



Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo FNDE – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A Fórmula específica a cada aluno deverá ser ofertada até os 12 meses. Fonte: Ministério da Saúde – Guia alimentar para crianças menores de 2 anos – Dez passos para uma alimentação saudável – Brasília/DF.

## CARDÁPIO CMEI PINGO DE GENTE

**BERÇÁRIO PARCIAL E INTEGRAL (Idade 06 meses a 1 ano) – OUTUBRO/2024**

PERÍODO DO CARDÁPIO: 30/09 a 04/10/2024

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>CAFÉ DA MANHÃ 8H</b>	Formula Infantil PÃO CASEIRO (AF)	Formula Infantil BOLODE CENOURA S/ AÇÚCAR CPOM UVA PASSA	Formula Infantil PÃO CASEIRO (AF)	Formula Infantil QUIBE ASSADO	Formula Infantil TORTA DE LEGUMES (CEN, ABOB, TOM)
<b>ALMOÇO 10H</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ OVO MEXIDO / SAL. REPOLHO E TOMATE REFOGADO/ SOBREMESA: <b>MAÇÃ aquecida no microondas por 2 min</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ FILÉ DE TILÁPIA ASSADO DESMIADO COM BATATA /SAL. CENOURA COZIDA/ SOBREMESA: <b>BANANA AMASSADINHA</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ MÚSCULO COZIDO DESMIADO SAL. REPOLHO E VAGEM PICADINHAS/ SOBREMESA: <b>LARANJA SEM PELE E SEM SEMENTE</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO / FILÉ DE FRANGO DESMIADO/SAL. PEPINO PICADINHO/ SOBREMESA: <b>MAMÃO PICADINHO</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ POLENTA/ CARNE MOÍDA/ SAL. BETERRABA E ABOBRINHA COZIDA/ SOBREMESA: <b>MELANCIA PICADINHA SEM SEMENTE</b>
<b>LANCHE DA TARDE - 13H</b>	<b>13H – MORANGO PICADINHO</b>	<b>13H – AVEIOCA</b>	<b>13H – Fruta: MAÇÃ aquecida no microondas por 2 min</b>	<b>13H - PÃO CASEIRO (AF)</b>	<b>13H – LARANJA SEM PELE E SEM SEMENTE</b>
<b>JANTAR 15H</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ BOLINHO DE CARNE COM AVEIA PICADINHO/ SAL. BRÓCOLIS COZIDO/ SOBREMESA: <b>MELÃO PICADINHO</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ PERNIL ASSADO DESMIADO/ SAL. BETERRABA E CHUCHU COZIDOS/ SOBREMESA: <b>MAMÃO PICADINHO</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ FILÉ DE COXA E SOBRECOXA ASSADA DESMIADA/ SAL BRÓCOLIS E CENOURA COZIDOS/ SOBREMESA: <b>BANANA AMASSADA</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO / ACÉM PICADINHO COM PIMENTÃO/ SAL. REPOLHO E COUVE REFOGADOS/ SOBREMESA: <b>MELANCIA PICADINHA SEM SEMENTE</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO / OVO COZIDO/ SAL. TOMATE REFOGADO/ SOBREMESA: <b>MAÇÃ aquecida no microondas por 2 min</b>

Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)
Média Semanal Manhã	319,44	46,12	13,45	12,71
Média Semanal Tarde	333,94	53,50	11,30	12,23
Média Semanal Integral	653,38	99,62	24,75	24,94

As frutas deverão ser oferecidas amassadas sem sementes, COM EVOLUÇÃO DE TEXTURA CONFORME TREINAMENTO

Obs.: Todas as preparações são sem açúcar

Obs.: Nos intervalos deverá ser oferecido água.



Cátia Cibeles  
Semchechem  
Responsável  
Técnica/Nutricionista

\*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIDIANÓPOLIS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LIDIANÓPOLIS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo FNDE – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A Fórmula específica a cada aluno deverá ser ofertada até os 12 meses. Fonte: Ministério da Saúde – Guia alimentar para crianças menores de 2 anos – Dez passos para uma alimentação saudável –

**CARDÁPIO CMEI PINGO DE GENTE**

**BERÇÁRIO PARCIAL E INTEGRAL (Idade 06 meses a 1 ano) – OUTUBRO /2024 PERÍODO DO CARDÁPIO: 07/10 A 11/10/2024**

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>CAFÉ DA MANHÃ/ 8H</b>	Formula Infantil PÃO CASEIRO (AF)	Formula Infantil Torta VERDE (couve) com carne moída	Formula Infantil PÃO CASEIRO (AF)	Formula Infantil CREPIOCA	Formula Infantil Ovo mexido
<b>ALMOÇO 10H</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ OMELETE ASSADO (CEN., TOM)/ SAL. ALFACE PICADINHO/ SOBREMESA: <b>MELANCIA picadinha sem semente</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ CARNE MOÍDA/ SAL. CENOURA E CHUCHU COZIDOS/ SOBREMESA: <b>Maçã aquecida no microondas por 2 min</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DESFIADO/ SAL. REPOLHO REFOGADO/ SOBREMESA: <b>MELÃO E MORANGO PICADINHO</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ NUGGETS DE FRANGO CASEIRO COM AVEIA/ SAL. BRÓCOLIS E BETERRABA COZIDOS/ SOBREMESA: <b>MUSSE DE MANGA SEM AÇÚCAR</b>	ARROZ TIPO PAPA / FEIJÃO COM CALDO / HAMBURGUER CASEIRO DE CARNE MOÍDA/ SAL. COUVE-FLORES E COUVE COZIDAS/ SOBREMESA: <b>Maçã aquecida no microondas por 2 min</b>
<b>LANCHE DA TARDE- 13H</b>	<b>13H- Fruta: laranja sem pele e sem semente</b>	<b>13H – MINGAU DE AVEIA COM BANANA E UVA PASSA</b>	<b>13H – Torta VERDE (couve) com carne moída</b>	<b>13H - PÃO CASEIRO (AF)</b>	<b>13H – Fruta: MAMÃO PICADINHO</b>
<b>JANTAR 15H</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ FILÉ DE TILÁPIA ASSADO DESFIADO/ SAL. REPOLHO REFOGADO/ SOBREMESA: <b>MAMÃO PICADO</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO PRETO COM CALDO/ NUGGETS DE FRANGO CASEIRO COM AVEIA / SAL. ABOBRINHA COZIDA/ SOBREMESA: <b>MUSSE DE MANGA SEM AÇÚCAR</b>	ARROZ TIPO PAPA/ LENTILHA COZIDA / HAMBURGUER CASEIRO DE CARNE MOÍDA / SAL. E ALFACE PICADINHO/ SOBREMESA: <b>MAÇÃ aquecida no microondas por 2 min</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO / CARNE MOÍDA/ SAL. REPOLHO E TOMATE REFOGADO/ SOBREMESA: <b>MELANCIA SEM SEMENTE PICADINHA</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO / FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DESFIADO / SAL. ABOBRINHA E CENOURA COZIDA/ SOBREMESA: <b>BANANA amassada</b>

Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot (g)
Média Semanal Manhã	341,45	44,03	12,74	10,93
Média Semanal Tarde	329,75	48,72	12,87	12,23
Média Semanal Integral	671,2	92,75	25,61	23,16



As frutas deverão ser oferecidas amassadas sem sementes, COM EVOLUÇÃO DE TEXTURA CONFORME TREINAMENTO

Obs.: Todas as preparações são sem açúcar

Obs.: Nos intervalos deverá ser oferecido água.



Cátia Cibele  
Semchechem  
Responsável  
Técnica/Nutricionista

\*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIDIANÓPOLIS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LIDIANÓPOLIS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo FNDE – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A Fórmula específica a cada aluno deverá ser ofertada até os 12 meses. Fonte: Ministério da Saúde – Guia alimentar para crianças menores de 2 anos – Dez passos para uma alimentação saudável – Brasília/DF.

**CARDÁPIO CMEI PINGO DE GENTE**

**BERÇÁRIO PARCIAL E INTEGRAL (Idade 06 meses a 1 ano) – OUTUBRO /2024**

PERÍODO DO CARDÁPIO: 14/10 a 18/10/2024

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAFÉ DA MANHÃ 8H	RECESSO ESCOLAR	Formula Infantil PÃO CASEIRO (AF)	Formula Infantil CREPIOCA	Formula Infantil PÃO CASEIRO (AF)	Formula Infantil BOLO DE CENOURA S/ AÇÚCAR
ALMOÇO 10H		ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ CARNE MOÍDA COM MANDIOCA SALSAS /SAL. COUVE E ALFACE PICADINHO/ SOBREMESA: <b>Maçã aquecida no microondas por 2 min</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ ACÉM PICADINHO ACEBOLADO/ SAL. COUVE-FLORES COZIDAS/ SOBREMESA: <b>MELÃO PICADINHO</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO / PERNIL ASSADO DESFIADO/SAL. CENOURA COZIDA/ SOBREMESA: <b>MAMÃO PICADINHO</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ OMELETE ASSADO (CEN. E TOM.)/ SAL. CHUCHU COZIDO/ SOBREMESA: <b>BANANA AMASSADA</b>
LANCHE DA TARDE- 13H		<b>13H – MINGAU DE AVEIA COM BANANA E UVA PASSA</b>	<b>13H – MELANCIA PICADINHA SEM SEMENTE</b>	<b>13H - PÃO CASEIRO (AF)</b>	<b>13H – Fruta: LARANJA SEM PELE E SEM SEMENTE</b>
JANTAR 15H		ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ OVO MEXIDO /SAL. CENOURA COZIDA/ SOBREMESA: <b>BANANA AMASSADINHA</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ COXA E SOBRECOXA ASSADA DESFIADA/ SAL. REPOLHO E VAGEM PICADINHA/ SOBREMESA: <b>MAMÃO PICADINHO</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO / MÚSCULO COZIDO DESFIADO/SAL. CHUCHU COZIDO/ SOBREMESA: <b>BANANA AMASSADA</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ FILÉ DE TILÁPIA ASSADO DESFIADO/ SAL. COUVE REFOGADA E CHUCHU COZIDO/ SOBREMESA: <b>MAMÃO PICADINHO</b>

Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)
Média Semanal Manhã	321,59	52,46	11,32	13,11
Média Semanal Tarde	305,61	48,13	10,63	12,47
Média Semanal Integral	627,2	100,59	21,95	25,58



As frutas deverão ser oferecidas amassadas sem sementes, COM EVOLUÇÃO DE TEXTURA CONFORME TREINAMENTO

Obs.: Todas as preparações são sem açúcar

Obs.: Nos intervalos deverá ser oferecido água.



Cátia Cibeles  
Semchechem  
Responsável  
Técnica/Nutricionista

\*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIDIANÓPOLIS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LIDIANÓPOLIS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo FNDE – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A Fórmula específica a cada aluno deverá ser ofertada até os 12 meses. Fonte: Ministério da Saúde – Guia alimentar para crianças menores de 2 anos – Dez passos para uma alimentação saudável – Brasília/DF.

**CARDÁPIO CMEI PINGO DE GENTE**

**BERÇÁRIO PARCIAL E INTEGRAL (Idade 06 meses a 1 ano) – OUTUBRO /2024**

PERÍODO DO CARDÁPIO: **21/10 a 25/10/2024**

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>CAFÉ DA MANHÃ 8H</b>	Formula Infantil PÃO CASEIRO (AF)	Formula Infantil BOLO DE CENOURA S/ AÇÚCAR COM UVA PASSA	Formula Infantil PÃO CASEIRO (AF)	Formula Infantil QUIBE ASSADO	Formula Infantil TORTA DE LEGUMES (CEN, ABOB, TOM)
<b>ALMOÇO 10H</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ BOLINHO DE CARNE COM AVEIA PICADINHO/ SAL. BRÓCOLIS COZIDO/ SOBREMESA: <b>MELÃO PICADINHO</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ PERNIL ASSADO DESFIADO/ SAL. BETERRABA E CHUCHU COZIDOS/ SOBREMESA: <b>MAMÃO PICADINHO</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ FILÉ DE COXA E SOBRECOXA ASSADA DESMIADA/ SAL BRÓCOLIS E CENOURA COZIDOS/ SOBREMESA: <b>BANANA AMASSADA</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO / ACÉM PICADINHO COM PIMENTÃO/ SAL. REPOLHO E COUVE REFOGADOS/ SOBREMESA: <b>MELANCIA PICADINHA SEM SEMENTE</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO / OVO COZIDO/ SAL. TOMATE REFOGADO/ SOBREMESA: <b>MAÇÃ aquecida no microondas por 2 min</b>
<b>LANCHE DA TARDE- 13H</b>	<b>13H – MORANGO PICADINHO</b>	<b>13H – AVEIOCA</b>	<b>13H – Fruta: MAÇÃ aquecida no microondas por 2 min</b>	<b>13H - PÃO CASEIRO (AF)</b>	<b>13H – LARANJA SEM PELE E SEM SEMENTE</b>
<b>JANTAR 15H</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ OVO MEXIDO / SAL. REPOLHO E TOMATE REFOGADO/ SOBREMESA: <b>MAÇÃ aquecida no microondas por 2 min</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ FILÉ DE TILÁPIA ASSADO DESFIADO COM BATATA /SAL. CENOURA COZIDA/ SOBREMESA: <b>BANANA AMASSADINHA</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ MÚSCULO COZIDO DESFIADO SAL. REPOLHO E VAGEM PICADINHAS/ SOBREMESA: <b>LARANJA SEM PELE E SEM SEMENTE</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO / FILÉ DE FRANGO DESFIADO/SAL. PEPINO PICADINHO/ SOBREMESA: <b>MAMÃO PICADINHO</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ POLENTA/ CARNE MOÍDA/ SAL. BETERRABA E ABOBRINHA COZIDA/ SOBREMESA: <b>MELANCIA PICADINHA SEM SEMENTE</b>

Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)
<b>Média Semanal Manhã</b>	320,44	50,90	9,93	11,92
<b>Média Semanal Tarde</b>	327,21	48,47	10,93	11,47
<b>Média Semanal Integral</b>	647,65	99,37	20,86	23,39



As frutas deverão ser oferecidas amassadas sem sementes, COM EVOLUÇÃO DE TEXTURA CONFORME TREINAMENTO

Obs.: Todas as preparações são sem açúcar

Obs.: Nos intervalos deverá ser oferecido água.



Cátia Cibeles  
Semchechem  
Responsável  
Técnica/Nutricionista

\*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIDIANÓPOLIS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LIDIANÓPOLIS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo FNDE – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A Fórmula específica a cada aluno deverá ser ofertada até os 12 meses. Fonte: Ministério da Saúde – Guia alimentar para crianças menores de 2 anos – Dez passos para uma alimentação saudável – Brasília/DF.

**CARDÁPIO CMEI PINGO DE GENTE**

**BERÇÁRIO PARCIAL E INTEGRAL (Idade 06 meses a 1 ano) – OUTUBRO/2024**

PERÍODO DO CARDÁPIO: **28/10 a 01/11/2024**

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>CAFÉ DA MANHÃ 8H</b>	Formula Infantil PÃO CASEIRO (AF)	Formula Infantil PÃO DE QUEIJO	Formula Infantil PÃO CASEIRO (AF)	Formula Infantil CREPIOCA	Formula Infantil QUIBE ASSADO
<b>ALMOÇO 10H</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ POLENTA/ VCARNE MOÍDA/ SAL. TOMATE REFOGADO/ SOBREMESA: <b>MELANCIA PICADINHA SEM SEMENTE</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ OVO COZIDO /SAL. CENOURA E CHUCHU COZIDO/ SOBREMESA: <b>BANANA AMASSADINHA</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ FILÉ DE TILÁPIA AO MOLHO DESFIADO/ SAL. PEPINO PICADINHO/ SOBREMESA: <b>LARANJA SEM PELE E SEM SEMENTE</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO / FILÉ DE FRANGO COZIDO DESFIADO/SAL. BRÓCOLIS E BETERRABA COZIDOS/ SOBREMESA: <b>BANANA AMASSADA</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ ACÉM PICADINHO ACEBOLADO/ SAL. COUVE E COUVE-FLORES COZIDO/ SOBREMESA: <b>MAMÃO PICADINHO</b>
<b>LANCHE DA TARDE - 13H</b>	<b>13H – Fruta: Laranja sem semente e sem pele</b>	<b>13H – BOLO DE BANANA SEM AÇÚCAR</b>	<b>13H – Fruta: MAMÃO PICADINHO</b>	<b>13H - PÃO CASEIRO (AF)</b>	<b>13H – MAMÃO PICADINHO</b>
<b>JANTAR 15H</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ POLENTA/ FILÉ DE TILÁPIA ASSADO DESFIADO/ SAL. REPOLHO REFOGADO / SOBREMESA: <b>MAMÃO PICADINHO</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ COXA E SOBRECOXA ASSADA DESFIADA/ SAL. ABOBRINHA REFOGADA/ SOBREMESA: <b>MORANGO PICADINHO</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO/ BOLINHO DE CARNE COM AVEIA/ SAL TOMATE E CENOURA REFOGADO / SOBREMESA: <b>MELÃO PICADINHO SEM SEMENTE</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO / MÚSUCLO COZIDO COM MANDIOCA SALSA/ SAL. REPOLHO PICADINHO/ SOBREMESA: <b>MELANCIA PICADINHA SEM SEMENTE</b>	ARROZ TIPO PAPA/ FEIJÃO COM CALDO / PERNIL ASSADO E DESFIADO / SAL. ABOBRINHA E CENOURA COZIDA/ SOBREMESA: <b>BANANA AMASSADA</b>

Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)
Média Semanal Manhã	319,44	46,12	13,45	12,71
Média Semanal Tarde	333,94	53,50	11,30	12,23
Média Semanal Integral	653,38	99,62	24,75	24,94



As frutas deverão ser oferecidas amassadas sem sementes, COM EVOLUÇÃO DE TEXTURA CONFORME TREINAMENTO

Obs.: Todas as preparações são sem açúcar

Obs.: Nos intervalos deverá ser oferecido água.



Cátia Cibeles  
Semchechem  
Responsável  
Técnica/Nutricionista

\*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR



## ORIENTAÇÕES GERAIS

- Oferecer salada todos os dias, caso necessário, organizar conforme disponibilidade de entrega da agricultura familiar;
  - Colocar no prato de todas as crianças a salada;
- A consistência dos alimentos deverá ser modificada de acordo com a idade da criança;
  - Oferecer água filtrada várias vezes ao dia;
- As frutas poderão ser servidas mistas, cortadas e conforme disponibilidade para incentivar aceitação e o consumo



\*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR

As frutas deverão ser oferecidas amassadas sem sementes, COM EVOLUÇÃO DE TEXTURA CONFORME TREINAMENTO

Obs.: Todas as preparações são sem açúcar

Obs.: Nos intervalos deverá ser oferecido água.



Cátia Cibele  
Semchechem  
Responsável  
Técnica/Nutricionista