



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS  
ABRIL 2024 – 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 01	Terça 02	Quarta 03	Quinta 04	Sexta 05
<b>Café da Manhã</b> 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Mini pão puro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Leite em pó c/ Cacau	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Laranja	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva
<b>Almoço</b> 10:00	Arroz branco, Canjiquinha c/ carne moída e legumes	Arroz branco, Feijão carioca, omelete, Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Frango c/ batata doce assados Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras c/ batata Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada 'fake' Salada Crua
<b>Mamadeira</b> 11:15 ou 13:00	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
<b>Café da Tarde</b> 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
<b>Janta</b> 15:25	Macarrão gravata com Frango e molho de tomates	Pão de Queijo Suco de Laranja	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, carne em tiras)	Sopa (macarrão picado, legumes, frango)	Pão de Forma c/ requeijão Suco de Abacaxi
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 699 Kcal, sendo 25,7 g PTN / 21,3 g LIP / 91,5g 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 AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

**ANDRÉA CRISTINA FADONI**  
NUTRICIONISTA - CRN8-9113



*'Não desista! Geralmente é a última chave no chaveiro que abre a porta.'*



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

ABRIL 2024 – BERÇÁRIO II



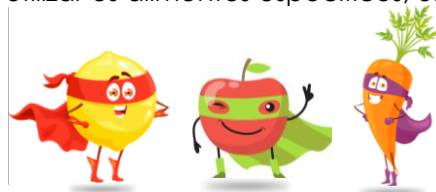
\*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

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

REFEIÇÃO	Segunda 08	Terça 09	Quarta 10	Quinta 11	Sexta 12
<b>Café da Manhã</b> 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Mini pão puro Suco de Abacaxi	Bolo de Fubá Suco de Laranja	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Laranja	Mini Pão puro Suco de Uva
<b>Almoço</b> 10:00	Arroz branco, Polenta, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa c/ ovo cozido e legumes Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Pernil de porco refogado c/ cebola Salada Crua
<b>Mamadeira</b> 11:15 ou 13:00	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
<b>Café da Tarde</b> 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
<b>Janta</b> 15:25	Arroz temperado c/ cenoura em cubos, milho e frango	Sopa (macarrão conchinha, legumes, c/ carne moída)	Macarrão parafuso à bolonhesa	Sanduíche c/ presunto e queijo Suco de Abacaxi	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, frango)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 703 Kcal, sendo 26,4 g PTN / 22,3 g LIP / 92,1g 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



*'Não desista! Geralmente é a última chave no chaveiro que abre a porta.'*



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

ABRIL 2024 – BERÇÁRIO II



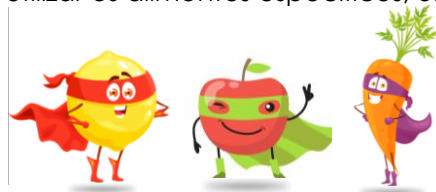
\*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

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

REFEIÇÃO	Segunda 15	Terça 16	Quarta 17	Quinta 18	Sexta 19
<b>Café da Manhã</b> 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Mini pão puro Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Leite em pó c/ Cacau	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Laranja	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi
<b>Almoço</b> 10:00	Arroz temperado c/ carne moída, milho e cenoura em cubos	Arroz branco, Feijão carioca, Ovos mexidos Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, carne moída em molho c/ legumes Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango assado c/ batata Salada Crua	Arroz branco, Canjiquinha c/ pernil de porco c/ legumes
<b>Mamadeira</b> 11:15 ou 13:00	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
<b>Café da Tarde</b> 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
<b>Janta</b> 15:25	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido)	Torta de carne moída c/ legumes Suco de Laranja	Macarrão picado c/ frango em molho de tomate	Sopa (macarrão conchinha, legumes e frango desfiado)	Mini Pão de leite c/ requeijão Suco de Uva
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 703 Kcal, sendo 26,4 g PTN / 22,3 g LIP / 92,1g 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



*'Não desista! Geralmente é a última chave no chaveiro que abre a porta.'*



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

ABRIL 2024 – BERÇÁRIO II



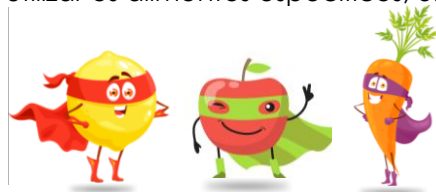
\*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

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

REFEIÇÃO	Segunda 22	Terça 23	Quarta 24	Quinta 25	Sexta 26
<b>Café da Manhã</b> 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Mini pão puro Suco de Uva	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Abacaxi	Pão Francês c/ requeijão Suco de Laranja	Mini Pão puro Suco de Uva
<b>Almoço</b> 10:00	Arroz branco, Polenta c/ coxa e sobrecoxa e legumes em molho	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras c/ batata Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa c/ ovo cozido e legumes Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijoada 'fake' Salada Crua
<b>Mamadeira</b> 11:15 ou 13:00	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
<b>Café da Tarde</b> 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
<b>Janta</b> 15:25	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido)	Sopa (macarrão picado, legumes, c/ frango)	Pão de Queijo Suco de Laranja	Macarrão gravata com molho a bolonhesa	Arroz temperado c/ carne moída, milho e cenoura em cubos
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 698 Kcal, sendo 24,7 g PTN / 20,3 g LIP / 89,5g 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 AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

**ANDRÉA CRISTINA FADONI**  
NUTRICIONISTA - CRN8-9113



*'Não desista! Geralmente é a última chave no chaveiro que abre a porta.'*



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

ABRIL 2024 – BERÇÁRIO II



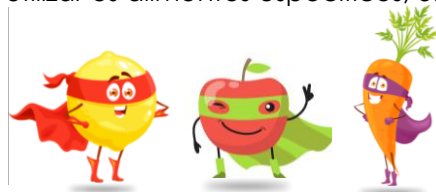
\*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

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

REFEIÇÃO	Segunda 29	Terça 30	Quarta 01	Quinta 02	Sexta 03
<b>Café da Manhã</b> 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Mini pão puro Suco de Uva	<b>FERIADO</b>	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Abacaxi	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva
<b>Almoço</b> 10:00	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, carne em tiras)	Arroz branco, Feijão carioca, frango em tiras c/ creme de milho Salada Crua e Cozida	<b>FERIADO</b>	Macarrão parafuso com a bolonhesa Salada Crua	Arroz branco, Feijoada 'fake' Salada Crua
<b>Mamadeira</b> 11:15 ou 13:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	FERIADO	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
<b>Café da Tarde</b> 13:40	FRUTA	FRUTA	<b>FERIADO</b>	FRUTA	FRUTA
<b>Janta</b> 15:25	Arroz temperado c/ frango desfiado, milho e cenoura em cubos	Sopa (macarrão conchinha, legumes e carne em tiras)	<b>FERIADO</b>	Arroz branco, Polenta c/ frango em molho, Salada Cozida	Pão de Forma c/ requeijão Suco de Abacaxi
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 699 Kcal, sendo 25,7 g PTN / 21,3 g LIP / 91,5g 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 AOS TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

**ANDRÉA CRISTINA FADONI**  
NUTRICIONISTA - CRN8-9113



*'Não desista! Geralmente é a última chave no chaveiro que abre a porta.'*