL 2025 – BERÇÁRIO II

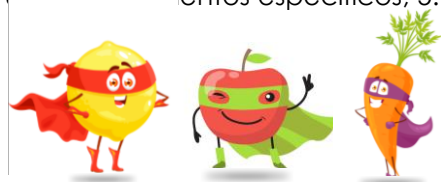


*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

REFEIÇÃO	Segunda 07	Terça 08	Quarta 09	Quinta 10	Sexta 11
Café da Manhã 8:00	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Uva	Pão caseiro c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Suco de Uva	Pão caseiro c/ requeijão Suco de Uva	Bolo de Fuba Suco de Laranja c/ acerola
Almoço 9:50	Arroz branco, Polenta, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango c/ batata doce assados Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada 'fake' Salada Crua	Arroz, carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua
MAMADEIRA 11:00	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
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA Milho Cozido
Janta 15:25	Arroz temperado c/ frango, milho e cenoura	Macarrão parafuso com molho a bolonhesa	Pão de Forma c/ requeijão Suco de Abacaxi	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, carne	Canjiquinha c/ paleta suína e legumes Salada Crua
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 TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

"Ser forte é acordar cansado e desmotivado todas as manhãs e mesmo assim ir lutar por uma vida melhor."



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

ABRIL 2025 – BERÇÁRIO II

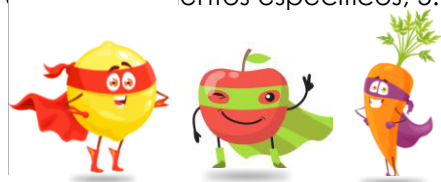


*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

REFEIÇÃO	Segunda 14	Terça 15	Quarta 16	Quinta 17	Sexta 18
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Leite em puro	Mini pão puro Suco de Uva	FERIADO	FERIADO
Almoço 9:50	Arroz branco, Polenta, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão preto, Paleta suína cozida Salada Cru e Cozida	FERIADO	FERIADO
MAMADEIRA 11:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	FERIADO	FERIADO
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FERIADO	FERIADO
Janta 15:25	Macarrão picado c/ frango em molho	Pão de Queijo Suco de Laranja	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, frango)	FERIADO	FERIADO
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 TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

“Ser forte é acordar cansado e desmotivado todas as manhãs e mesmo assim ir lutar por uma vida melhor.”



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

ABRIL 2025 – BERÇÁRIO II

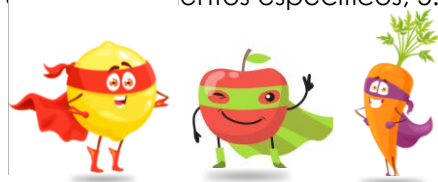


*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

REFEIÇÃO	Segunda 21	Terça 22	Quarta 23	Quinta 24	Sexta 25
Café da Manhã 8:00	FERIADO	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Suco De Laranja c/ acerola	Bolo de Couve Suco de Laranja	Pão caseiro c/ requeijão Suco de Uva
Almoço 9:50	FERIADO	Arroz branco, Canjiquinha de carne em tiras e legumes Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango c/ batata assados Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada 'fake' Salada Crua
MAMADEIRA 11:00	FERIADO	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Café da Tarde 13:40	FERIADO	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:25	FERIADO	Macarrão parafuso com molho a bolonhesa	Pão fofinho c/ margarina Suco de Abacaxi	Arroz, carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango)
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

"Ser forte é acordar cansado e desmotivado todas as manhãs e mesmo assim ir lutar por uma vida melhor."



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

ABRIL 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 28	Terça 29	Quarta 30	Quinta 01	Sexta 02
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Leite em puro	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Uva	FERIADO	RECESSO
Almoço 9:50	Arroz branco, carne moída c/ batata Salada Crua	Arroz Branco, Feijão carioca, Frango primavera refogado c/ milho e ervilha Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff de carne Salada Crua	FERIADO	RECESSO
MAMADEIRA 11:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	FERIADO	FERIADO
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FERIADO	RECESSO
Janta 15:25	Macarrão picado c/ frango em molho	Sopa (macarrão conchinha, legumes, carne)	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, frango)	FERIADO	RECESSO
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 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 AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

ANDRÉA CRISTINA FADONI
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

“Ser forte é acordar cansado e desmotivado todas as manhãs e mesmo assim ir lutar por uma vida melhor.”

