



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
NOVEMBRO 2025 – 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 03	Terça 04	Quarta 05	Quinta 06	Sexta 07
Café da Manhã 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 10:20	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Peixinho assado c/ batatas escondidas Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão Carioca, Carne em tiras c/ batata Salada Crua
Café da Tarde 14:05	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:50	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida	Macarrão picado à bolonhesa	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Uva	Pão de Queijo Suco de Laranja	Sopa (macarrão conchinha, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 705 Kcal, sendo 25,1 g PTN / 23,5g LIP / 107g 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 PIVA
NUTRICIONISTA CRN8 – 9113
CPF: 076.321.829-42



"Somos mais fortes do que pensamos e mais capazes do que acreditamos. Confie!"



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL

NOVEMBRO 2025 – 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 10	Terça 11	Quarta 12	Quinta 13	Sexta 14
Café da Manhã 8:20	Pão de Queijo Suco de Uva	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Bolo do Hulk Suco de Laranja	Biscoito de polvilho Suco de Abacaxi
Almoço 10:20	Arroz, carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxa e sobrecosta de Frango assado c/ batata Salda Crua	Arroz branco, Feijão preto, Farofa feliz (cenoura, milho, abobrinha, ervilha) c/ Ovo cozido Salada Crua	Arroz Branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida
Café da Tarde 14:05	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:50	Macarrão parafuso c/ frango em molho	Pãozinho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Sopa (macarrão letrinhas, feijão batido, frango, legumes da semana)	Pão Caseiro Suco de Uva	Arroz colorido c/ carne moída (cenoura, milho, tomate)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 709 Kcal, sendo 24,3 g PTN / 25g LIP / 108,5g 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 – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato.


ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
 NUTRICIONISTA CRN8 – 9113
 CPF: 076.321.829-42



"Somos mais fortes do que pensamos e mais capazes do que acreditamos. Confie!"



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL

NOVEMBRO 2025 – 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 17	Terça 18	Quarta 19	Quinta 20	Sexta 21
Café da Manhã 8:20	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão caseiro c/ margarina Suco de Laranja	FERIADO	RECESSO
Almoço 10:20	Arroz, Nhoque à Bolonesa Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida	FERIADO	RECESSO
Café da Tarde 14:05	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FERIADO	RECESSO
Janta 15:50	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)	Pão de Queijo Suco de Uva	Macarrão picado à bolonesa	FERIADO	RECESSO
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 702 Kcal, sendo 21 g PTN / 22,5 g LIP / 99,5g 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 – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato.

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA CRN8 – 9113
CPF: 076.321.829-42



"Somos mais fortes do que pensamos e mais capazes do que acreditamos. Confie!"



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL

NOVEMBRO 2025 – 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 24	Terça 25	Quarta 26	Quinta 27	Sexta 28
Café da Manhã 8:20	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Abacaxi	Bolo de Laranja Suco de Uva	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Pão caseiro c/ Manteiga Suco de Abacaxi
Almoço 10:20	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Coxa e sobrecoxa de Frango assado c/ batata doce Salda Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff leve de Boi Salada Crua	Arroz, Feijão Preto, Linguíça caseira assada Salada Crua
Café da Tarde 14:05	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:50	Macarrão parafuso c/ frango em molho	Arroz colorido c/ carne moída (cenoura, milho, tomate)	Pãozinho c/ requeijão Suco de Uva	Pão Caseiro Suco de Laranja	Sopa (macarrão picado, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 702 Kcal, sendo 20 g PTN / 23,5 g LIP / 112g 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 PIVA
 NUTRICIONISTA CRN8 – 9113
 CPF: 076.321.829-42



"Somos mais fortes do que pensamos e mais capazes do que acreditamos. Confie!"