



26 A 30 SETEMBRO | BERÇÁRIO

2022/2023

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	<ul style="list-style-type: none"> CREME DE LEGUMES C/ COELHO E/OU FARINHA DE PAU COM COELHO PERA COZIDA 	<ul style="list-style-type: none"> CREME DE LEGUMES C/ PERCA4 E/OU AÇORDA DE PERCA^{1,4} BANANA RALADA COM LARANJA 	<ul style="list-style-type: none"> CREME DE LEGUMES C/ PATO E/OU PICADINHO DE PATO COM BATATA ESMAGADA MAÇÃ COZIDA/CRUA 	<ul style="list-style-type: none"> CREME DE LEGUMES C/ PESCADA⁴ E/OU LASCAS DE PESCADA COM MASSINHAS^{1,3,4} PERA COZIDA/CRUA 	<ul style="list-style-type: none"> CREME DE LEGUMES C/ FRANGO E/OU ARROZ DE FRANGO DESFIADO MAÇÃ COZIDA/CRUA
LANCHE DA MANHÃ	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE FRUTA COZIDA 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE FRUTA CRUA 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE MAÇÃ E CENOURA 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE FRUTA COZIDA 	<ul style="list-style-type: none"> PURÉ DE PERA E CENOURA
LANCHE DA TARDE	<ul style="list-style-type: none"> PAPA (FARINHA LÁCTEA)⁷ 	<ul style="list-style-type: none"> MAÇÃ/PERA COZIDAS C/ BOLACHA MARIA^{1,3,5,6,7,8,11,12} 	<ul style="list-style-type: none"> PAPA (FARINHA LÁCTEA)⁷ 	<ul style="list-style-type: none"> PAPA DE FRUTA CRUA C/ IOGURTE NATURAL⁷ 	<ul style="list-style-type: none"> PAPA (FARINHA LÁCTEA)⁷



NOTAS

A EMENTA PODERÁ SER ALTERADA POR MOTIVOS IMPREVISTOS.

BASE DA PRIMEIRA SOPA: batata/batata-doce, cenoura/abóbora, cebola e azeite em cru.

- A diversificação alimentar deve efetuar-se de forma gradual para respeitar a maturação do organismo da criança.
- A introdução de cada novo alimento deve ser verificada para despistar possíveis alergias. Deve durar cerca de 3 dias.
- A introdução de novos alimentos deverá sempre ser feita em casa, dando posteriormente indicação à Educadora.
- A ementa do berçário pode ser alterada conforme a introdução dos alimentos na dieta alimentar dos bebés.
- Os pais devem trazer as farinhas lácteas e/ou o leite de transição e iogurtes (exceto iogurte natural ou de aromas).

A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:

1. Glúten; 2. Crustáceos/Marisco; 3. Ovos; 4. Peixe e produtos à base de peixe; 5. Amendoins; 6. Soja; 7. Leite/Lactose; 8. Frutos de Casca Rija; 9. Aipo; 10. Mostarda; 11. Sementes de sésamo; 12. Dióxido de Enxofre e Sulfitos; 13. Tremoços; 14. Moluscos

(Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro)



A rotulagem alimentar e nutricional é uma ferramenta fundamental no acesso dos consumidores à informação sobre os géneros alimentícios, que permite realizar escolhas mais conscientes e informadas e facilitar o bom armazenamento, preparação e consumo dos alimentos.

Os ingredientes surgem por ordem decrescente de quantidade no produto. } Alérgenos - surgem sempre destacados, por exemplo, a negrito, LETRA MAIÚSCULA ou outra cor; } Aditivos - são representados pela categoria e nome específico ou pela letra 'E', seguida de um número com três algarismos (ex.: E 421 – Manitol); } “Pode conter vestígios de” - indica informações sobre a presença eventual e não intencional de alérgenos.

Na validade } Consumir até: data limite de consumo. } Consumir de preferência antes de: data até à qual o alimento conserva todas as suas propriedades. A partir desta data, é possível ainda consumir o produto, mas não é garantida a sua total qualidade. Deve ser feita uma avaliação da cor, cheiro, sabor e aspeto prévia ao consumo. } Produtos com prazo de validade facultativo: sal, açúcar, vinhos e vinagre.