



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

ESCOLA IRINEU BATISTA CAMARA
SETEMBRO 2025 – JORNADA AMPLIADA



*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
Lanche da Manhã 9:00	Polenta cremosa c/ Carne Moída + Fruta	Pão Francês c/ muçarela + Suco de Abacaxi	Pão Caseiro c/ Margarina + Suco de Laranja + Fruta	Arroz + Coxa e sobrecoxa de frango em molho + Salada	Arroz Branco + Musculo cozido c/ batata + Salada
Fruta 10:55	Banana	Maça	Laranja	Goiaba	Pera
Lanche da Tarde 15:00	Polenta cremosa c/ Carne Moída + Fruta	Pão Francês c/ muçarela + Suco de Abacaxi	Pão Caseiro c/ Margarina + Suco de Laranja + Fruta	Arroz + Coxa e sobrecoxa de frango em molho + Salada	Arroz Branco + Musculo cozido c/ batata + Salada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1145 Kcal, sendo 36g PTN / 38g LIP / 172g CHO					

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua 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

" Confie no que Deus planejou para Você "





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

ESCOLA IRINEU BATISTA CAMARA
SETEMBRO 2025 – JORNADA AMPLIADA



*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
Lanche da Manhã 9:00	Pão Francês c/ Requeijão + Suco de Uva + Fruta	Arroz + Strogonoff leve de carne de boi + Salada	Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	Mingau de Chocolate + Fruta	Macarrão espaguete à bolonhesa + Salada
Fruta 10:55	Banana	Maça	Laranja	Goiaba	Pera
Lanche da Tarde 15:00	Pão Francês c/ Requeijão + Suco de Uva + Fruta	Arroz + Strogonoff leve de carne de boi + Salada	Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	Mingau de Chocolate + Fruta	Macarrão espaguete à bolonhesa + Salada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1139 Kcal, sendo 36 g PTN / 40 g LIP / 174g 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

" Confie no que Deus planejou para você "





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

ESCOLA IRINEU BATISTA CAMARA
SETEMBRO 2025 – JORNADA AMPLIADA



*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
Lanche da Manhã 9:00	Pão Francês c/ Margarina + Suco de Maracujá	Arroz Branco + Carne moída em molho c/ batata + Salada	Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa em cubos + Salada	Galinhada Colorida + Salada + Fruta	Bolacha Maisena + iogurte de Fruta + Fruta
Fruta 10:55	Banana	Maça	Laranja	Banana	Pera
Lanche da Tarde 15:00	Pão Francês c/ Margarina + Suco de Maracujá	Arroz Branco + Carne moída em molho c/ batata + Salada	Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa em cubos + Salada	Galinhada Colorida + Salada + Fruta	Bolacha Maisena + iogurte de Fruta + Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1136 Kcal, sendo 37 g PTN / 36g LIP / 163g 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

" Confie no que Deus planejou para Você "





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

ESCOLA IRINEU BATISTA CAMARA
SETEMBRO 2025 – JORNADA AMPLIADA



*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
Lanche da Manhã 9:00	Pão Francês c/ Requeijão + logurte de Fruta	Polenta cremosa c/ Carne Moída + Fruta	Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos + Salada	Mingau de Chocolate + Fruta	Arroz Temperado c/ carne Moída e legumes + Salada
Fruta 10:55	Banana	Maça	Laranja	Goiaba	Pera
Lanche da Tarde 15:00	Pão Francês c/ Requeijão + logurte de Fruta	Polenta cremosa c/ Carne Moída + Fruta	Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos + Salada	Mingau de Chocolate + Fruta	Arroz Temperado c/ carne Moída e legumes + Salada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1145 Kcal, sendo 36g PTN / 38g LIP / 172g 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

" Confie no que Deus planejou para Você "





PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ - PARANÁ

ESCOLA IRINEU BATISTA CAMARA
SETEMBRO 2025 – JORNADA AMPLIADA



*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
Lanche da Manhã 9:00	Pão Francês c/ muçarela + Suco de Acerola	Macarrão espaguete à bolonhesa + Salada	Arroz + Coxa e sobrecoxa de frango em molho + Salada	Pão Caseiro c/ Margarina + Suco de Laranja + Fruta	Arroz Branco + Feijão Carioca + Musculo cozido c/ batata + Salada
Fruta 10:55	Banana	Maça	Laranja	Goiaba	Pera
Lanche da Tarde 15:00	Pão Francês c/ muçarela + Suco de Acerola	Macarrão espaguete à bolonhesa + Salada	Arroz + Coxa e sobrecoxa de frango em molho + Salada	Pão Caseiro c/ Margarina + Suco de Laranja + Fruta	Arroz Branco + Feijão Carioca + Musculo cozido c/ batata + Salada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1145 Kcal, sendo 36g PTN / 38g LIP / 172g 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

" Confie no que Deus planejou para você "

