



CARDÁPIO NUTRICIONAL

17à21de Fevereiro - ADAPTAÇÃO

Responsável técnica
Marivone Rosa – Nutricionista
CRN 10-211

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

Recomendações gerais:

- Do 4^a ao 8^a mês, a fruta deve ser oferecida em forma de papa. Após em forma in natura, observando que sejam bem macias.
- Feijão: Do 6^a ao 8^a mês, utiliza-se apenas o caldo do feijão. A partir do 9^a 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
DESJEJUM/ COLAÇÃO 8h30	Maçã cozida	Creme de pera com morango	Creme de abacate	Banana com mamão amassados	Papa de manga
ALMOÇO 10h30					
LANCHE DA TARDE 14h15	Manga amassada	Banana amassada com aveia	Mamão com maçã amassadinhos	Pera cozida amassada	Maçã cozida
JANTAR 16h30					

Recomendações gerais:

- Do 4^a ao 8^a mês, a fruta deve ser oferecida em forma de papa. Após em forma in natura, observando que sejam bem macias.
- Feijão: Do 6^a ao 8^a mês, utiliza-se apenas o caldo do feijão. A partir do 9^a 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.