

## CARDÁPIO (FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO) INFANTIL (06 MESES À 01 ANO) - 2025

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
Desjejum	Banana / Maçã	Mamão papaia / Laranja	Pera / Banana	Mamão papaia / Laranja	Banana / Melão
08h					
Almoço	Salada: Repolho com	Salada: Abobrinha e	Salada: Beterraba com	Salada: Repolho e	Salada: Chuchu cozido
10h50	cenoura cozidos	Chuchu cozidos	ovos cozidos	cenoura cozidos	Arroz / Feijão
	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão	Abóbora cabotiá
	Polenta	Mandioca amassada	Batata doce refogada	Macarrão	Molho de carne de
	Molho de carne moída	Molho de carne suína	Molho de carne moída	Molho de frango	gado
	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
Lanche da tarde	Laranja / Banana	Banana / Maçã	Laranja / Mamão papaia	Banana / Pera	Omelete
13h50					Maçã / Mamão
					papaia
	Sopa de carne de gado,	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com	Sopa de carne de gado,	Sopa de carne de
Jantar	macarrão e legumes		frango	macarrão e	frango, macarrão e
16h00				legumes	legumes
07 a 01 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	Somm Kant
COMPOSIÇÃO	010 11	55 A 65 % DO VET	10 A 15 % DO VET	25 A 35 % DO VET	Soraya Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	910,11kcal	136g 60%	38g 17%	24g 24%	CRN-8: 1372
MÉDIA SEMANAL					
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	620,39mcg	100,06mg	425,97mg	9,23mg	



2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Omelete	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
08h	Banana / Melão	Banana / Pera	Fórmula Infantil	Banana / Maçã	Laranja / Mamão
			Laranja / Mamão papaia		papaia
Almoço	Salada: Repolho com	Salada: Chuchu cozido	Salada: Abobrinha e	Salada: Chuchu e	Salada: Salada:
10h50	cenoura cozidos	Arroz / Feijão	Repolho cozidos	cenoura cozidos	Beterraba
	Arroz / Feijão	Abóbora cabotiá	Arroz / Feijão	Feijão	cozida com ovos
	Macarrão	Molho de carne de frango	Batata doce refogada	Galinhada	Arroz / Feijão
	Molho de carne moída		Molho de carne moída		Batatinha refogada
					Carne suína refogada
Laurelan da Annela	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
Lanche da tarde 13h50	Banana / Laranja	Melão / Maçã	Banana / Maçã	Laranja / Mamão	Melão / Laranja
131130				papaia	
lantan	Sopa de carne de gado,	Sopa de frango macarrão e	Sopa de carne de gado,	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha
Jantar 16h00	macarrão e legumes	legumes	macarrão e		com frango
101100			legumes		
Faixa Etária: 01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	Sorans Knowt
COMPOSIÇÃO	622,86kcal	98g	33g	11g	NUTRICIONISTA CRN-8: 1372
NUTRICIONAL		63%	21%	16%	
MÉDIA SEMANAL	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	VIIAMINA A (IIIVS)	THAINING CHILD	CA (1118)	TEINIO (IIIB)	
	319,06mcg	51,94mg	90,84mg	4,78mg	



# CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
08h	Banana / Maçã	Laranja / Melão	Banana / Mamão papaia	Banana / Pera	Banana / Mamão
					papaia
Almoço 10h50	Salada: Repolho com	Salada: Chuchu cozido	Salada: Beterraba com	Salada: Repolho com	Salada: Abobrinha e
101150	cenoura cozidos	Arroz / Feijão	ovos cozidos	cenoura cozidos	cenoura cozidos
	Arroz / Feijão	Batatinha refogada	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão
	Polenta	Molho de carne moída	Abobrinha refogada	Abóbora cabotiá	Macarrão
	Molho de carne moída		Molho de carne de	Molho de carne	Molho de carne de
			frango	moída	frango
Lanche da tarde	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
13h50	Laranja / Melão	Banana / Maçã	Omelete	Melão / Mamão	Banana / Laranja
2550			Pera / Laranja	papaia	
	Sopa de carne de gado,	Sopa de frango macarrão	Sopa de carne de gado,	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha
Jantar	macarrão e	e legumes	macarrão e		com frango
16h00	legumes		legumes		
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	20
01 0 03 01103	ENERGIA (Near)	55 A 65 % DO VET	10 A 15 % DO VET	25 A 35 % DO VET	Suran Knowt
COMPOSIÇÃO	658,99kcal	107g	36g	10g	CRN-8: 1372
NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL		65%	22%	14%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	98,34mcg	45,69mg	97,15mg	5,85mg	



4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum	Fórmula Infantil	Omelete	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
08h	Banana / Maçã	Fórmula Infantil	Banana / Melão	Banana / Maçã	Banana / Melão
		Mamão papaia / Pera			
Almoço	Salada: Repolho cozido	Salada: Beterraba cozida	Salada: Cenoura cozida /	Salada: Repolho	Salada: Repolho com
10h50	Arroz / Feijão	com ovos	Chuchu cozido	cozido	cenoura cozidos
	Macarrão	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão
	Molho de carne moída	Mandioca amassada	Polenta	Batata doce refogada	Abóbora cabotiá
		Molho de carne frango	Molho de carne moída	Molho de carne	Molho de carne moída
				moída	
	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
Lanche da tarde 13h50	Banana / Laranja	Maçã / Melão	Banana / Laranja	Mamão papaia / Pera	Omelete
131130					Laranja / Maçã
	Sopa de canjiquinha e	Sopa de carne de gado,	Sopa de frango macarrão	Sopa de Feijão	Sopa de frango
Jantar 16h00	frango	macarrão e legumes	e legumes		macarrão e legumes
101100					
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	Sour Known
COMPOSIÇÃO	624.76kgal	55 A 65 % DO VET	10 A 15 % DO VET	25 A 35 % DO VET	SORAYA KNORST
NUTRICIONAL	634,76kcal	101g 64%	34g 21%	11g 16%	CRN-8: 1372
MÉDIA SEMANAL		04/0	21/0	10/0	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	307,35mcg	42,39mg	90,93mg	5,09mg	



#### CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES à 12 MESES:

- A alimentação poderá ser fornecida de acordo com os princípios da alimentação saudável, sendo necessário observar a consistência e a textura adequada a cada fase de desenvolvimento da criança;
- A alimentação deve ser fornecida de forma amassada (primeiramente bem amassada e com o passar dos meses menos amassada, para então ser servida na consistência normal);
- Não se deve liquidificar os alimentos para fornecer para a criança;
- A maçã e a pera poderão ser assadas para maior segurança;
- Não colocar sal e açúcar nas preparações;
- Utilizar pouco óleo;
- Não fazer frituras;
- Os alimentos devem sempre serem bem cozidos e assados;
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- Ao iniciar a introdução alimentar, é necessário ofertar a água potável;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a sua maturação;
- As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

#### RECOMENDAÇÕES: IDADE, TEXTURA E QUANTIDADE

IDADE	TEXTURA	QUANTIDADE
A partir de 06 meses	Alimentos bem amassados (papas e purês)	Iniciar com 2 a 3 colheres de sopa e aumentar a quantidade conforme aceitação
A partir dos 07 meses	Alimentos bem amassados (papas e purês)	2/3 de uma xícara ou tigela de 250 ml (04 a 05 colheres de sopa)
09 a 11 meses	Alimentos cortados ou levemente amassados	3/4 de uma xícara ou tigela de 250 ml (06 a 07 colheres de sopa)
12 a 24 meses	Alimentos cortados	Uma xícara ou tigela de 250 ml (08 a 10 colheres de sopa)

Fonte: Ministério da Saúde. CAB 23, 2015 (MANUAL DE ALIMENTAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTROLOGIA, PÁG. 40)





#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver leite e derivados, não utilizar.
- Se a criança tiver intolerância à lactose o substituir o leite por leite sem lactose;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR "SEM LACTOSE".

#### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV** (alergia à proteína do leite de vaca), não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por: suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR "SEM LEITE".

#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito "Sem Glúten";
- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:
- As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
- Deve-se utilizar utensílios exclusivos para as preparações de alimentos sem glúten;
- As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
- O macarrão sempre utilizar o de arroz;
- O arroz sempre sem glúten;
- Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR "SEM GLÚTEN".





**OBS:** Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

### CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:

- Fornecer para as crianças apenas leite materno de acordo com a recomendação do MINISTÉRIO DA SAÚDE.
- Fornecer fórmula infantil ou leite integral pasteurizado de acordo com a prescrição médica, quando necessário.

SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372



## CARDÁPIO (LEITE INTEGRAL) INFANTIL (06 MESES À 01 ANO) – 2025

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
	Leite integral	Leite integral	Leite integral	Leite integral	Leite integral
Desjejum	Banana / Maçã	Mamão papaia / Laranja	Pera / Banana	Mamão papaia / Laranja	Banana / Melão
08h					
Almoço	Salada: Repolho com	Salada: Abobrinha e	Salada: Beterraba com	Salada: Repolho e	Salada: Chuchu cozido
10h50	cenoura cozidos	Chuchu cozidos	ovos cozidos	cenoura cozidos	Arroz / Feijão
	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão	Abóbora cabotiá
	Polenta	Mandioca amassada	Batata doce refogada	Macarrão	Molho de carne de
	Molho de carne moída	Molho de carne suína	Molho de carne moída	Molho de frango	gado
	Leite integral	Leite integral	Leite integral	Leite integral	Leite integral
Lanche da tarde	Laranja / Banana	Banana / Maçã	Laranja / Mamão papaia	Banana / Pera	Omelete
13h50	·	-			Maçã / Mamão
					papaia
	Sopa de carne de gado,	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com	Sopa de carne de gado,	Sopa de carne de
Jantar	macarrão e legumes		frango	macarrão e	frango, macarrão e
16h00				legumes	legumes
07 a 01 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	Somm Krant
COMPOSIÇÃO	744 0411	55 A 65 % DO VET	10 A 15 % DO VET	25 A 35 % DO VET	Soraya Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	744,04kcal	113g 60%	38g 20%	16g 20%	CRN-8: 1372
MÉDIA SEMANAL		00/0	20/0	20/0	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	384,14mcg	52,68mg	285,78mg	4,93mg	



2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum	Leite integral	Leite integral	Omelete	Leite integral	Leite integral
08h	Banana / Melão	Banana / Pera	Leite integral	Banana / Maçã	Laranja / Mamão
			Laranja / Mamão papaia		papaia
Almoço	Salada: Repolho com	Salada: Chuchu cozido	Salada: Abobrinha e	Salada: Chuchu e	Salada: Salada:
10h50	cenoura cozidos	Arroz / Feijão	Repolho cozidos	cenoura cozidos	Beterraba
	Arroz / Feijão	Abóbora cabotiá	Arroz / Feijão	Feijão	cozida com ovos
	Macarrão	Molho de carne de frango	Batata doce refogada	Galinhada	Arroz / Feijão
	Molho de carne moída		Molho de carne moída		Batatinha refogada
					Carne suína refogada
	Leite integral	Leite integral	Leite integral	Leite integral	Leite integral
Lanche da tarde 13h50	Banana / Laranja	Melão / Maçã	Banana / Maçã	Laranja / Mamão	Melão / Laranja
131130				papaia	
lautau	Sopa de carne de gado,	Sopa de frango macarrão e	Sopa de carne de gado,	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha
Jantar 16h00	macarrão e legumes	legumes	macarrão e		com frango
101100			legumes		
Faixa Etária: 01 a	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	Surang Knowt
03 anos COMPOSIÇÃO	744,04kcal	<b>55 A 65 % DO VET</b> 107g	<b>10 A 15 % DO VET</b> 39g	<b>25 A 35 % DO VET</b> 18g	SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372
NUTRICIONAL	744,04KCa1	58%	21%	22%	CRR-0: 1372
MÉDIA SEMANAL		2011	,		
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	447.40	F1 45	206 52	4.04	
	417,48mcg	51,45mg	306,52mg	4,91mg	



# CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum	Leite integral	Leite integral	Leite integral	Leite integral	Leite integral
08h	Banana / Maçã	Laranja / Melão	Banana / Mamão papaia	Banana / Pera	Banana / Mamão papaia
Almoço 10h50	Salada: Repolho com	Salada: Chuchu cozido	Salada: Beterraba com	Salada: Repolho com	Salada: Abobrinha e
101130	cenoura cozidos	Arroz / Feijão	ovos cozidos	cenoura cozidos	cenoura cozidos
	Arroz / Feijão	Batatinha refogada	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão
	Polenta	Molho de carne moída	Abobrinha refogada	Abóbora cabotiá	Macarrão
	Molho de carne moída		Molho de carne de	Molho de carne	Molho de carne de
			frango	moída	frango
Lauraha da tauda	Leite integral	Leite integral	Leite integral	Leite integral	Leite integral
Lanche da tarde 13h50	Laranja / Melão	Banana / Maçã	Omelete	Melão / Mamão	Banana / Laranja
131130			Pera / Laranja	papaia	
	Sopa de carne de gado,	Sopa de frango macarrão	Sopa de carne de gado,	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha
Jantar	macarrão e	e legumes	macarrão e		com frango
16h00	legumes		legumes		
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	Source Knowt
COMPOSIÇÃO	755,99kcal	117g	41g	16g	SORAYA KNORST NUTRIGIONISTA CRN-8: 1372
NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	. 5.7.5	60%	21%	19%	ACTION FLATERING
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	187,80mcg	45,69mg	291,55mg	5,99mg	



# CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum	Leite integral	Omelete	Leite integral	Leite integral	Leite integral
08h	Banana / Maçã	Leite integral	Banana / Melão	Banana / Maçã	Banana / Melão
		Mamão papaia / Pera			
Almoço	Salada: Repolho cozido	Salada: Beterraba cozida	Salada: Cenoura cozida /	Salada: Repolho	Salada: Repolho com
10h50	Arroz / Feijão	com ovos	Chuchu cozido	cozido	cenoura cozidos
	Macarrão	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão
	Molho de carne moída	Mandioca amassada	Polenta	Batata doce refogada	Abóbora cabotiá
		Molho de carne frango	Molho de carne moída	Molho de carne	Molho de carne moída
				moída	
Laurelan da kanda	Leite integral	Leite integral	Leite integral	Leite integral	Leite integral
Lanche da tarde 13h50	Banana / Laranja	Maçã / Melão	Banana / Laranja	Mamão papaia / Pera	Omelete
131130					Laranja / Maçã
	Sopa de canjiquinha e	Sopa de carne de gado,	Sopa de frango macarrão	Sopa de Feijão	Sopa de frango
Jantar 16h00	frango	macarrão e legumes	e legumes		macarrão e legumes
101100					
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	Span Karet
COMPOSIÇÃO	754 7611	55 A 65 % DO VET	10 A 15 % DO VET	25 A 35 % DO VET	Soraya Knowt SORAYA KNORST NUTRICIONISTA
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	751,76kcal	112g	39g	17g	CRN-8: 1372
MÉDIA SEMANAL		59%	21%	20%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	396,81mcg	42,39mg	285,33mg	5,23mg	



#### CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES à 12 MESES:

- A alimentação poderá ser fornecida de acordo com os princípios da alimentação saudável, sendo necessário observar a consistência e a textura adequada a cada fase de desenvolvimento da criança;
- A alimentação deve ser fornecida de forma amassada (primeiramente bem amassada e com o passar dos meses menos amassada, para então ser servida na consistência normal);
- Não se deve liquidificar os alimentos para fornecer para a criança;
- A maçã e a pera poderão ser assadas para maior segurança;
- Não colocar sal e açúcar nas preparações;
- Utilizar pouco óleo;
- Não fazer frituras;
- Os alimentos devem sempre serem bem cozidos e assados;
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- Ao iniciar a introdução alimentar, é necessário ofertar a água potável;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a sua maturação;
- As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

#### RECOMENDAÇÕES: IDADE, TEXTURA E QUANTIDADE

IDADE	TEXTURA	QUANTIDADE
A partir de 06 meses	Alimentos bem amassados (papas e	Iniciar com 2 a 3 colheres de sopa e aumentar a quantidade conforme aceitação
	purês)	
A partir dos 07 meses	Alimentos bem amassados (papas e	2/3 de uma xícara ou tigela de 250 ml (04 a 05 colheres de sopa)
	purês)	
09 a 11 meses	Alimentos cortados ou levemente	3/4 de uma xícara ou tigela de 250 ml (06 a 07 colheres de sopa)
	amassados	
12 a 24 meses	Alimentos cortados	Uma xícara ou tigela de 250 ml (08 a 10 colheres de sopa)

Fonte: Ministério da Saúde. CAB 23, 2015 (MANUAL DE ALIMENTAÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTROLOGIA, PÁG. 40)





#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver leite e derivados, não utilizar.
- Se a criança tiver intolerância à lactose o substituir o leite por leite sem lactose;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR "SEM LACTOSE".

#### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV** (alergia à proteína do leite de vaca), não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por: suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR "SEM LEITE".

#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito "Sem Glúten";
- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:
- As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
- Deve-se utilizar utensílios exclusivos para as preparações de alimentos sem glúten;
- As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
- O macarrão sempre utilizar o de arroz;
- O arroz sempre sem glúten;
- Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR "SEM GLÚTEN".





**OBS:** Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

#### CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:

- Fornecer para as crianças apenas leite materno de acordo com a recomendação do MINISTÉRIO DA SAÚDE.
- Fornecer fórmula infantil ou leite integral pasteurizado de acordo com a prescrição médica, quando necessário.

SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372