



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

SETEMBRO 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 01	Terça 02	Quarta 03	Quinta 04	Sexta 05
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)
Almoço 9:50	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão preto, Farofa feliz (cenoura, milho, abobrinha, couve) c/ Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Carne cozida c/ batata Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxinha de Frango assada Salda 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	Sopa (macarrão picado, feijão batido, carne em tiras, legumes da semana)	Macarrão parafuso com frango em molho	Pão de Queijo Suco de Laranja	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Abacaxi	Sopa (macarrão letrinhas, 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 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 PIVA

NUTRICIONISTA CRN8 – 9113

CPF: 076.321.829-42

“Grandes coisas nunca vêm da zona de conforto”



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

SETEMBRO 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 08	Terça 09	Quarta 10	Quinta 11	Sexta 12
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Bolo de Fubá Suco de Laranja	Pão Caseiro Suco de Uva	Pão caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 9:50	Arroz branco, Nhoque c/ molho de frango	Arroz Branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida
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	Sopa (macarrão picado, feijão batido, carne em tiras, legumes da semana)	Pãozinho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Arroz colorido c/ carne moída (cenoura, milho, tomate)	Macarrão picado c/ frango em molho	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)
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 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 PIVA

NUTRICIONISTA CRN8 – 9113

CPF: 076.321.829-42

“Grandes coisas nunca vêm da zona de conforto”



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

SETEMBRO 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 15	Terça 16	Quarta 17	Quinta 18	Sexta 19
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão caseiro c/ margarina Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Pãozinho Suco de Uva
Almoço 9:50	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxa e sobrecosta de Frango assado c/ batata Salda Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff Leve de boi Salada Crua	Arroz branco, Feijão preto, Linguíça caseira 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 branco, Feijoada de pernil Salada Crua	Pão caseiro Suco de Uva	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, carne moída)	Pão de Queijo Suco de Laranja	Sopa (macarrão picado, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)
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 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 PIVA

NUTRICIONISTA CRN8 – 9113

CPF: 076.321.829-42

“Grandes coisas nunca vêm da zona de conforto”



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

SETEMBRO 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 22	Terça 23	Quarta 24	Quinta 25	Sexta 26
Café da Manhã 8:00	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Bolo de Laranja Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Pão caseiro c/ Manteiga Suco de Abacaxi
Almoço 9:50	Arroz, carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida	Arroz branco, nhoque c/ molho à bolonhesa
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	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)	Pãozinho c/ requeijão Suco de Uva	Macarrão parafuso com molho à bolonhesa	Pizza quadrada da Casa (presunto, muçarela, milho, ervilha e orégano) Suco de Laranja	Sopa (macarrão conchinha, legumes da semana, feijão batido, carne)
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 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 PIVA

NUTRICIONISTA CRN8 – 9113

CPF: 076.321.829-42

“Grandes coisas nunca vêm da zona de conforto”



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

SETEMBRO 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 29	Terça 30	Quarta 01	Quinta 02	Sexta 03
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)
Almoço 9:50	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão preto, Farofa feliz (cenoura, milho, abobrinha, couve) c/ Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida	Arroz Branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxinha de Frango assada Salda 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	Sopa (macarrão picado, feijão batido, carne em tiras, legumes da semana)	Macarrão parafuso com frango em molho	Pão de Queijo Suco de Laranja	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Abacaxi	Sopa (macarrão letrinhas, 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

"Grandes coisas nunca vêm da zona de conforto"