



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ

Paço Municipal "Manoel Peres Filho"

Fone: (044) 3635-1690 - Fax: 3635-1300 – CNPJ N.788.349/0001-39

JAPURÁ - ESTADO DO PARANÁ



ESCOLA MUNICIPAL IRINEU BATISTA CÂMARA – PRÉ ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - 4-10 anos – SETEMBRO – 2025

01. Polenta cremosa c/ Carne Moída + Fruta	02. Pão Francês c/ muçarela + Suco de Abacaxi	03. Pão Caseiro c/ Margarina + Suco de Laranja + Fruta	04. Arroz + Coxa e sobrecoca de frango em molho + Salada	05. Arroz Branco + Musculo cozido c/ batata + Salada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 325 Kcal, sendo 10g PTN / 9,1 g LIP / 49 g CHO				
08. Pão Francês c/ Requeijão + Suco de Uva + Fruta	09. Arroz + Stroganoff leve de carne de boi + Salada	10. Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	11. Mingau de Chocolate + Fruta	12. Macarrão espaguete à bolonhesa + Salada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 322,5 Kcal, sendo 9g PTN 7/9,6 g LIP / 52 g CHO				
15. Pão Francês c/ Margarina + Suco de Maracujá	16. Arroz Branco + Carne moída em molho c/ batata + Salada	17. Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa em cubos + Salada	18. Galinhada Colorida + Salada + Fruta	19. Bolacha Maisena + iogurte de Fruta + Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 328,5 Kcal, sendo 10 g PTN 7/9,5 g LIP / 50 g CHO				
22. Pão Francês c/ Requeijão + iogurte de Fruta	23. Polenta cremosa c/ Carne Moída + Fruta	24. Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos + Salada	25. Mingau de Chocolate + Fruta	26. Arroz Temperado c/ carne Moída e legumes + Salada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 326,5 Kcal, sendo 9 g PTN /9,2 g LIP / 51 g CHO				
29. Pão Francês c/ muçarela + Suco de Acerola	30. Macarrão espaguete à bolonhesa + Salada	01. Arroz + Coxa e sobrecoca de frango em molho + Salada	02. Pão Caseiro c/ Margarina + Suco de Laranja + Fruta	03. Arroz Branco + Feijão Carioca + Musculo cozido c/ batata + Salada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 327,5 Kcal, sendo 10 g PTN 7/9,6 g LIP / 52 g CHO				

*OBS: CARDÁPIO SUJEITO ALTERAÇÕES.

*Salada e Frutas – serão utilizadas a variedade encaminhada semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

*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"

