

CARDÁPIO BERÇÁRIO I

Setembro 2017

DATA		LANCHE DA MANHÃ 1	LANCHE DA MANHÃ 2	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
01/09/2017	SEX	Papinha de mamão com maçã	Fórmula Infantil	Aletria, frango desfiado, brócolis picado e beterraba cozida.	Papinha de melão com maçã	Purê de batata, carne moída ensopada e cenoura cozida
04/09/2017	SEG	Papinha de banana e maçã	Fórmula Infantil.	Aletria, carne moída e cenoura cozida.	Papinha de banana. Fórmula Infantil.	Sopa de frango desfiado, arroz, batata, cenoura e tempero verde.
05/09/2017	TER	Papinha de manga cozida	Fórmula Infantil.	Papinha de arroz, caldo de feijão carioca, frango ensopado desfiado e chuchu.	Papinha de maçã. Fórmula Infantil.	Papinha de carne com aipim (Receitas Berçário I)
06/09/2017	QUA	Papinha de banana e mamão.	Fórmula Infantil.	Papinha de arroz, caldo de feijão preto, carne moída e abóbora	Papinha de banana com aveia. Fórmula Infantil.	Aletria, frango refogado e desfiado e beterraba cozida.
07/09/2017	QUI	FERIADO				
08/09/2017	SEX	FERIADO				
11/09/2017	SEG	Papinha de maçã cozida	Fórmula Infantil.	Aletria, frango desfiado e ensopado com abobrinha e cenoura.	Papinha Binho (Receitas Berçário I). Fórmula Infantil.	Papinha de arroz, caldo de feijão carioca, carne moída e abóbora.
12/09/2017	TER	Papinha de laranja e mamão.	Fórmula Infantil.	Purê de batata, carne desfiada e ensopada e beterraba cozida.	Papinha de banana com aveia. Fórmula Infantil.	Sopa com aletria, frango, cenoura e chuchu.
13/09/2017	QUA	Papinha de batata doce e maçã (Receitas Berçário I)	Fórmula Infantil.	Papinha de arroz, caldo de feijão, frango desfiado e brócolis.	Papinha de maçã cozida. Fórmula Infantil.	Sopa com arroz, mandioquinha, carne desfiada e vagem.
14/09/2017	QUI	Papinha de salada de frutas – laranja, maçã, banana (Receitas Berçário 1)	Fórmula Infantil.	Aletria com carne moída e cenoura cozida	Papinha de banana com maçã. Fórmula Infantil.	Canja (frango, arroz, batata, chuchu e cenoura).
15/09/2017	SEX	Papinha de abacate com banana.	Fórmula Infantil.	Papinha de arroz, caldo de feijão, couve flor e frango desfiado.	Papinha de mamão com laranja. Fórmula Infantil.	Papinha de carne com aipim (Receitas Berçário I)
18/09/2017	SEG	Papinha de banana e abacate.	Fórmula Infantil.	Polenta à bolonhesa com cenoura e chuchu.	Papinha de mamão com aveia. Fórmula Infantil.	Sopa de frango com batata, arroz, brócolis e cenoura.
19/09/2017	TER	Creme de manga com maracujá	Fórmula Infantil.	Papinha de arroz, caldo de feijão, carne desfiada e beterraba.	Papinha de maçã cozida. Fórmula Infantil.	Aletria, frango desfiado, cenoura e chuchu cozidos
20/09/2017	QUA	Papinha de banana com aveia	Fórmula Infantil.	Purê de batata doce, carne moída ensopada e beterraba cozida.	Papinha de mamão. Fórmula Infantil.	Papinha de arroz, caldo de feijão preto, frango desfiado e couve flor.
21/09/2017	QUI	Papinha binho (Receitas Berçário I)	Fórmula Infantil.	Papinha de arroz, caldo de feijão carioca, carne desfiada e cenoura.	Papinha de maçã cozida. Fórmula Infantil.	Sopa com aletria, frango desfiado, abóbora, chuchu e vagem.
22/09/2017	SEX	Papinha de maçã e melão	Fórmula Infantil.	Aletria, carne moída ensopada com cenoura e beterraba cozida.	Papinha de pêra e laranja. Fórmula Infantil.	Papinha de frango, milho, cenoura e espinafre (Receitas- Berçário I).
25/09/2017	SEG	Papinha de maçã cozida.	Fórmula Infantil.	Papinha de lentilha com frango desfiado (Receitas Berçário I- substituir a carne da receita pelo frango).	Papinha de mamão com banana. Fórmula Infantil.	Aletria, carne moída enospada com couve flor e cenoura.
26/09/2017	TER	Papinha de manga cozida	Fórmula Infantil.	Papinha de arroz, feijão, frango desfiado, batata e abobrinha.	Papinha de pêra cozida. Fórmula Infantil.	Papinha de arroz, mandioquinha, carne desfiada e chuchu.

27/09/2017	QUA	Papinha de maçã com melão	Fórmula Infantil.	Papinha de carne com aipim (Receitas Berçário I)	Papinha de maçã e banana. Fórmula Infantil.	Papinha de arroz, caldo de feijão carioca, frango desfiado e brócolis.
28/09/2017	QUI	Papinha de banana e mamão.	Fórmula Infantil.	Aletria, sobrecoxa ensopada desfiada com couve-flor picada e beterraba cozida.	Papinha de banana com aveia. Fórmula Infantil.	Papinha de arroz, carne desfiada, abóbora e vagem.
29/09/2017	SEX	Purê de abóbora com mamão e maçã.	Fórmula Infantil.	Papinha de batata, carne desfiada, espinafre e cenoura	Papinha de pêra e laranja. Fórmula Infantil.	Sopa de aletria com frango desfiado, cenoura, chuchu, couve e mandioquinha.

OBSERVAÇÃO Informamos que os HORTIFRUTIS podem sofrer alteração de acordo com safra e condições climáticas, entre outras situações imprevisíveis. O que pode acarretar em alteração de cardápio ocasionalmente.

RECEITAS DE PAPINHAS DE FRUTAS E PAPINHAS SALGADAS:

Disponíveis nos materiais enviados:

- Manual das Merendeiras
- Receitas para Berçário 1

INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

Crianças de 0 a 4 meses

Servir **somente o Nestogeno** quatro vezes ao dia e água nos intervalos

Crianças de 4 a 6 meses

Se a introdução de alimentos já ocorreu (pelos pais), servir as papas conforme a alimentação da crianças em casa.

Durante esta faixa etária, é preferível a introdução somente das papas de frutas, porém se a papa salgada já foi introduzida na alimentação (pelos pais) esta será mantida na creche.

O bebê que consome somente a papa de fruta, o Nestogeno deve ser oferecido duas vezes ao dia.

Oferecer o Nestogeno uma vez ao dia para a criança que come a papa de fruta e salgada.

O Nestogeno é a segunda refeição servida, pois alguns bebês fazem a primeira refeição em casa, se esta não é a realidade do seu CEI o Nestogeno pode ser servido no desjejum e o suco/fruta servido na colação

O arroz deve ser bem cozido a ponto de poder ser amassado.

Para as crianças que encontram dificuldade em consumir o arroz (ou rejeitam), deve ser servido somente a papa de legumes e o caldo de carne.

Crianças de 6 a 8 meses

Os alimentos devem ser bem cozido, ao colocá-los no prato, amassar bem com o garfo até atingir a consistência pastosa (papa/purê).

As refeições liquidificadas só estão liberadas para as crianças que encontram dificuldade com o alimento na forma pastosa (papa/purê), estudos demonstram que crianças que comem o alimento na forma triturada demoram mais para desenvolver a habilidade da mastigação.

O arroz deve ser bem cozido a ponto de poder ser amassado.

Para as crianças que encontram dificuldade em consumir a carne ou frango desfiado deve ser servido somente o molho desta preparação (sem extrato de tomate, somente temperos naturais)

Crianças de 8 a 12 meses

Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e GRADATIVAMENTE em pequenos pedaços até que a criança comece a aceitar preparações mais sólidas.