

## LICIA - CRECHE - BERÇÁRIO 1 (04 – 11MESES) 6 -10 JANEIRO

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ - 7:30</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>COLAÇÃO - 9:00</b> <small>FRUTA AMASSADA OU RASPADA E/OU SUCO FRUTA SEM ÁGUA CONFORME A ACEITAÇÃO E CAPACIDADE DA CRIANÇA</small>	<b>MAÇÃ</b>	<b>MAMÃO</b>	<b>MELÃO</b>	<b>PÊRA</b>	<b>MAMÃO</b>
<b>ALMOÇO BEBÊS - 9:40</b>	<b>LEGUMES COZIDOS (BATATA, CENOURA) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>LEGUMES COZIDOS (BATATA, BETERRABA, CHUCHU) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>LEGUMES COZIDOS (CHUCHU, CABOTIA, CENOURA) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>LEGUMES COZIDOS (BATATA, CENOURA, BETERRABA) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>LEGUMES COZIDOS (BATATA, MANDIOQUINHA, CENOURA) + ALMOÇO DO B2</b>
<b>LANCHE 1 - 11:00</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>LANCHE 2 - 13:00</b> <small>VERIFICAR ACEITAÇÃO E EVOLUÇÃO DE CADA CRIANÇA A PARTIR DOS 7 MESES DOS ALIMENTOS DO CAFÉ DA TARDE DO BII.</small>	<b>MAÇÃ</b>	<b>MELÃO</b>	<b>BANANA</b>	<b>PÊRA</b>	<b>UVA</b>
<b>LANCHE 3 - 14:00</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>

OBS:

OS HORÁRIOS PODEM SER ALTERADOS DE ACORDO COM AS ATIVIDADES APLICADAS EM CADA SALA (RESPEITANDO O TEMPO DE DIGESTÃO DAS CRIANÇAS).

A PRIMEIRA MAMADEIRA DO DIA DEPENDE SE A CRIANÇA NÃO VEIO ALIMENTADA RECENTEMENTE DE CASA, POIS NESTE CASO PODE NAO ACEITAR, POREM SE NECESSÁRIO ESTARÁ DISPONÍVEL À CRIANÇA.

O QUANTO DE AMASSADO DAS FRUTAS E LEGUMES (NÃO LIQUIDIFICAR) DEPENDE DA CAPACIDADE DE MASTIGAÇÃO DA CRIANÇA: OFERTAR AS FRUTAS MOLES, EM FORMA DE PAPA AMASSADA OU RASPADA E/OU SUCO DA FRUTA SEM ÁGUA; OS LEGUMES SEMPRE AMASSADOS OU EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS (EX: CENOURA, BATATA, CHUCHU, MANDIOCA).

PODEM SER ADICIONADOS ARROZ AMASSADO, MACARRÃO, CALDO DE FEIJÃO E CALDO DAS PROTEÍNAS E/OU PROTEÍNAS NO ALMOÇO, DE ACORDO COM A ACEITAÇÃO DA CRIANÇA. LIQUIDIFICADOS SERÃO APENAS RECEITAS DE VITAMINAS DE LEITE COM FRUTAS E SUCOS DE ÁGUA COM FRUTAS, E RECEITAS CONFORME FICHA TÉCNICA (EX: PURÊ DE BATATA).

NÃO ADICIONAR SAL OU AÇÚCAR NAS REFEIÇÕES DAS CRIANÇAS ATÉ 3 ANOS.

SEMPRE OFERECER ÁGUA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES PARA MANTER A HIDRATAÇÃO.

O CARDÁPIO E A DATA DE OFERTA DAS FRUTAS E VERDURAS PODE SER ALTERADA DEVIDO A PROBLEMAS COM O

FORNECIMENTO OU GRAU DE MATURAÇÃO, DESDE QUE A EQUIPE DE NUTRIÇÃO SEJA PREVIAMENTE INFORMADA.

VERIFICAR ACEITAÇÃO E EVOLUÇÃO DE CADA CRIANÇA A PARTIR DOS 7 MESES DOS ALIMENTOS DO CAFÉ DA TARDE DO BII.

Jaqueline Cardoso  
Figueira de Oliveira  
NUTRICIONISTA  
CRN3: 39420

**LICIA - CRECHE - BERÇÁRIO II (1 ANO A 1 ANO E 11 MESES) 6 -10 JANEIRO**

	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>CAFÉ DA MANHÃ 7:30</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>COLAÇÃO 9 H</b>	<b>MAÇÃ</b>	<b>MAMÃO</b>	<b>MELÃO</b>	<b>PÊRA</b>	<b>MAMÃO</b>
<b>ALMOÇO 9:40</b>	<b>MACARRÃO CARNE MOIDA COM BATATA E MOLHO DE TOMATE</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO FRANGO SASSAMI REFOGADO COM PIMENTAO E CEBOLA  POLENTA MOLE</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO CARNE MOÍDA COM CENOURA E MOLHO TOMATE  PURÊ DE BATATA</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO FRANGO COXA E SOBRECOXA COM CENOURA E  SALADA DE TOMATE E PEPINO</b>	<b>MACARRÃO CARNE MOÍDA COM MANDIOQUINHA  SALADA REPOLHO</b>
<b>LANCHE 1 12:30</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>LANCHE 2 14:30</b>	<b>PANETONE FRUTAS SUCO MARACUJÁ</b>	<b>BOLO CACAU LEITE E CACAU</b>	<b>BOLO DE FUBÁ SUCO ABACAXI</b>	<b>TORTA DE FRANGO SUCO GOIABA</b>	<b>PANETONE FRUTAS SUCO MARACUJÁ</b>
<b>LANCHE 3 15:30</b>	<b>MAÇÃ</b>	<b>MELÃO</b>	<b>BANANA</b>	<b>PÊRA</b>	<b>UVA</b>

OBS

OS HORÁRIOS PODEM SER ALTERADOS DE ACORDO COM AS ATIVIDADES APLICADAS EM CADA SALA (RESPEITANDO O TEMPO DE DIGESTÃO DAS CRIANÇAS).

FRUTAS CONFORME TABELA DE PORCIONAMENTO E ACEITAÇÃO DA CRIANÇA. CUIDADO COM TAMANHO E CAPACIDADE DE CADA CRIANÇA; LEGUMES SEMPRE PEQUENOS E BEM COZIDOS NAS REFEIÇÕES; LIQUIDIFICADOS APENAS VITAMINAS DE LEITE COM FRUTAS E SUCOS DE ÁGUA COM FRUTAS, E RECEITAS CONFORME FICHA TÉCNICA (EX: PURÊ DE BATATA).

O 3º LANCHE PODERÁ SER OFERECIDO JUNTO AO SEGUNDO LANCHE OU DENTRO DE SALA DE AULA SE NECESSÁRIO ADAPTAÇÃO HORARIOS.

NÃO ADICIONAR SAL OU AÇÚCAR NAS REFEIÇÕES DAS CRIANÇAS ATÉ 3 ANOS.

SEMPRE OFERECER ÁGUA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES PARA MANTER A HIDRATAÇÃO.

O CARDÁPIO E A DATA DE OFERTA DAS FRUTAS E VERDURAS PODE SER ALTERADA DEVIDO A PROBLEMAS COM O FORNECIMENTO OU GRAU DE MATURAÇÃO, DESDE QUE A EQUIPE DE NUTRIÇÃO SEJA PREVIAMENTE INFORMADA.

Jaqueline Cardoso  
Figueira de Oliveira  
NUTRICIONISTA  
CRN3: 39420

**LÍCIA - CRECHE - MATERNAL E PRÉ 1 (2 A 4 ANOS) 6 -10 JANEIRO**

	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>CAFÉ DA MANHÃ 7:30</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU</b>
<b>COLAÇÃO 9:00</b>	<b>MAÇÃ</b>	<b>MAMÃO</b>	<b>MELÃO</b>	<b>PÊRA</b>	<b>MAMÃO</b>
<b>ALMOÇO 10:00 ÀS 11:20</b>	<b>MACARRÃO CARNE MOIDA COM BATATA E MOLHO DE TOMATE</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO FRANGO SASSAMI REFOGADO COM PIMENTAO E CEBOLA  POLENTA MOLE</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO CARNE MOÍDA COM CENOURA E MOLHO TOMATE  PURÊ DE BATATA</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO FRANGO COXA E SOBRECOXA COM CENOURA E  SALADA DE TOMATE E PEPINO</b>	<b>MACARRÃO CARNE MOÍDA COM MANDIOQUINHA  SALADA REPOLHO</b>
<b>LANCHE 1 12:30</b>	<b>MAÇÃ</b>	<b>MELÃO</b>	<b>BANANA</b>	<b>PÊRA</b>	<b>UVA</b>
<b>LANCHE 2 13.55 ÀS 15:15</b>	<b>PANETONE FRUTAS SUCO MARACUJÁ</b>	<b>BOLO CACAU LEITE E CACAU</b>	<b>BOLO DE FUBÁ SUCO ABACAXI</b>	<b>TORTA DE FRANGO SUCO GOIABA</b>	<b>PANETONE FRUTAS SUCO MARACUJÁ</b>
<b>LANCHE 3 15:30</b>	<b>MAÇÃ</b>	<b>MELÃO</b>	<b>BANANA</b>	<b>PÊRA</b>	<b>UVA</b>

OBS

OS HORÁRIOS PODEM SER ALTERADOS DE ACORDO COM AS ATIVIDADES APLICADAS EM CADA SALA (RESPEITANDO O TEMPO DE DIGESTÃO DAS CRIANÇAS).

FRUTAS CONFORME TABELA DE PORCIONAMENTO E ACEITAÇÃO DA CRIANÇA. CUIDADO COM TAMANHO E CAPACIDADE DE CADA CRIANÇA; LEGUMES SEMPRE PEQUENOS E BEM COZIDOS NAS REFEIÇÕES; LIQUIDIFICADOS APENAS VITAMINAS DE LEITE COM FRUTAS E SUCOS DE ÁGUA COM FRUTAS, E RECEITAS CONFORME FICHA TÉCNICA (EX: PURÊ DE BATATA).

O 3º LANCHE PODERÁ SER OFERECIDO JUNTO AO SEGUNDO LANCHE OU DENTRO DE SALA DE AULA SE NECESSÁRIO ADAPTAÇÃO HORARIOS.

NÃO ADICIONAR SAL OU AÇÚCAR NAS REFEIÇÕES DAS CRIANÇAS ATÉ 3 ANOS.

SEMPRE OFERECER ÁGUA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES PARA MANTER A HIDRATAÇÃO.

O CARDÁPIO E A DATA DE OFERTA DAS FRUTAS E VERDURAS PODE SER ALTERADA DEVIDO A PROBLEMAS COM O FORNECIMENTO OU GRAU DE MATURAÇÃO, DESDE QUE A EQUIPE DE NUTRIÇÃO SEJA PREVIAMENTE INFORMADA.

Jaqueline Cardoso  
Figueira de Oliveira  
NUTRICIONISTA  
CRN3: 39420

## LICIA - CRECHE - BERÇÁRIO 1 (04 – 11MESES) 13 - 17 JANEIRO

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ - 7:30</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>COLAÇÃO - 9:00</b> <small>FRUTA AMASSADA OU RASPADA E/OU SUCO FRUTA SEM ÁGUA CONFORME A ACEITAÇÃO E CAPACIDADE DA CRIANÇA</small>	<b>MAMÃO</b>	<b>MELÃO</b>	<b>MAÇÃ</b>	<b>MANGA</b>	<b>PÊSSEGO</b>
<b>ALMOÇO BEBÊS - 9:40</b>	<b>LEGUMES COZIDOS (BATATA, CENOURA, BETERRABA) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>CANJA (BATATA, CENOURA, MANDIOCA, FRANGO, CEBOLA, ARROZ) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>LEGUMES COZIDOS (BATATA, MANDIOQUINHA, BRÓCOLIS) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>LEGUMES COZIDOS (CABOTIA, CHUCHU, MANDIOCA) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>CREME ROSA (BETERRABA, BATATA, CHUCHU) + ALMOÇO DO B2</b>
<b>LANCHE 1 - 11:00</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>LANCHE 2 - 13:00</b> <small>VERIFICAR ACEITAÇÃO E EVOLUÇÃO DE CADA CRIANÇA A PARTIR DOS 7 MESES DOS ALIMENTOS DO CAFÉ DA TARDE DO BII.</small>	<b>MELÃO</b>	<b>MELANCIA</b>	<b>BANANA</b>	<b>PÊSSEGO</b>	<b>UVA</b>
<b>LANCHE 3 - 14:00</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>

OBS:

OS HORÁRIOS PODEM SER ALTERADOS DE ACORDO COM AS ATIVIDADES APLICADAS EM CADA SALA (RESPEITANDO O TEMPO DE DIGESTÃO DAS CRIANÇAS).

A PRIMEIRA MAMADEIRA DO DIA DEPENDE SE A CRIANÇA NÃO VEIO ALIMENTADA RECENTEMENTE DE CASA, POIS NESTE CASO PODE NAO ACEITAR, POREM SE NECESSÁRIO ESTARÁ DISPONÍVEL À CRIANÇA.

O QUANTO DE AMASSADO DAS FRUTAS E LEGUMES (NÃO LIQUIDIFICAR) DEPENDE DA CAPACIDADE DE MASTIGAÇÃO DA CRIANÇA: OFERTAR AS FRUTAS MOLES, EM FORMA DE PAPA AMASSADA OU RASPADA E/OU SUCO DA FRUTA SEM ÁGUA; OS LEGUMES SEMPRE AMASSADOS OU EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS (EX: CENOURA, BATATA, CHUCHU, MANDIOCA).

PODEM SER ADICIONADOS ARROZ AMASSADO, MACARRÃO, CALDO DE FEIJÃO E CALDO DAS PROTEÍNAS E/OU PROTEÍNAS NO ALMOÇO, DE ACORDO COM A ACEITAÇÃO DA CRIANÇA. LIQUIDIFICADOS SERÃO APENAS RECEITAS DE VITAMINAS DE LEITE COM FRUTAS E SUCOS DE ÁGUA COM FRUTAS, E RECEITAS CONFORME FICHA TÉCNICA (EX: PURÊ DE BATATA).

NÃO ADICIONAR SAL OU AÇÚCAR NAS REFEIÇÕES DAS CRIANÇAS ATÉ 3 ANOS.

SEMPRE OFERECER ÁGUA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES PARA MANTER A HIDRATAÇÃO.

O CARDÁPIO E A DATA DE OFERTA DAS FRUTAS E VERDURAS PODE SER ALTERADA DEVIDO A PROBLEMAS COM O

FORNECIMENTO OU GRAU DE MATURAÇÃO, DESDE QUE A EQUIPE DE NUTRIÇÃO SEJA PREVIAMENTE INFORMADA.

VERIFICAR ACEITAÇÃO E EVOLUÇÃO DE CADA CRIANÇA A PARTIR DOS 7 MESES DOS ALIMENTOS DO CAFÉ DA TARDE DO BII.

Jaqueline Cardoso  
Figueira de Oliveira  
NUTRICIONISTA  
CRN3: 39420

LICIA - CRECHE - BERÇÁRIO II (1 ANO A 1 ANO E 11 MESES) 13 - 17 JANEIRO

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b> 7:30	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>COLAÇÃO</b> 9 H	<b>MAMÃO</b>	<b>MELÃO</b>	<b>MAÇÃ</b>	<b>MANGA</b>	<b>PÊSSEGO</b>
<b>ALMOÇO</b> 9:40	<b>MACARRÃO CARNE MOIDA COM BATATA E MOLHO DE TOMATE</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO FRANGO SASSAMI REFOGADO COM CENOURA E CEBOLA  POLENTA MOLE</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO OMELETE DE FORNO  BRÓCOLIS</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO CARNE MOÍDA PURÊ BATATA DOCE  SALADA REPOLHO</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO CARNE TIRAS COM PIMENTÃO E CENOURA  SALADA TOMATE COM PEPINO</b>
<b>LANCHE 1</b> 12:30	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>LANCHE 2</b> 14:30	<b>BOLACHA SUCO MARACUJÁ</b>	<b>TORTA DE FRANGO SUCO ABACAXI</b>	<b>BOLO DE LARANJA MOLHADO COM SUCO DE LARANJA NATURAL SUCO LARANJA</b>	<b>TORTA DE CARNE SUCO MARACUJÁ</b>	<b>BOLO CACAU LEITE BATIDO COM FRUTA</b>
<b>LANCHE 3</b> 15:30	<b>MELÃO</b>	<b>MELANCIA</b>	<b>BANANA</b>	<b>PÊSSEGO</b>	<b>UVA</b>

OBS

OS HORÁRIOS PODEM SER ALTERADOS DE ACORDO COM AS ATIVIDADES APLICADAS EM CADA SALA (RESPEITANDO O TEMPO DE DIGESTÃO DAS CRIANÇAS).

FRUTAS CONFORME TABELA DE PORCIONAMENTO E ACEITAÇÃO DA CRIANÇA. CUIDADO COM TAMANHO E CAPACIDADE DE CADA CRIANÇA; LEGUMES SEMPRE PEQUENOS E BEM COZIDOS NAS REFEIÇÕES; LIQUIDIFICADOS APENAS VITAMINAS DE LEITE COM FRUTAS E SUCOS DE ÁGUA COM FRUTAS, E RECEITAS CONFORME FICHA TÉCNICA (EX: PURÊ DE BATATA).

O 3º LANCHE PODERÁ SER OFERECIDO JUNTO AO SEGUNDO LANCHE OU DENTRO DE SALA DE AULA SE NECESSÁRIO ADAPTAÇÃO HORARIOS.

NÃO ADICIONAR SAL OU AÇÚCAR NAS REFEIÇÕES DAS CRIANÇAS ATÉ 3 ANOS.

SEMPRE OFERECER ÁGUA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES PARA MANTER A HIDRATAÇÃO.

O CARDÁPIO E A DATA DE OFERTA DAS FRUTAS E VERDURAS PODE SER ALTERADA DEVIDO A PROBLEMAS COM O FORNECIMENTO OU GRAU DE MATURAÇÃO, DESDE QUE A EQUIPE DE NUTRIÇÃO SEJA PREVIAMENTE INFORMADA.

Jaqueline Cardoso  
Figueira de Oliveira  
NUTRICIONISTA  
CRN3: 39420

LÍCIA - CRECHE - MATERNAL E PRÉ 1 (2 A 4 ANOS) 13 - 17 JANEIRO

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ 7:30</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU</b>
<b>COLAÇÃO 9:00</b>	<b>MAMÃO</b>	<b>MELÃO</b>	<b>MAÇÃ</b>	<b>MANGA</b>	<b>PÊSSEGO</b>
<b>ALMOÇO 10:00 ÀS 11:20</b>	<b>MACARRÃO CARNE MOIDA COM BATATA E MOLHO DE TOMATE</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO FRANGO SASSAMI REFOGADO COM CENOURA E CEBOLA  POLENTA MOLE</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO OMELETE DE FORNO  BRÓCOLIS</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO CARNE MOÍDA PURÊ BATATA DOCE  SALADA REPOLHO</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO CARNE TIRAS COM PIMENTÃO E CENOURA  SALADA TOMATE COM PEPINO</b>
<b>LANCHE 1 12:30</b>	<b>MAMÃO</b>	<b>MELÃO</b>	<b>MAÇÃ</b>	<b>MANGA</b>	<b>MAÇÃ</b>
<b>LANCHE 2 13.55 ÀS 15:15</b>	<b>BOLACHA SUCO MARACUJÁ</b>	<b>TORTA DE FRANGO SUCO ABACAXI</b>	<b>BOLO DE LARANJA MOLHADO COM SUCO DE LARANJA NATURAL SUCO LARANJA</b>	<b>TORTA DE CARNE SUCO MARACUJÁ</b>	<b>BOLO CACAU LEITE BATIDO COM FRUTA</b>
<b>LANCHE 3 15:30</b>	<b>MELÃO</b>	<b>MELANCIA</b>	<b>BANANA</b>	<b>PÊSSEGO</b>	<b>UVA</b>

OBS

OS HORÁRIOS PODEM SER ALTERADOS DE ACORDO COM AS ATIVIDADES APLICADAS EM CADA SALA (RESPEITANDO O TEMPO DE DIGESTÃO DAS CRIANÇAS).

FRUTAS CONFORME TABELA DE PORCIONAMENTO E ACEITAÇÃO DA CRIANÇA. CUIDADO COM TAMANHO E CAPACIDADE DE CADA CRIANÇA; LEGUMES SEMPRE PEQUENOS E BEM COZIDOS NAS REFEIÇÕES; LIQUIDIFICADOS APENAS VITAMINAS DE LEITE COM FRUTAS E SUCOS DE ÁGUA COM FRUTAS, E RECEITAS CONFORME FICHA TÉCNICA (EX: PURÊ DE BATATA).

O 3º LANCHE PODERÁ SER OFERECIDO JUNTO AO SEGUNDO LANCHE OU DENTRO DE SALA DE AULA SE NECESSÁRIO ADAPTAÇÃO HORARIOS.

NÃO ADICIONAR SAL OU AÇÚCAR NAS REFEIÇÕES DAS CRIANÇAS ATÉ 3 ANOS.

SEMPRE OFERECER ÁGUA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES PARA MANTER A HIDRATAÇÃO.

O CARDÁPIO E A DATA DE OFERTA DAS FRUTAS E VERDURAS PODE SER ALTERADA DEVIDO A PROBLEMAS COM O FORNECIMENTO OU GRAU DE MATURAÇÃO, DESDE QUE A EQUIPE DE NUTRIÇÃO SEJA PREVIAMENTE INFORMADA.

Jaqueline Cardoso  
Figueira de Oliveira  
NUTRICIONISTA  
CRN3: 39420

## LICIA - CRECHE - BERÇÁRIO 1 (04 – 11MESES) 20-24 JANEIRO

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ - 7:30</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>COLAÇÃO - 9:00</b> <small>FRUTA AMASSADA OU RASPADA E/OU SUCO FRUTA SEM ÁGUA CONFORME A ACEITAÇÃO E CAPACIDADE DA CRIANÇA</small>	<b>MAMÃO</b>	<b>MELÃO</b>	<b>BANANA</b>	<b>MELÃO</b>	<b>MAÇÃ</b>
<b>ALMOÇO BEBÊS - 9:40</b>	<b>LEGUMES COZIDOS (BATATA, CENOURA, BETERRABA) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>LEGUMES COZIDOS (BATATA, MANDIOQUINHA, BRÓCOLIS) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>CANJA (BATATA, CENOURA, MANDIOCA, FRANGO, CEBOLA, ARROZ) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>LEGUMES COZIDOS (CABOTIA, CHUCHU, BATATA) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>SOPA MACARRÃO COM LEGUMES (BETERRABA, BATATA, CHUCHU) + ALMOÇO DO B2</b>
<b>LANCHE 1 - 11:00</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>LANCHE 2 - 13:00</b> <small>VERIFICAR ACEITAÇÃO E EVOLUÇÃO DE CADA CRIANÇA A PARTIR DOS 7 MESES DOS ALIMENTOS DO CAFÉ DA TARDE DO BII.</small>	<b>PÊSSEGO</b>	<b>MANGA</b>	<b>SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ, MELÃO, LEITE EM PÓ) (COM SUCO DE LARANJA PARA INTOLERANTES À LACTOSE E APLV)</b>	<b>MELANCIA</b>	<b>UVA</b>
<b>LANCHE 3 - 14:00</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>

OBS:

OS HORÁRIOS PODEM SER ALTERADOS DE ACORDO COM AS ATIVIDADES APLICADAS EM CADA SALA (RESPEITANDO O TEMPO DE DIGESTÃO DAS CRIANÇAS).

A PRIMEIRA MAMADEIRA DO DIA DEPENDE SE A CRIANÇA NÃO VEIO ALIMENTADA RECENTEMENTE DE CASA, POIS NESTE CASO PODE NAO ACEITAR, POREM SE NECESSÁRIO ESTARÁ DISPONÍVEL À CRIANÇA.

O QUANTO DE AMASSADO DAS FRUTAS E LEGUMES (NÃO LIQUIDIFICAR) DEPENDE DA CAPACIDADE DE MASTIGAÇÃO DA CRIANÇA: OFERTAR AS FRUTAS MOLES, EM FORMA DE PAPA AMASSADA OU RASPADA E/OU SUCO DA FRUTA SEM ÁGUA; OS LEGUMES SEMPRE AMASSADOS OU EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS (EX: CENOURA, BATATA, CHUCHU, MANDIOCA).

PODEM SER ADICIONADOS ARROZ AMASSADO, MACARRÃO, CALDO DE FEIJÃO E CALDO DAS PROTEÍNAS E/OU PROTEÍNAS NO ALMOÇO, DE ACORDO COM A ACEITAÇÃO DA CRIANÇA. LIQUIDIFICADOS SERÃO APENAS RECEITAS DE VITAMINAS DE LEITE COM FRUTAS E SUCOS DE ÁGUA COM FRUTAS, E RECEITAS CONFORME FICHA TÉCNICA (EX: PURÊ DE BATATA).

NÃO ADICIONAR SAL OU AÇÚCAR NAS REFEIÇÕES DAS CRIANÇAS ATÉ 3 ANOS.

SEMPRE OFERECER ÁGUA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES PARA MANTER A HIDRATAÇÃO.

O CARDÁPIO E A DATA DE OFERTA DAS FRUTAS E VERDURAS PODE SER ALTERADA DEVIDO A PROBLEMAS COM O

FORNECIMENTO OU GRAU DE MATURAÇÃO, DESDE QUE A EQUIPE DE NUTRIÇÃO SEJA PREVIAMENTE INFORMADA.

VERIFICAR ACEITAÇÃO E EVOLUÇÃO DE CADA CRIANÇA A PARTIR DOS 7 MESES DOS ALIMENTOS DO CAFÉ DA TARDE DO BII.

Jaqueline Cardoso  
Figueira de Oliveira  
NUTRICIONISTA  
CRN3: 39420

**LICIA - CRECHE - BERÇÁRIO II (1 ANO A 1 ANO E 11 MESES) 20-24 JANEIRO**

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b> 7:30	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>COLAÇÃO</b> 9 H	<b>MAMÃO</b>	<b>MELÃO</b>	<b>BANANA</b>	<b>MELÃO</b>	<b>MAÇÃ</b>
<b>ALMOÇO</b> 9:40	<b>MACARRÃO CARNE MOIDA COM BATATA E MOLHO DE TOMATE</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO FRANGO SASSAMI REFOGADO COM CENOURA E CEBOLA  POLENTA MOLE</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO OMELETE DE FORNO  BRÓCOLIS</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO FRANGO AO MOLHO TOMATE COM LEGUMES  SALADA PEPINO</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO CARNE MOÍDA COM PIMENTÃO E CENOURA  PURÊ BATATA</b>
<b>LANCHE 1</b> 12:30	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>LANCHE 2</b> 14:30	<b>PÃO COM MANTEIGA SUCO MARACUJÁ</b>	<b>PÃO COM FRANGO SUCO ABACAXI</b>	<b>TORTA DE CARNE SUCO MARACUJÁ</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU (SUCO DE FRUTA NATURAL PARA INTOLERANTES À LACTOSE E APLV)</b>	<b>BOLO DE CENOURA SUCO LARANJA</b>
<b>LANCHE 3</b> 15:30	<b>PÊSSEGO</b>	<b>MANGA</b>	<b>SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ, MELÃO, LEITE EM PÓ) (COM SUCO DE LARANJA PARA INTOLERANTES À LACTOSE E APLV)</b>	<b>MELANCIA</b>	<b>UVA</b>

OBS

OS HORÁRIOS PODEM SER ALTERADOS DE ACORDO COM AS ATIVIDADES APLICADAS EM CADA SALA (RESPEITANDO O TEMPO DE DIGESTÃO DAS CRIANÇAS).

FRUTAS CONFORME TABELA DE PORCIONAMENTO E ACEITAÇÃO DA CRIANÇA. CUIDADO COM TAMANHO E CAPACIDADE DE CADA CRIANÇA; LEGUMES SEMPRE PEQUENOS E BEM COZIDOS NAS REFEIÇÕES; LIQUIDIFICADOS APENAS VITAMINAS DE LEITE COM FRUTAS E SUCOS DE ÁGUA COM FRUTAS, E RECEITAS CONFORME FICHA TÉCNICA (EX: PURÊ DE BATATA).

O 3º LANCHE PODERÁ SER OFERECIDO JUNTO AO SEGUNDO LANCHE OU DENTRO DE SALA DE AULA SE NECESSÁRIO ADAPTAÇÃO HORARIOS.

NÃO ADICIONAR SAL OU AÇÚCAR NAS REFEIÇÕES DAS CRIANÇAS ATÉ 3 ANOS.

SEMPRE OFERECER ÁGUA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES PARA MANTER A HIDRATAÇÃO.

O CARDÁPIO E A DATA DE OFERTA DAS FRUTAS E VERDURAS PODE SER ALTERADA DEVIDO A PROBLEMAS COM O FORNECIMENTO OU GRAU DE MATURAÇÃO, DESDE QUE A EQUIPE DE NUTRIÇÃO SEJA PREVIAMENTE INFORMADA.

Jaqueline Cardoso  
Figueira de Oliveira  
NUTRICIONISTA  
CRN3: 39420

**LÍCIA - CRECHE - MATERNAL E PRÉ 1 (2 A 4 ANOS) 20-24 JANEIRO**

	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b> 7:30	<b>PÃO COM MANTEIGA</b> <b>LEITE COM CACAU</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA</b> <b>LEITE COM CACAU</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA</b> <b>LEITE COM CACAU</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA</b> <b>LEITE COM CACAU</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA</b> <b>LEITE COM CACAU</b>
<b>COLAÇÃO</b> 9:00	<b>MAMÃO</b>	<b>MELÃO</b>	<b>BANANA</b>	<b>MELÃO</b>	<b>MAÇÃ</b>
<b>ALMOÇO</b> 10:00 ÀS 11:20	<b>MACARRÃO</b> <b>CARNE MOIDA COM</b> <b>BATATA E CENOURA</b> <b>MOLHO DE TOMATE</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO</b> <b>FRANGO SASSAMI</b> <b>REFOGADO COM</b> <b>CENOURA E CEBOLA</b>  <b>SALADA BRÓCOLIS</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO</b> <b>CARNE MOÍDA COM</b> <b>CENOURA, TOMATE</b>  <b>SALADA MISTA DE</b> <b>LEGUMES COZIDOS</b> <b>(BATATA, CENOURA,</b> <b>CHUCHU)</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO</b> <b>CARNE MOÍDA</b> <b>PURÊ BATATA DOCE</b>  <b>SALADA</b> <b>REPOLHO</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO</b> <b>CARNE TIRAS COM</b> <b>PIMENTÃO E CENOURA</b>  <b>SALADA TOMATE COM</b> <b>PEPINO</b>
<b>LANCHE 1</b> 12:30	<b>MAMÃO</b>	<b>MELÃO</b>	<b>BANANA</b>	<b>MELÃO</b>	<b>MAÇÃ</b>
<b>LANCHE 2</b> 13.55 ÀS 15:15	<b>PÃO COM MANTEIGA</b> <b>SUCO MARACUJÁ</b>	<b>PÃO COM FRANGO</b> <b>SUCO ABACAXI</b>	<b>TORTA DE CARNE</b> <b>SUCO MARACUJÁ</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA</b> <b>LEITE COM CACAU</b> <small>(SUCO DE FRUTA NATURAL PARA INTOLERANTES À LACTOSE E APLV)</small>	<b>BOLO DE CENOURA</b> <b>SUCO LARANJA</b>
<b>LANCHE 3</b> 15:30	<b>PÊSSEGO</b>	<b>MANGA</b>	<b>SALADA DE FRUTAS</b> <b>(BANANA, MAÇÃ,</b> <b>MELÃO, LEITE EM PÓ)</b> <small>(COM SUCO DE LARANJA PARA INTOLERANTES À LACTOSE E APLV)</small>	<b>MELANCIA</b>	<b>UVA</b>

OBS

OS HORÁRIOS PODEM SER ALTERADOS DE ACORDO COM AS ATIVIDADES APLICADAS EM CADA SALA (RESPEITANDO O TEMPO DE DIGESTÃO DAS CRIANÇAS).

FRUTAS CONFORME TABELA DE PORCIONAMENTO E ACEITAÇÃO DA CRIANÇA. CUIDADO COM TAMANHO E CAPACIDADE DE CADA CRIANÇA; LEGUMES SEMPRE PEQUENOS E BEM COZIDOS NAS REFEIÇÕES; LIQUIDIFICADOS APENAS VITAMINAS DE LEITE COM FRUTAS E SUCOS DE ÁGUA COM FRUTAS, E RECEITAS CONFORME FICHA TÉCNICA (EX: PURÊ DE BATATA).

O 3º LANCHE PODERÁ SER OFERECIDO JUNTO AO SEGUNDO LANCHE OU DENTRO DE SALA DE AULA SE NECESSÁRIO ADAPTAÇÃO HORARIOS.

NÃO ADICIONAR SAL OU AÇÚCAR NAS REFEIÇÕES DAS CRIANÇAS ATÉ 3 ANOS.

SEMPRE OFERECER ÁGUA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES PARA MANTER A HIDRATAÇÃO.

O CARDÁPIO E A DATA DE OFERTA DAS FRUTAS E VERDURAS PODE SER ALTERADA DEVIDO A PROBLEMAS COM O FORNECIMENTO OU GRAU DE MATURAÇÃO, DESDE QUE A EQUIPE DE NUTRIÇÃO SEJA PREVIAMENTE INFORMADA.

Jaqueline Cardoso  
Figueira de Oliveira  
NUTRICIONISTA  
CRN3: 39420

## LICIA - CRECHE - BERÇÁRIO 1 (04 – 11MESES) 27-31 JANEIRO

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ - 7:30</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>COLAÇÃO - 9:00</b> <small>FRUTA AMASSADA OU RASPADA E/OU SUCO FRUTA SEM ÁGUA CONFORME A ACEITAÇÃO E CAPACIDADE DA CRIANÇA.</small>	<b>MAÇÃ</b>	<b>UVA</b>	<b>MAMÃO</b>	<b>PÊSSEGO</b>	<b>MAÇÃ</b>
<b>ALMOÇO BEBÊS - 9:40</b>	<b>MACARRÃO COM LEGUMES COZIDOS (BATATA, CENOURA, BETERRABA) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>LEGUMES COZIDOS (BATATA, MANDIOQUINHA, BRÓCOLIS) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>CANJA (BATATA, CENOURA, MANDIOCA, FRANGO, CEBOLA, ARROZ) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>LEGUMES COZIDOS (CABOTIA, CHUCHU, BATATA) + ALMOÇO DO B2</b>	<b>SOPA MACARRÃO COM LEGUMES (BETERRABA, BATATA, CHUCHU) + ALMOÇO DO B2</b>
<b>LANCHE 1 - 11:00</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>LANCHE 2 - 13:00</b> <small>VERIFICAR ACEITAÇÃO E EVOLUÇÃO DE CADA CRIANÇA A PARTIR DOS 7 MESES DOS ALIMENTOS DO CAFÉ DA TARDE DO BII.</small>	<b>MELÃO</b>	<b>GOIABA</b>	<b>BANANA</b>	<b>MELANCIA</b>	<b>UVA</b>
<b>LANCHE 3 - 14:00</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>	<b>MAMADEIRA + FRUTA SE ACEITAÇÃO</b>

OBS:

OS HORÁRIOS PODEM SER ALTERADOS DE ACORDO COM AS ATIVIDADES APLICADAS EM CADA SALA (RESPEITANDO O TEMPO DE DIGESTÃO DAS CRIANÇAS).

A PRIMEIRA MAMADEIRA DO DIA DEPENDE SE A CRIANÇA NÃO VEIO ALIMENTADA RECENTEMENTE DE CASA, POIS NESTE CASO PODE NAO ACEITAR, POREM SE NECESSÁRIO ESTARÁ DISPONÍVEL À CRIANÇA.

O QUANTO DE AMASSADO DAS FRUTAS E LEGUMES (NÃO LIQUIDIFICAR) DEPENDE DA CAPACIDADE DE MASTIGAÇÃO DA CRIANÇA: OFERTAR AS FRUTAS MOLES, EM FORMA DE PAPA AMASSADA OU RASPADA E/OU SUCO DA FRUTA SEM ÁGUA; OS LEGUMES SEMPRE AMASSADOS OU EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS (EX: CENOURA, BATATA, CHUCHU, MANDIOCA).

PODEM SER ADICIONADOS ARROZ AMASSADO, MACARRÃO, CALDO DE FEIJÃO E CALDO DAS PROTEÍNAS E/OU PROTEÍNAS NO ALMOÇO, DE ACORDO COM A ACEITAÇÃO DA CRIANÇA. LIQUIDIFICADOS SERÃO APENAS RECEITAS DE VITAMINAS DE LEITE COM FRUTAS E SUCOS DE ÁGUA COM FRUTAS, E RECEITAS CONFORME FICHA TÉCNICA (EX: PURÊ DE BATATA).

NÃO ADICIONAR SAL OU AÇÚCAR NAS REFEIÇÕES DAS CRIANÇAS ATÉ 3 ANOS.

SEMPRE OFERECER ÁGUA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES PARA MANTER A HIDRATAÇÃO.

O CARDÁPIO E A DATA DE OFERTA DAS FRUTAS E VERDURAS PODE SER ALTERADA DEVIDO A PROBLEMAS COM O

FORNECIMENTO OU GRAU DE MATURAÇÃO, DESDE QUE A EQUIPE DE NUTRIÇÃO SEJA PREVIAMENTE INFORMADA.

VERIFICAR ACEITAÇÃO E EVOLUÇÃO DE CADA CRIANÇA A PARTIR DOS 7 MESES DOS ALIMENTOS DO CAFÉ DA TARDE DO BII.

Jaqueline Cardoso  
Figueira de Oliveira  
NUTRICIONISTA  
CRN3: 39420

**LICIA - CRECHE - BERÇÁRIO II (1 ANO A 1 ANO E 11 MESES) 27-31 JANEIRO**

	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>CAFÉ DA MANHÃ 7:30</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>COLAÇÃO 9 H</b>	<b>MAÇÃ</b>	<b>UVA</b>	<b>MAMÃO</b>	<b>PÊSSEGO</b>	<b>MAÇÃ</b>
<b>ALMOÇO 9:40</b>	<b>MACARRÃO CARNE MOIDA COM BATATA E MOLHO DE TOMATE</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO FRANGO SASSAMI REFOGADO COM CENOURA E CEBOLA  POLENTA MOLE</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO OMELETE DE FORNO  BRÓCOLIS</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO FRANGO AO MOLHO TOMATE COM LEGUMES  SALADA PEPINO</b>	<b>ARROZ E FEIJÃO CARNE TIRAS COM CENOURA RALADA  PURÊ BATATA</b>
<b>LANCHE 1 12:30</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>	<b>MAMADEIRA</b>
<b>LANCHE 2 14:30</b>	<b>PÃO COM MANTEIGA SUCO MARACUJÁ</b>	<b>BOLO CACAU SUCO ABACAXI</b>	<b>BOLACHA SUCO MARACUJÁ</b>	<b>PÃO COM FRANGO SUCO DE GOIABA</b>	<b>BOLO DE FUBÁ SUCO LARANJA</b>
<b>LANCHE 3 15:30</b>	<b>MELÃO</b>	<b>GOIABA</b>	<b>BANANA</b>	<b>MELANCIA</b>	<b>UVA</b>

OBS

OS HORÁRIOS PODEM SER ALTERADOS DE ACORDO COM AS ATIVIDADES APLICADAS EM CADA SALA (RESPEITANDO O TEMPO DE DIGESTÃO DAS CRIANÇAS).

FRUTAS CONFORME TABELA DE PORCIONAMENTO E ACEITAÇÃO DA CRIANÇA. CUIDADO COM TAMANHO E CAPACIDADE DE CADA CRIANÇA; LEGUMES SEMPRE PEQUENOS E BEM COZIDOS NAS REFEIÇÕES; LIQUIDIFICADOS APENAS VITAMINAS DE LEITE COM FRUTAS E SUCOS DE ÁGUA COM FRUTAS, E RECEITAS CONFORME FICHA TÉCNICA (EX: PURÊ DE BATATA).

O 3º LANCHE PODERÁ SER OFERECIDO JUNTO AO SEGUNDO LANCHE OU DENTRO DE SALA DE AULA SE NECESSÁRIO ADAPTAÇÃO HORARIOS.

NÃO ADICIONAR SAL OU AÇÚCAR NAS REFEIÇÕES DAS CRIANÇAS ATÉ 3 ANOS.

SEMPRE OFERECER ÁGUA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES PARA MANTER A HIDRATAÇÃO.

O CARDÁPIO E A DATA DE OFERTA DAS FRUTAS E VERDURAS PODE SER ALTERADA DEVIDO A PROBLEMAS COM O FORNECIMENTO OU GRAU DE MATURAÇÃO, DESDE QUE A EQUIPE DE NUTRIÇÃO SEJA PREVIAMENTE INFORMADA.

Jaqueline Cardoso  
Figueira de Oliveira  
NUTRICIONISTA  
CRN3: 39420

**LICIA - CRECHE - MATERNAL E PRÉ 1 (2 A 4 ANOS) 27-31 JANEIRO**

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b> 7:30	PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU	PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU	PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU	PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU	PÃO COM MANTEIGA LEITE COM CACAU
<b>COLAÇÃO</b> 9:00	MAÇÃ	UVA	MAMÃO	PÊSSEGO	MAÇÃ
<b>ALMOÇO</b> 10:00 ÀS 11:20	MACARRÃO CARNE MOIDA COM BATATA E CENOURA MOLHO DE TOMATE	ARROZ E FEIJÃO FRANGO SASSAMI REFOGADO COM CENOURA E CEBOLA  SALADA BRÓCOLIS	ARROZ E FEIJÃO CARNE MOÍDA COM CENOURA, TOMATE  SALADA MISTA DE LEGUMES COZIDOS (BATATA, CENOURA, CHUCHU)	ARROZ E FEIJÃO CARNE MOÍDA PURÊ BATATA DOCE  SALADA REPOLHO	ARROZ E FEIJÃO CARNE TIRAS COM PIMENTÃO E CENOURA  SALADA TOMATE COM PEPINO
<b>LANCHE 1</b> 12:30	MAMÃO	MELÃO	BANANA	MELÃO	MAÇÃ
<b>LANCHE 2</b> 13.55 ÀS 15:15	PÃO COM MANTEIGA SUCO MARACUJÁ	BOLO CACAU SUCO ABACAXI	BOLACHA SUCO MARACUJÁ	PÃO COM FRANGO SUCO DE GOIABA	BOLO DE FUBÁ SUCO LARANJA
<b>LANCHE 3</b> 15:30	MELÃO	GOIABA	BANANA	MELANCIA	UVA

OBS

OS HORÁRIOS PODEM SER ALTERADOS DE ACORDO COM AS ATIVIDADES APLICADAS EM CADA SALA (RESPEITANDO O TEMPO DE DIGESTÃO DAS CRIANÇAS).

FRUTAS CONFORME TABELA DE PORCIONAMENTO E ACEITAÇÃO DA CRIANÇA. CUIDADO COM TAMANHO E CAPACIDADE DE CADA CRIANÇA; LEGUMES SEMPRE PEQUENOS E BEM COZIDOS NAS REFEIÇÕES; LIQUIDIFICADOS APENAS VITAMINAS DE LEITE COM FRUTAS E SUCOS DE ÁGUA COM FRUTAS, E RECEITAS CONFORME FICHA TÉCNICA (EX: PURÊ DE BATATA).

O 3º LANCHE PODERÁ SER OFERECIDO JUNTO AO SEGUNDO LANCHE OU DENTRO DE SALA DE AULA SE NECESSÁRIO ADAPTAÇÃO HORARIOS.

NÃO ADICIONAR SAL OU AÇÚCAR NAS REFEIÇÕES DAS CRIANÇAS ATÉ 3 ANOS.

SEMPRE OFERECER ÁGUA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES PARA MANTER A HIDRATAÇÃO.

O CARDÁPIO E A DATA DE OFERTA DAS FRUTAS E VERDURAS PODE SER ALTERADA DEVIDO A PROBLEMAS COM O FORNECIMENTO OU GRAU DE MATURAÇÃO, DESDE QUE A EQUIPE DE NUTRIÇÃO SEJA PREVIAMENTE INFORMADA.

Jaqueline Cardoso  
Figueira de Oliveira  
NUTRICIONISTA  
CRN3: 39420