



Responsável técnica
Marivone Rosa – Nutricionista
CRN 10-211

CARDÁPIO NUTRICIONAL

05 à 09 de Maio

BERÇÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM/ COLAÇÃO 8h30	Maçã com banana picadinhos	Creme de abacate (amassadinho com gotinhas de limão)	Mamão com banana amassadinhos	Creme de manga	Banana amassada com aveia
ALMOÇO 10h30	Carne picadinha Cenoura e brócolis picadinhos (separados) Arroz + Feijão	Frango desfiado Purê de abóbora e batata Beterraba e espinafre refogado (separados) Arroz + Feijão	Carne moída Purê de batata Abobrinha com cenoura Macarrão Arroz + Feijão	Peixinho desfiado Cenoura e chuchu refogadinhos Batata baroa Arroz +Feijão	Sopa de verduras (carne) (todos os vegetais disponíveis)
LANCHE DA TARDE 14h15	Banana amassada com aveia	Mamão amassado com suco de laranja	Maçã cozida	Creme de abacate com banana	Creme de Caqui
JANTAR 16h30	Sopa de verduras (carne)	Carne picadinha Beterraba e abobrinha refogada(separados) Arroz + Feijão	Frango desfiado Brócolis e batata aipo em rodelinhas (separados) Arroz + Feijão	Carne moída Purê de beterraba com batata Macarrão cabelinho de anjo Arroz + Feijão	Canja de galinha (cenoura, batata , abobrinha e chuchu)

Recomendações gerais:

- As frutas quando oferecidas in natura ,devem estar bem macias.
- Feijão: Do 6ª ao 8ª mês, utiliza-se apenas o caldo do feijão. A partir do 9ª mês inclui-se na alimentação o creme de feijão (caldo mais grão de feijão amassado)
- 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 estão sujeitas a substituições em virtude da disponibilidade.
- Preparar os alimentos bem amassadinhos com o garfo e as carnes/frango bem picadinhos/desfiadas. Não usar liquidificador e peneira para o preparo das papas. Não adicionar sal e açúcar nas preparações.



Responsável técnica
Marivone Rosa – Nutricionista
CRN 10-211

CARDÁPIO NUTRICIONAL

12 à 16 de Maio

BERÇÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM/ COLAÇÃO 8h30	Banana amassada com aveia	Mamão com banana amassadinhos	Creme de caqui	Pera picadinha	Mamão com laranja picadinhos
ALMOÇO 10h30	Carne picadinha Beterraba e cenoura (separadas) Arroz+ Feijão	Frango desfiado Purê de abóbora Brócolis Arroz+ Feijão	Carne picadinha ensopadinha Batata aipo e cenoura Macarrão cabelinho de anjo Arroz +Feijão	Carne Moída Abobrinha e espinafre refogados Purê de batata doce Arroz+ Feijão	Canja de Galinha
LANCHE DA TARDE 14h15	Creme de caqui	Maçã cozida	Creme de abacate	Purê de pera e mamão	Banana amassada com aveia
JANTAR 16h30	Frango picadinho ensopadinho Purê de batata Brócolis e abóbora (separados) Arroz+ Feijão	Carne moída com chuchu e cenoura Macarrão cabelinho de anjo Purê de Abóbora Arroz+ Feijão	Frango picadinho Espinafre e abóbora refogadinhos Arroz+ Feijão	Peixe desfiadinho Purê de beterraba com batata Arroz+ Feijão	Sopa de verduras (carne)

Recomendações gerais:

- As frutas quando oferecidas in natura ,devem estar 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.
- Preparar os alimentos bem amassadinhos com o garfo e as carnes/frango bem picadinhas/desfiadas. Não usar liquidificador e peneira para o preparo das papas. Não adicionar sal e açúcar nas preparações.



Responsável técnica
Marivone Rosa – Nutricionista
CRN 10-211

CARDÁPIO NUTRICIONAL

19 à 23 de Maio

BERÇÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM/ COLAÇÃO 8h30	Maçã com banana picadinhos	Creme de abacate (amassadinho com gotinhas de limão)	Mamão com banana amassadinhos	Creme de manga	Banana amassada com aveia
ALMOÇO 10h30	Carne picadinha Cenoura e brócolis picadinhos (separados) Arroz + Feijão	Frango desfiado Purê de abóbora e batata Beterraba e espinafre refogadinho (separados) Arroz + Feijão	Carne moída Purê de batata Abobrinha com cenoura Macarrão Arroz + Feijão	Peixinho desfiado Cenoura e chuchu refogadinhos Batata baroa Arroz +Feijão	Sopa de verduras (carne) (todos os vegetais disponíveis)
LANCHE DA TARDE 14h15	Banana amassada com aveia	Mamão amassado com suco de laranja	Maçã cozida	Creme de abacate com banana	Creme de Caqui
JANTAR 16h30	Sopa de verduras (carne)	Carne picadinha Beterraba e abobrinha refogada(separados) Arroz + Feijão	Frango desfiado Brócolis e batata aipo em rodelinhas (separados) Arroz + Feijão	Carne moída Purê de beterraba com batata Macarrão cabelinho de anjo Arroz + Feijão	Canja de galinha (cenoura, batata , abobrinha e chuchu)

Recomendações gerais:

- As frutas quando oferecidas in natura ,devem estar 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)
- 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 estão sujeitas a substituições em virtude da disponibilidade.



Responsável técnica
Marivone Rosa – Nutricionista
CRN 10-211

CARDÁPIO NUTRICIONAL

26 a 30 de maio

BERÇÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM/ COLAÇÃO 8h30	Banana amassada com aveia	Mamão com banana amassadinhos	Creme de caqui	Pera picadinha	Mamão com laranja picadinhos
ALMOÇO 10h30	Carne picadinha Beterraba e cenoura (separadas) Arroz+ Feijão	Frango desfiado Purê de abóbora Brócolis Arroz+ Feijão	Carne picadinha ensopadinha Batata aipo e cenoura Macarrão cabelinho de anjo Arroz +Feijão	Carne Moída Abobrinha e espinafre refogados Purê de batata doce Arroz+ Feijão	Canja de Galinha
LANCHE DA TARDE 14h15	Creme de caqui	Maçã cozida	Creme de abacate	Purê de pera e mamão	Banana amassada com aveia
JANTAR 16h30	Frango picadinho ensopadinho Purê de batata Brócolis e abóbora (separados) Arroz+ Feijão	Carne moída com chuchu e cenoura Macarrão cabelinho de anjo Purê de Abóbora Arroz+ Feijão	Frango picadinho Espinafre e abóbora refogadinhos Arroz+ Feijão	Peixe desfiadinho Purê de beterraba com batata Arroz+ Feijão	Sopa de verduras (carne)

Recomendações gerais:

- As frutas quando oferecidas in natura ,devem estar bem macias.
- Feijão: Do 6ª ao 8ª mês, utiliza-se apenas o caldo do feijão. A partir do 9ª 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.
- Preparar os alimentos bem amassadinhos com o garfo e as carnes/frango bem picadinhas/desfiadas. Não usar liquidificador e peneira para o preparo das papas. Não adicionar sal e açúcar nas preparações.