

DIA	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
01/06 Quinta-feira	Papa de caqui	Arroz papa + molho de carne + abóbora e chuchu amassados	Papa de manga e beterraba	Purê de aipim com molho de frango e legumes
02/06 Sexta-feira	Papa de melão e mamão	Aletria + caldo de feijão + couve-flor e cenoura amassadas	Banana e abacate amassados	Sopa de carne com macarrão de letrinhas e legumes
05/06 Segunda-feira	Maçã raspadinha	Arroz papa + caldo de feijão + omelete de brócolis e tomate + beterraba amassada	Abacate e banana amassados	Polenta ao molho sugo
06/06 Terça-feira	Manga com laranja	Creme de abóbora à bolonhesa	Melão raspadinha	Sopinha de feijão
07/06 Quarta-feira	Banana amassada	Batata e berinjela amassadas com azeite de oliva + caldo de feijão	Mamão com cenoura	Arroz com quinoa, carne moída, cenoura, brócolis e vagem
08/06 Quinta-feira	Papa salada de frutas (laranja, maçã, banana e mamão)	Aletria com ervas + molho de carne + chuchu e ervilha amassados	Pera raspadinha	Purê de batatas (inglesa e salsa) com molho de frango
09/06 Sexta-feira	Mamão com beterraba	Sopinha de feijão com legumes	Papa de manga	Creme de abóbora e carne
12/06 Segunda-feira	Melão raspadinha	Arroz papa + caldo de feijão + ovo mexido com tempero verde + beterraba amassada	Banana e mamão amassados	Sopa de carne com aletria e legumes
13/06 Terça-feira	Papa de manga com cenoura	Aletria + molho de carne + legumes amassados (Couve-flor, cenoura e brócolis)	Maçã raspadinha	Risoto (arroz com molho de frango desfiado, cenoura e abobrinha)
14/06 Quarta-feira	Banana amassada	Sopa de frango com batata salsa e legumes	Papa de mamão	Polenta + molho de carne moída com legumes
15/06 Quinta-feira	FERIADO	FERIADO	FERIADO	FERIADO
16/06 Sexta-feira	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR
19/06 Segunda-feira	Maçã raspadinha	Arroz papa + caldo de feijão + cenoura e abobrinha amassadas	Manga com laranja	Aletria + molho de carne com legumes
20/06 Terça-feira	Mamão com cenoura	Purê de batata e beterraba + molho de moela	Banana amassada	Arroz papa + caldo de feijão + cenoura e abobrinha amassadas
21/06 Quarta-feira	Papa mix (manga, beterraba e laranja)	Pirãozinho de peixe com legumes + caldo de feijão	Melão raspadinha	Polenta + molho de frango com abóbora e chuchu
22/06 Quinta-feira	Abacate com banana	Papa de de aipim com tempero verde + molho de carne couve-flor e cenoura amassadas	Papa salada de frutas (laranja, maçã, banana e mamão)	Sopa de frango com arroz e legumes
23/06 Sexta-feira	Pera raspadinha	Creme de abóbora e chuchu com caldo de feijão	Mamão amassado	Purê de batata e abobrinha ao molho sugo
26/06 Segunda-feira	Maçã raspadinha	Canja	Abacate e banana amassados	Polenta à bolonhesa
27/06 Terça-feira	Manga com laranja	Arroz papa + molho de carne + berinjela e cenoura amassada	Melão raspadinha	Sopa de frango com macarrão de letrinhas e legumes
28/06 Quarta-feira	Banana amassada	Sopinha de feijão com legumes	Mamão com cenoura	Carreteiro (arroz + iscas de carne + cenoura, brócolis e abobrinha)
29/06 Quinta-feira	Papa de melão e mamão	Polenta + molho de frango com açafrão + legumes amassados (vagem, cenoura e couve-flor e abóbora)	Caqui amassado	Aletria ao molho sugo
30/06 Sexta-feira	Banana amassada	Purê de batata, cenoura e abobrinha com molho de carne	Pera raspadinha	Sopa de frango com macarrão conchinha e legumes
01/06 Quinta-feira	Papa de caqui	Arroz papa + molho de carne + abóbora e chuchu amassados	Papa de manga e beterraba	Purê de aipim com molho de frango e legumes

OBS: 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação dos bebês.

2) A nomenclatura papa quer dizer que os alimentos/frutas serão amassados e não liquidificados.

3) As sopas serão amassadas.

4) Quando os legumes não estão especificados no cardápio/preparações: serão utilizados no mínimo 3 variedades diferentes.

5) Mamão papaia, maçã e pera: argentina, banana branca, laranja: lima.

6) Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha, grão de bico...): serão servidos a partir de 8 meses.

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Debora Melchiorretto CRN10 – 3304.
Contato: (47) 999155 4692 ou qualitynutri.consultoria@gmail.com