



Refeição/Dia	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
01 a 05 de junho	Carne moída (molho) Arroz Feijão (bastante caldo) Salada (cozida/amassada)	Mingau de banana com aveia Fruta (amassada/raspada)	Sopa de frango com legumes	FERIADO	FERIADÃO
08 a 12 de junho	Molho de carne moída Polenta Salada (cozida/amassada)	Mingau de banana com aveia Fruta (amassada/raspada)	Sopa de frango com legumes	Creme com sagu (servir quente) Fruta (amassada/raspada)	Galinhada (bastante caldo) Salada (cozida/amassada)
15 a 19 de junho	Carne moída (molho) Arroz Feijão (bastante caldo) Salada (cozida/amassada)	Creme Sagu (servir quente) Fruta	Arroz doce (servir quente) Quentão (suco de uva) <i>Lanche junino</i>	Creme com sagu (servir quente) Fruta (amassada/raspada)	Carreteiro (bastante caldo) Salada (cozida/amassada)
22 a 26 de junho	Molho de carne moída Polenta Salada (cozida/amassada)	Mingau de banana com aveia Fruta (amassada/raspada)	Sopa de frango com legumes	Creme com sagu (servir quente) Fruta (amassada/raspada)	Galinhada (bastante caldo) Salada (cozida/amassada)
29 de junho a 03 de julho	Carne moída (molho) Arroz Feijão (bastante caldo) Salada (cozida/amassada)	Mingau de banana com aveia Fruta (amassada/raspada)	Sopa de frango com legumes	Creme com sagu (servir quente) Fruta (amassada/raspada)	Carreteiro (bastante caldo) Salada (cozida/amassada)

O cardápio está adaptado para consistências seguras, priorizando preparações pastosas e úmidas, evitando alimentos secos e sólidos, conforme risco de aspiração. Recomenda-se predominância de preparações homogêneas e controle da oferta de líquidos.

👉 **Adequado:** prato bem úmido/pastoso