



CARDÁPIO - Creche
DIABETES MELLITUS

MAIO 2024

	SEGUNDA-FEIRA 06/05	TERÇA-FEIRA 07/05	QUARTA-FEIRA 08/05	QUINTA-FEIRA 09/05	SEXTA-FEIRA 10/05
TURNO MATUTINO					
Café da manhã 8h	Pão caseiro s/ açúcar Manteiga Leite morno c/ cacau BANANA	logurte Natural batido c/ MANGA madura Flocos de milho MAÇÃ	Pão caseiro s/ açúcar Requeijão caseiro Suco de Maça Integral CAQUI	Pão mini de abóbora s/ açúcar Manteiga Leite morno c/ cacau MAMÃO	Bolo de Fubá com coco ralado sem açúcar Leite morno e cacau MANGA CUBINHOS
Almoço 11h	Risoto de frango Lentilha Salada: repolho roxo Salada: chuchu cubos	Arroz integral Feijão Preto Carne iscas com abóbora cubos ao sugo Salada: beterraba cubos Salada: alface	Arroz integral Feijão Carioca Filé de frango cubos com grão de bico Salada: Acelga tirinhas Salada: Cenoura rodela	Arroz carreteiro Feijão Preto Seleta de legumes (milho/ chuchu /vagem)	Macarronada: Macarrão integral Carne moída ao sugo Salada: Acelga tirinhas Salada: beterraba
TURNO VESPERTINO					
Café da tarde 14h	LARANJA MAMÃO	Torta de frango c/legumes (frango/cenoura/tomate/ repolho/salsa) Suco de Uva Integral MELÃO CUBINHOS	MAÇÃ MAMÃO	Brownie de cacau Leite Puro CAQUI	Pão mini de abóbora s/ açúcar Requeijão Caseiro Leite morno c/ cacau
Jantar 16h	Arroz integral Feijão Carioca Carne iscas ao sugo Salada: Repolho roxo Salada: vagem	Arroz integral Feijão Preto Filé de coxa assada cubos com tomate Salada: Alface Salada: Cenoura rodela	Arroz integral Feijão Carioca Estopinha (Filé de Cação, cebola, tomate) Farofa Funcional Salada: Tomate/pepino cubos	Polenta Filé de peito em cubos com brócolis ao sugo Salada: Acelga tirinhas Salada: beterraba	Arroz integral Feijão Carioca Carne iscas ao sugo Farofa funcional Salada: Repolho roxo Salada: vagem

Composição nutricional (média semanal de um turno)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (g)	Vit. C (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
	1105,5	156,1	53,5	32,7	18,0	495,0	101,3	471,4	8,3	201,5	72,5	1724,8

Observações: Oferecer bastante água nos intervalos das refeições para manter as crianças hidratadas. Utilizar frutas que forem enviadas conforme disponibilidade. As refeições devem ter consistência conforme a aceitação e capacidade de mastigação de cada criança. Devem ser amassados para servir, não batidos no liquidificador para estimular a mastigação das crianças. Utilizar os legumes conforme a disponibilidade. O cardápio poderá sofrer alterações de substituição por alimentos de mesmo valor nutricional caso haja alguma intercorrência no fornecimento dos alimentos deste cardápio.



Elaine M. Prestes
CRN 10 3228

Sandra Maria Pereira
CRN 10 0275