



## CARDÁPIO NUTRICIONAL

17à21de Fevereiro - ADAPTAÇÃO

Responsável técnica  
Marivone Rosa – Nutricionista  
CRN 10-211

BERÇÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>DESJEJUM/ COLAÇÃO</b> 8h30	Banana amassada	Maçã cozida	Mamão amassado com banana	Manga com pera amassada	Creme de abacate com banana
<b>ALMOÇO</b> 10h30					
<b>LANCHE DA TARDE</b> 14h15	Manga amassada	Creme de pera e banana	Frutas amassadinhas (mamão, banana, maçã)	Mamão amassado com suco de laranja	Creme de maçã com manga
<b>JANTAR</b> 16h30					

### Recomendações gerais:

- Do 4<sup>a</sup> ao 8<sup>a</sup> mês, a fruta deve ser oferecida em forma de papa. Após em forma in natura, observando que sejam bem macias.
- Feijão: Do 6<sup>a</sup> ao 8<sup>a</sup> mês, utiliza-se apenas o caldo do feijão. A partir do 9<sup>a</sup> mês inclui-se na alimentação o creme de feijão (caldo mais grão de feijão amassado)
- Sempre usar o garfo, não liquidificar e não passar na peneira.
- A papa deve ficar com a consistência em forma de purê grosso. O feijão sempre é cozido com legumes (chuchu, batata doce, abóbora, couve).
- A carne deve ser cozida junto com os legumes e retirada depois. As frutas e sucos estão sujeitos a substituições em virtude da disponibilidade.



Responsável técnica  
Marivone Rosa – Nutricionista  
CRN 10-211

## CARDÁPIO NUTRICIONAL

24 a 28 de fevereiro - Adaptação

BERÇÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>DESJEJUM/ COLAÇÃO</b> 8h30	Maçã cozida	Creme de pera com morango	Creme de abacate	Banana com mamão amassados	Papa de manga
<b>ALMOÇO</b> 10h30					
<b>LANCHE DA TARDE</b> 14h15	Manga amassada	Banana amassada com aveia	Mamão com maçã amassadinhos	Pera cozida amassada	Maçã cozida
<b>JANTAR</b> 16h30					

### Recomendações gerais:

- Do 4<sup>a</sup> ao 8<sup>a</sup> mês, a fruta deve ser oferecida em forma de papa. Após em forma in natura, observando que sejam bem macias.
- Feijão: Do 6<sup>a</sup> ao 8<sup>a</sup> mês, utiliza-se apenas o caldo do feijão. A partir do 9<sup>a</sup> mês inclui-se na alimentação o creme de feijão (caldo mais grão de feijão amassado)
- Sempre usar o garfo, não liquidificar e não passar na peneira.
- A papa deve ficar com a consistência em forma de purê grosso. O feijão sempre é cozido com legumes (chuchu, batata doce, abóbora, couve).
- A carne deve ser cozida junto com os legumes e retirada depois. As frutas e sucos estão sujeitos a substituições em virtude da disponibilidade.