

## ANEXO A.1

### Formulário Dietético

I) As dietas abaixo referidas deverão cumprir com as especificações do anexo A.2 (Capitações dos alimentos de refeições confeccionadas e preparações culinárias) e do anexo A.3 (Descrição de suplementos alimentares).

II) O número máximo de itens que compõe uma refeição é de sete.

III) Sempre que requisitado, o fornecedor deverá fornecer refeições personalizadas aos utentes, cujos hábitos alimentares, estado nutricional, ou condição psicológica exige uma alimentação específica individualizada, que não é possível de padronização ou que não se encontra prevista. A dieta é elaborada pelo médico ou nutricionista, assim bem como a composição e a periodicidade.

IV) Os prestadores de serviços devem fornecer a totalidade das dietas abaixo indicadas:

#### 1 - DIETA GERAL

Refeição/Hora	
<b>7h</b>	
<b>Pequeno-almoço</b>	2.5 dl de leite MG / 1 DI Leite com chocolate / 1 DI logurte Sólido 1 DI Café / 1 DI Cevada / 1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar / 1 DI Adoçante 1 DI Pão de mistura (embalado individualmente) 1 DI Manteiga 1 DI Queijo / 1 DI Fiambre 1 DI Marmelada / 1 DI Doce
<b>Meio da manhã</b>	1 DI Pão de mistura (embalado individualmente) 1 DI Leite/1 DI Leite com chocolate/1 DI logurte Sólido 1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar ou 1 DI Adoçante 1 DI Doce 1 DI Manteiga 1 DI Queijo/1 DI Fiambre 1 Fruta crua
<b>Almoço</b>	Sopa da geral 3 dl /Canja 3 dl /Sopa de peixe Prato de carne/Prato de pescado/Prato à base de ovo/Prato de bacalhau Batata/Arroz/Massa Legumes cozidos e/ou saladas mistas 1 DI Pão de mistura 1 Fruta da época Doce/Gelatina vegetal/Gelado de leite/logurte/Fruta cozida ou assada Bebida: água, sumo de fruta 100% ou néctar
<b>15h</b>	
<b>Lanche</b>	2.5 dl de leite MG/1 DI Leite com chocolate/logurte sólido DI Sumo 100% 1 Fruta 1 DI Bolacha Maria/1 DI Bolacha Água e Sal/ 1 DI Bolacha Integral 1 DI Açúcar 1 DI Pão de mistura

	<p>1 DI Queijo / 1 DI Fiambre 1 DI Marmelada / 1 DI Doce</p>
<b>Jantar</b>	<p>Sopa da geral 3 dl /Canja 3 dl /Sopa de peixe Sopa de peixe Prato de carne/Prato de pescado/Prato à base de ovo/Prato de bacalhau Legumes cozidos e/ou saladas mistas Batata/Arroz/Massa 1 DI Pão de mistura 1 Fruta da época Doce/Gelatina vegetal/Gelado de leite/logurte/Fruta cozida ou assada Bebida: água, sumo de fruta 100% ou néctar</p>
<b>21h</b>	
<b>Ceia</b>	<p>1 DI de leite MG / 1 DI Leite com chocolate / 1 DI logurte Sólido 1 DI Chá ervas 1 DI Néctar ou Sumo 100% 1 DI Açúcar 1 Fruta 1 DI Pão de mistura (embalado individualmente) 1 DI Manteiga 1 DI Queijo/1 DI Fiambre 1 DI Marmelada / 1 DI Doce 1 DI Bolo Seco 1 DI Bolacha Maria/1DI Bolacha Água e Sal/1 DI Bolacha Integral</p>

## 2 - DIETA LIGEIRA

Refeição/Hora	Descrição
<b>7h</b>	
<b>Pequeno-almoço</b>	2.5 dl de leite MG ou magro 1 DI Café/1 DI Cevada/1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar ou 1 DI Adoçante 1 DI Pão de mistura 1 DI Manteiga Magra/1 DI Margarina tipo "Becel" ou equivalente 1 DI Fiambre de aves/1 DI Queijo fundido magro 1 DI Doce/ 1 DI Marmelada
<b>Meio da manhã</b>	1 Iogurte de aromas sólido magro/2.5 dl de leite MG 1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar ou 1 DI Adoçante 1 Fruta crua
<b>Almoço</b>	Sopa da geral 3 dl ( <i>sem leguminosas</i> ) Prato de carne/Prato de pescado 1 DI Pão de mistura Legumes cozidos e/ou saladas mistas Batata/Arroz/Massa 1 Fruta 1 DI Gelatina / 1 Iogurte de aromas sólido magro Bebeida: água
<b>15h</b>	
<b>Lanche</b>	2.5 dl de leite MG ou magro 1 DI Café/1 DI Cevada/1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar ou 1 DI Adoçante 1 DI Pão de mistura 1 DI Manteiga Magra/1 DI Margarina tipo "Becel" ou equivalente 1 DI Fiambre de aves/1 DI Queijo fundido magro 1 DI Doce/ 1 DI Marmelada
<b>Jantar</b>	Sopa da geral 3 dl ( <i>sem leguminosas</i> ) Prato de carne/Prato de pescado 1 DI Pão de mistura Legumes cozidos e/ou saladas mistas Batata/Arroz/Massa 1 Fruta 1 DI Gelatina / 1 Iogurte de aromas sólido magro Bebeida: água
<b>21h</b>	
<b>Ceia</b>	1 DI Leite MG ou magro 1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar ou 1 DI Adoçante 1 DI Pão de mistura 1 DI Manteiga Magra/1 DI Margarina tipo "Becel" ou equivalente 1 DI Fiambre de aves/1 DI Queijo fundido magro 1 DI Doce/ 1 DI Marmelada 1 DI Bolacha Maria/1 DI Bolacha Água e Sal

Permite opção alternativa: DIETA LIGEIRA HIPOSSALINA, diferindo na utilização de alimentos sem sal e na não adição de sal na sua confeção.

Métodos de confeção: cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).

Alimentos não permitidos: lácteos gordos, produtos de salsicharia e charcutaria, toucinho, conservas, molhos condimentados, leguminosas e moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), gorduras de adição na confeção (banha, manteiga e natas).

### 3 - DIETA MOLE

Refeição/Hora	Descrição
<b>7h</b>	1 DI Leite MG 1 DI Açúcar
<b>Pequeno-almoço</b>	2.5 dl de leite MG 1 DI Café/1 DI Cevada/1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar 2 DI de pão de forma de mistura ou 1 DI Pão de leite 1 DI Manteiga/1 DI Margarina tipo "Becel" ou equivalente 1 DI Queijo/1 DI Fiambre 1 DI Doce/1 DI Marmelada 1 DI Flocos de cereais/mel/arroz 1 DI Farinha cereais láctea
<b>Meio da manhã</b>	1 Fruta assada/cozida 1 iogurte de aromas sólido
<b>Almoço</b>	Sopa da geral batida 3 dl Prato de carne tenra ou peixe, suflês, empadões, hamburger Massa/Arroz/Puré de batata Legumes e hortaliças cozidos ou esparregado 1 DI de pão de forma de mistura 1 Fruta cozida ou assada ou banana 1 DI iogurte 1 DI Gelatina ou outra sobremesa de consistência mole Bebida: água
<b>15h</b>	
<b>Lanche</b>	2.5 dl de leite MG/1 DI iogurte 1 DI Açúcar Sumo 100% 2 DI de pão de forma de mistura 1 DI Manteiga 1 DI Bolacha Maria/1 DI Bolacha Água e Sal/ 1 DI Bolacha Integral
<b>Jantar</b>	Sopa da geral batida 3 dl Prato de carne tenra ou peixe, suflês, empadões, hamburger Massa/Arroz/Puré de batata Legumes e hortaliças cozidos ou esparregado 1 DI de pão de forma de mistura 1 Fruta cozida ou assada ou banana 1 DI iogurte 1 DI Gelatina ou outra sobremesa de consistência mole Bebida: água
<b>21h</b>	
<b>Ceia</b>	1 DI Leite MG/Néctar/Sumo 100% 1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar 2 DI de pão de forma de mistura 1 DI Manteiga/1 DI Margarina tipo "Becel" ou equivalente 1 DI Queijo/1 DI Fiambre 1 DI Doce/1 DI Marmelada 1 DI Farinha cereais láctea

Métodos de confecção: cozidos, grelhados, estufados e assados simples. Picados, purés, siflés, empadões, esparregados, fruta cozida.

Alimentos não permitidos: produtos de salsicharia e charcutaria, moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), bacalhau inteiro, fruta crua (excepto banana), produtos hortícolas crus ou muito fibrosos e

#### 4 - DIETA HIPOPROTEICA (POBRE EM SÓDIO, FÓSFORO E POTÁSSIO)

Refeição/Hora	Descrição
<b>7h</b>	1 DI Chá de ervas 1 DI Açúcar 1 DI de Bolacha Maria
<b>Pequeno-almoço</b>	2 DI Leite MG 1 DI Cevada/1 DI café/1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar 1 DI Pão de mistura s/sal 1 DI Manteiga s/sal 1 DI Doce/1 DI Marmelada (2x/semana)
<b>Meio da manhã</b>	1 Fruta cozida
<b>Almoço</b>	Sopa da diabética ( <i>sem leguminosas</i> ) 3 dl 1 DI Pão de mistura s/sal Prato de carne/Prato de Pescado Salada crua ou legumes cozidos/hortaliça Batata (apenas 1)/arroz/Massa 1 Fruta cozida Bebida: água
<b>15h</b>	
<b>Lanche</b>	1 Iogurte de aromas sólido 1 DI Cevada/1 DI Chá ervas 1 DI Sumo 100% 1 DI Açúcar 1 Pão de mistura s/sal 1 DI Manteiga s/sal 1 DI Doce/1 DI Marmelada
<b>Jantar</b>	Sopa da diabética ( <i>sem leguminosas</i> ) 3 dl 1 DI Pão de mistura s/sal Prato de carne/Prato de Pescado Salada crua ou legumes cozidos/hortaliça Batata (apenas 1)/Arroz/Massa 1 Fruta cozida Bebida: água
<b>21h</b>	
<b>Ceia</b>	1 DI Chá de ervas /1 DI Cevada 1 DI Açúcar 1 DI de bolacha água e sal

Permite opção alternativa: DIETA HIPOPROTEICA MOLE, POBRE EM SÓDIO, FÓSFORO E POTÁSSIO, com textura mole e/ou consistênciamodificadadevido a maior cocção e/ou fracionamento dos alimentos.

Métodos de confecção: branqueamento, cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).

Alimentos não permitidos: lácteos gordos, pão e cereais de mistura ou integrais, produtos de pastelaria, sumos refrigerantes, cacau, chocolate, café, fruta crua (excepto pêra e maçã) e frutos secos, produtos de salsicharia e charcutaria, conservas, molhos condimentados, leguminosas (secas e frescas), hortícolas de folha verde escura (ex.: grelos, espinafre, nabiças, couve galega). Para a dieta mole também proibidos moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), bacalhau inteiro e substituição da DI de pão de mistura por 2 DI de pão de forma de mistura.



## 5 - DIETA HIPOLIPIDICA

Refeição/Hora	Descrição
<b>7h</b>	1 DI Leite magro
<b>Pequeno-almoço</b>	2.5 dl Leite magro 1 DI Café/1 DI Cevada/1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar 1 DI Pão de mistura 1 DI Queijo magro 1 DI Doce
<b>Meio da manhã</b>	1 Iogurte de aromas magro 1 DI Batido de fruta 1 Fruta crua
<b>Almoço</b>	Sopa da Ligeira s/ gordura 3 dl Prato de carne/Prato de pescado Batata/Arroz/Massa Legumes cozidos e/ou saladas mistas 1 DI Pão mistura 1 Fruta/sobremesa Bebida: água/ sumo néctar
<b>15h</b>	1 Iogurte líquido aromas magro
<b>Lanche</b>	2.5 dl Leite magro/1 Iogurte aromas magro 1 DI Chá ervas/1 DI Cevada 1 DI Açúcar 1 DI Pão de mistura 1 DI Queijo magro 1 DI Doce
<b>Jantar</b>	Sopa da Ligeira s/ gordura 3 dl Prato de carne/Prato de pescado Batata/Arroz/Massa Legumes cozidos e/ou saladas mistas 1 DI Pão mistura 1 Fruta/sobremesa Bebida: água/sumo néctar
<b>21h</b>	1 Iogurte líquido aromas magro
<b>Ceia</b>	1 DI Leite magro 1 DI Açúcar 1 DI Tostas (2 unidades) 1 DI Doce

Permite opção alternativa: DIETA HIPOLIPIDICA MOLE, com textura mole e/ou consistênciamodificadadevido a maior cocção e/ou fracionamento dos alimentos, e DIETA LÍQUIDA HIPOLIPIDICA, com textura e consistência líquida.

Métodos de confecção: cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).

Alimentos não permitidos: lácteos gordos, produtos de salsicharia e charcutaria, toucinho, conservas, molhos condimentados, leguminosas e moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), gorduras de adição na confecção (banha, manteiga e natas). Para a dieta mole não permitidos: lácteos gordos, produtos de salsicharia e charcutaria, toucinho, conservas, molhos condimentados, leguminosas, moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), bacalhau inteiro, fruta crua (excepto banana), produtos hortícolas crus ou fibrosos, saladas e gorduras de adição na confecção (banha, manteiga e natas) e substituição da DI de pão de mistura/DI Tostas por 2 DI de pão de forma de mistura.

## 6 - DIETA DIABÉTICA

Refeição/Hora	Descrição
<b>7h</b>	1 DI Leite MG 1 logurte aroma magro s/açúcar
<b>Pequeno-almoço</b>	2.5 dl de leite MG 1 DI Café/1 DI Cevada/1 DI Chá ervas 1 DI Adoçante 1 DI Pão de mistura ou integral 1 DI Queijo magro/1 DI Fiambre 1 DI Manteiga/1 DI Margarina tipo "Becel" ou equivalente 1 Papa Amido de milho s/ ovo, s/ açúcar c/ adoçante 1 Papa Aveia s/ovo, s/ açúcar c/ adoçante
<b>Meio da manhã</b>	1 logurte de aromas ou líquido magro s/ açúcar 1 Boião de fruta industrializado, sem adição de açúcares 1 Fruta crua
<b>Almoço</b>	Sopa da diabética 3 dl 1 Batido de fruta líquido para diabético (dieta líquida) Prato de carne/Prato de pescado Legumes cozidos e/ou saladas mistas Batata/Arroz/Massa Bebida: água
<b>15h</b>	1 batido de fruta para diabético 1 logurte de aromas ou líquido magro s/ açúcar 1 Fruta
<b>Lanche</b>	2.5 dl de leite MG 1 DI Café/ 1 DI Cevada/1 DI Chá de ervas 1 DI Adoçante 1 DI Pão de mistura ou integral 1 DI Queijo magro/1 DI Fiambre 1 DI Manteiga/1 DI Margarina tipo "Becel" ou equivalente 1 Papa Amido de milho s/ ovo, s/ açúcar c/ adoçante 1 DI Papa Cereais láctea (trigo)
<b>Jantar</b>	Sopa da diabética 3dl 1 Batido de fruta líquido para diabético (dieta líquida) Prato de carne/Prato de pescado Legumes cozidos e/ou saladas mistas Batata/Arroz/Massa Bebida: água
<b>21h</b>	1 batido de fruta para diabético 1 logurte de aromas ou líquido magro s/ açúcar 1 Fruta
<b>Ceia</b>	1 DI Leite MG 1 DI Chá de ervas 1 DI Adoçante 1 DI Bolacha Maria/1 DI Bolacha água e sal 1 Papa Amido de milho s/ ovo, s/ açúcar c/ adoçante

---

Permite opção alternativa: DIETA DIABÉTICA MOLE, com textura mole e/ou consistênciamodificada devido a maior cocção e/ou fracionamento dos alimentos, DIETA DIABÉTICA PASTOSA, com textura e consistência cremosa ou semilíquida; ao almoço e ao jantar o prato deve apresentar todos os seus componentes (carne/peixe, guarnição e legumes) em forma de purés ou cremes (sem grumos) e DIETA LÍQUIDA DIABÉTICA, com textura e consistência líquida.

☒ Métodos de confecção: cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).

☒ Alimentos não permitidos: produtos de salsicharia e charcutaria, conservas em óleo; açúcar e produtos açucarados (ex.: produtos de pastelaria, sumos).

Para a dieta mole não permitidos: produtos de salsicharia e charcutaria, moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), bacalhau inteiro, fruta crua (excepto banana), produtos hortícolas crus ou muito fibrosos e saladas; leguminosas (secas e frescas) só em puré; açúcar e produtos açucarados (ex.: produtos de pastelaria, sumos). Para a dieta pastosa, não permitidos: produtos de salsicharia e charcutaria, moluscos (ex: choco, polvo, lula, pota), fruta crua (excepto banana), vegetais crus ou muito fibrosos e saladas; leguminosas (secas e frescas) só em puré; açúcar e produtos açucarados (ex.: produtos de pastelaria, sumos).

## 7 - DIETA PASTOSA

Refeição/Hora	Descrição
<b>7h</b>	
<b>Pequeno-almoço</b>	1 Papa Aveia s/ovo 1 Papa Amido de milho s/ ovo
<b>Meio da manhã</b>	1 Iogurte de aromas 1 Boião de fruta industrializado
<b>Almoço</b>	Sopa da geral batida 3 dl (enriquecida, quando solicitado) Prato de carne/pescado 1 DI Puré de fruta/sobremesa 1 Iogurte de aromas
<b>15h</b>	
<b>Lanche</b>	1 Papa Amido de milho s/ ovo 1 Papa cereais láctea (trigo) 1 Iogurte aroma sólido 1 DI Bolacha Maria
<b>Jantar</b>	Sopa da geral batida 3 dl (enriquecida, quando solicitado) Prato de carne/pescado 1 DI Puré de fruta/sobremesa 1 Iogurte de aromas
<b>21h</b>	
<b>Ceia</b>	1 DI Flocos cereais com Mel (40g) 1 DI de leite MG

☒ Métodos de confecção: cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).

☒ Alimentos não permitidos: produtos de salsicharia e charcutaria, moluscos (ex: choco, polvo, lula, pota), fruta crua (excepto banana), vegetais crus ou muito fibrosos e saladas; leguminosas (secas e frescas) só em puré; açúcar e produtos açucarados (ex.: produtos de pastelaria, sumos).

## 8 - DIETA HIPOCALÓRICA

Refeição/Hora	Descrição
<b>7h</b>	1 DI Leite magro 1 DI Adoçante
<b>Pequeno-almoço</b>	2.5 dl Leite magro 1 DI Café/1 DI Cevada/1 DI Chá ervas 1 DI Adoçante 1 DI Pão de mistura 1 DI creme vegetal magro 1 DI Queijo magro 1 DI Doce
<b>Meio da manhã</b>	1 Iogurte de aromas magro s/açúcar 1 DI Café/1 DI Cevada/1 DI Chá ervas 1 DI Adoçante 1 DI Tostas /1 DI Bolacha água e sal 1 Fruta
<b>Almoço</b>	Sopa da diabética <i>sem gordura</i> 3 dl Prato de carne/Prato de pescado Batata/Arroz/Massa Legumes cozidos ou salada mista Gelatina/Sobremesa adaptada com leite magro 1 Fruta crua Bebida: água
<b>15h</b>	
<b>Lanche</b>	2.5 dl Leite magro/1 Iogurte de aromas magro s/açúcar 1 DI Chá ervas (*) 1 DI Adoçante 1 DI Bolacha integral 1 DI Pão de mistura 1 DI Queijo magro /1 DI creme vegetal magro/1 DI Doce
<b>Jantar</b>	Sopa da diabética <i>sem gordura</i> 3 dl Prato de carne/Prato de pescado Batata/Arroz/Massa Legumes cozidos ou salada mista Gelatina/Sobremesa adaptada com leite magro 1 Fruta crua Bebida: água
<b>21h</b>	
<b>Ceia</b>	• 1 DI Leite magro

Permite opção alternativa: DIETA HIPOCALÓRICA MOLE, com textura mole e/ou consistênciamodificada devido a maior cocção e/ou fraccionamento dos alimentos.

☒ Métodos de confecção: cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).

☒ Alimentos não permitidos: produtos de salsicharia e charcutaria, conservas, molhos condimentados, condimentos fortes, leguminosas (secas e frescas) e moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), açúcar e produtos açucarados (ex.: produtos de pastelaria, sumos), produtos lácteos gordos e meio gordos, gorduras de adição na confecção (banha, manteiga e natas).

Para a dieta mole, não permitidos: produtos de salsicharia e charcutaria, conservas, molhos condimentados, condimentos fortes, leguminosas e moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), açúcar e produtos açucarados (ex.: produtos de pastelaria, sumos), produtos lácteos gordos e meio gordos, fruta crua (excepto banana), gorduras de adição na confecção (banha, manteiga e natas).

## 9 - DIETA POBRE EM RESÍDUOS, POBRE EM LACTOSE

Refeição/Hora	Descrição
<b>7h</b>	1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar
<b>Pequeno-almoço</b>	1 DI Leite s/lactose/1 DI Leite magro 1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar 1 DI Pão branco 1 DI Doce/1 DI Creme vegetal magro/1 DI Queijo magro
<b>Meio da manhã</b>	1 Iogurte natural 1 DI Chá ervas 1 Açúcar DI 1 Banana 1 Fruta cozida/1 Fruta assada ( <i>sem casca</i> )
<b>Almoço</b>	Sopa Pobre em Resíduos 3 dl Prato de carne branca (sem pelo)/Prato de pescado Arroz/Massa 1 DI Pão branco 1 Fruta (cozida/assada, sem casca/banana)/Gelatina 1 Sumo 100% Maça Bebida: água
<b>15h</b>	
<b>Lanche</b>	1 Iogurte natural 1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar 1 DI Pão branco 1 DI Doce/1 DI Creme vegetal magro
<b>Jantar</b>	Sopa Pobre em Resíduos 3 dl Prato de carne branca (sem pelo)/Prato de pescado Arroz/Massa 1 DI Pão branco 1 Fruta (cozida/assada, sem casca/banana)/Gelatina 2,5 dl Sumo translúcido Bebida: água
<b>21h</b>	
<b>Ceia</b>	1 DI Leite s/lactose/1 DI Leite magro 1 DI Chá de ervas 1 DI Açúcar 1 DI Tostas (2 unidades) 1 DI Doce

Permite opção alternativa: DIETA POBRE EM RESÍDUOS, POBRE EM LACTOSE MOLE, com textura mole e/ou consistênciamodificadadevido a maior cocção e/ou fraccionamento dos alimentos, DIETA POBRE EM RESÍDUOS, POBRE EM LACTOSE PASTOSA, com textura e consistência cremosa ou semilíquida, ao almoço e ao jantar o prato deve apresentar todos os seus componentes (carne/peixe, guarnição e legumes permitidos) em forma de purés ou cremes (sem grumos), e DIETA LÍQUIDA POBRE EM RESÍDUOS, POBRE EM LACTOSE, com textura e consistência líquida.



☒ Métodos de confecção: cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural).

☒ Alimentos não permitidos: leite com lactose, pão e cereais de mistura e/ou integrais, legumes verdes e hortícolas, vegetais crus, leguminosas, produtos de salsicharia e charcutaria, conservas, molhos condimentados, bacalhau e moluscos (ex.: choco, polvo, lula, pota), fruta crua (excepto banana).

## 10 - DIETA NEUTROPÉNICA

Refeição/Hora	Descrição
<b>7h</b>	1 DI Leite MG
<b>Pequeno-almoço</b>	1 DI Leite MG 1 DI Café/1 DI Cevada/1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar 1 DI Pão de mistura 1 DI Manteiga 1 DI Queijo/1 DI Doce 1 Água 0.33 cc
<b>Meio da manhã</b>	1 Iogurte aroma sólido/1 Fruta assada 1 DI Bolacha Maria/1 DI Bolacha água e sal 1 Água 0.33cc
<b>Almoço</b>	Sopa da geral 3dl Prato de carne/Prato de pescado Batata/Arroz/Massa Legumes cozidos 1 DI Pão de mistura 1 Fruta/sobremesa 1 Água 0.33 cc/1 DI Sumo néctar
<b>15h</b>	
<b>Lanche</b>	1 DI Leite MG/1 Iogurte aroma sólido 1 DI Açúcar 1 DI Pão de mistura 1 DI Manteiga 1 DI Marmelada 1 Água 0.33 cc
<b>Jantar</b>	Sopa da geral 3dl Prato de carne/Prato de pescado Batata/Arroz/Massa Legumes cozidos 1 DI Pão de mistura 1 Fruta/sobremesa 1 Água 0.33 cc/1 DI Sumo néctar
<b>21h</b>	
<b>Ceia</b>	1 DI leite MG 1 DI Açúcar 1 DI Bolacha Maria/1 DI Bolacha água e sal 1 Água 0.33 cc

☒ Métodos de confecção: são permitidos todos os tipos de confecções (excepto grelhados no carvão).

☒ Alimentos não permitidos: ovos em natureza, enchidos, produtos de salsicharia, marisco, frutos secos e oleaginosos, pimenta preta, vegetais crus e saladas; ervas aromáticas (que não sofram tratamento térmico pela confecção), produtos de pastelaria com creme; as sobremesas (lácteas e não lácteas) deveram ser industrializadas e pasteurizadas.

☒ Observações: todos os géneros alimentares deveram ser enviados em doses individuais (DI);

## 11 - DIETA OVOLACTOVEGETARIANA

Refeição/Hora	Descrição
<b>7h</b>	
<b>Pequeno-almoço</b>	2.5 dl de leite MG/Leite de Soja 1 DI Café/1 DI Cevada/1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar 1 DI Pão de mistura 1 DI Manteiga 1 DI Doce/1 DI Marmelada 1 DI Queijo
<b>Meio da manhã</b>	1 Iogurte de aromas sólido 1 DI Chá ervas 1 DI Doce/1 DI Marmelada 1 Fruta crua
<b>Almoço</b>	Sopa da geral 3 dl Prato à base de soja ou leguminosas secas Prato à base de oleaginosas Prato à base de ovos ou queijo Prato à base de saladas ou legumes cozidos e farináceos 1 DI Pão de mistura 1 Fruta/sobremesa
<b>15h</b>	
<b>Lanche</b>	2.5 dl de leite MG/Leite de Soja 1 DI Café/1 DI Cevada/1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar Sumo 100% 1 DI Pão de mistura 1 DI Manteiga 1 DI Doce/1 DI Marmelada 1 DI Queijo
<b>Jantar</b>	Sopa da geral 3 dl Prato à base de soja ou leguminosas secas Prato à base de oleaginosas Prato à base de ovos ou queijo Prato à base de saladas ou legumes cozidos e farináceos 1 DI Pão de mistura 1 Fruta/sobremesa
<b>21h</b>	
<b>Ceia</b>	1 DI Leite MG/Leite de Soja 1 DI Descafeinado/1 DI Cevada/1 DI Chá ervas 1 DI Açúcar 1 Fruta 1 DI Bolacha Maria/1 DI Bolacha Água e Sal

☒ Métodos de confecção: são permitidos todos os tipos de confecções (excepto grelhados no carvão).

☒ Alimentos não permitidos: carne, pescado e seus derivados.

## 12 - DIETA LÍQUIDA

Refeição/Hora	Descrição
<b>7h</b>	1 DI Leite MG 1 DI Açúcar
<b>Pequeno-almoço</b>	2.5dl Leite MG 1 DI Chá ervas/1 DI Cevada Sumo 100% 1 DI Açúcar
<b>Meio da manhã</b>	1 DI Sumo néctar
<b>Almoço</b>	Sopa da geral 3 dl ( <i>consistência líquida</i> ), <i>eventualmente enriquecida</i> 1 DI Sumo néctar Gelatina
<b>15h</b>	1 Iogurte líquido de aroma meio gordo
<b>Lanche</b>	2.5dl Leite MG 1 DI Chá ervas/1 DI Cevada 1 DI Iogurte líquido 1 DI Açúcar
<b>Jantar</b>	Sopa da geral 3 dl ( <i>consistência líquida</i> ), <i>eventualmente enriquecida</i> 1 DI Sumo néctar Gelatina
<b>21h</b>	1 Iogurte líquido de aroma meio gordo
<b>Ceia</b>	1 DI Leite MG

### 13 - Dieta de Preparação

Refeição/Hora	Descrição
<b>7h</b>	
<b>Pequeno-almoço</b>	1 DI Chá de ervas 1 DI Açúcar/1 DI Adoçante 2 DI de pão de forma branco 1 DI Manteiga
<b>Meio da manhã</b>	1 Sumo 100% Maçã
<b>Almoço</b>	Sopa de cenoura <i>sem gordura</i> 3 dl Caldo de canja sem gordura Prato de carne/Prato de pescado Batata/Arroz/Massa 1 DI de pão de forma branco 5 dl Sumo concentrado translúcido 1 DI Gelatina
<b>15h</b>	
<b>Lanche</b>	1 DI Chá de ervas 1 DI Açúcar 2 DI de pão de forma branco 1 DI Manteiga
<b>Jantar</b>	Sopa de cenoura <i>sem gordura</i> 3 dl Caldo de canja sem gordura Prato de carne/Prato de pescado Batata/Arroz/Massa 1 DI de pão de forma branco 5 dl Sumo concentrado translúcido 1 DI Gelatina
<b>21h</b>	
<b>Ceia</b>	1 DI Chá de ervas 1 DI Açúcar 1 DI bolacha água e sal

## 14 - DIETA PEDIÁTRICA

Refeição/Hora	4 a 6 meses	6 a 9 meses	9 a 12 meses	1 a 3 anos	3 a 12 anos
<b>7h</b>					
<b>Pequeno-almoço</b>		1 DI Papa cereais c/ ou s/ glúten	1 DI Papa cereais c/ ou s/ glúten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Papa Cereais láctea (trigo)</li> <li>• 1 DI Papa Cereais não láctea</li> <li>• 1 DI Leite Crescimento (1 a 3 anos)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2.5 dl de leite MG</li> <li>• 1 DI Açúcar</li> <li>• 1 DI Pão de mistura</li> <li>• 1 DI Manteiga</li> <li>• 1 DI Queijo</li> </ul>
<b>Meio da manhã</b>		1 DI Puré de fruta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 logurte natural</li> <li>• 1 DI Puré de fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 logurte de aroma sólido</li> <li>• 1 DI batido de fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Fruta</li> </ul>
<b>Almoço</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa Pediátrica I (puré de cenoura e/ou abóbora com batata) 2 dl</li> <li>• 1 DI Puré de maçã, banana ou pêra/1DI Boião de fruta industrializado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa Pediátrica II enriquecida (2 dl)</li> <li>• 1 DI Puré de maçã/1 DI Boião de fruta industrializado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa Pediátrica II enriquecida (2 dl)</li> <li>• 1 DI Puré de maçã/1 DI Boião de fruta industrializado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa da geral batida 3 dl</li> <li>• Prato carne/pescado</li> <li>• Batata/Arroz/Massa</li> <li>• Legumes cozidos ou salada mista</li> <li>• 1 Fruta/sobremesa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa da geral 3 dl</li> <li>• 1 DI Pão de mistura</li> <li>• Prato carne/pescado</li> <li>• Batata/Arroz/Massa</li> <li>• Legumes cozidos ou salada mista</li> <li>• 1 Fruta/sobremesa</li> </ul>
<b>15h</b>					
<b>Lanche</b>		1 DI Papa cereais c/ ou s/ glúten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Papa cereais c/glúten</li> <li>• 1 logurte natural</li> <li>• 1 DI bolacha Maria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Papa Cereais láctea (trigo)</li> <li>• 1 Papa Cereais não láctea</li> <li>• 1 DI Leite Crescimento (1 a 3 anos)</li> <li>• 1 logurte de aromas sólido</li> <li>• 1 DI Bolacha Maria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2.5 dl de leite MG/1 logurte aroma sólido</li> <li>• 1 DI Açúcar</li> <li>• 1 DI Pão de mistura DI/1 DI Cereais tipo Cornflakes</li> <li>• 1 DI Manteiga</li> <li>• 1 DI Doce</li> </ul>
<b>Jantar</b>	1 DI Papa de frutos s/glúten (milho e arroz)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa Pediátrica II enriquecida (2 dl)</li> <li>• 1 DI Puré de maçã/1 DI Boião de fruta industrializado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa Pediátrica II enriquecida (2 dl)</li> <li>• 1 DI Puré de pêra/ 1 DI Boião de fruta industrializado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa da geral batida 3 dl</li> <li>• Prato carne/pescado</li> <li>• Batata/Arroz/Massa</li> <li>• Legumes cozidos ou salada mista</li> <li>• 1 Fruta/sobremesa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa da geral 3 dl</li> <li>• Prato carne/pescado</li> <li>• Batata/Arroz/Massa</li> <li>• Legumes cozidos ou salada mista</li> <li>• 1 DI Pão de mistura</li> <li>• 1 Fruta/sobremesa</li> </ul>

<b>21h</b>					
<b>Ceia</b>		1 DI Papa cereais c/ ou s/ glúten	1 DI Papa c/ ou s/ glúten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Papa Cereais láctea (trigo)</li> <li>• 1 DI Bolacha Maria</li> <li>• 1 Papa Cereais não láctea</li> <li>• 1 DI Leite Crescimento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 DI Leite MG</li> <li>• 1 DI Açúcar</li> </ul>

**Métodos de confeção:**

- ☒ Dos 2 aos 9 meses: cozidos, sem adição de sal.
- ☒ Dos 9 aos 12 meses: cozidos, estufados (tudo a cru), grelhados e assados ao natural. Sem adição de sal
- ☒ Dos 1 aos 12 anos: cozidos, grelhados, estufados (sem refogados) e assados simples (ao natural)

## 15 - DIETA PERSONALIZADA

Refeição/Hora	Descrição
7h	•
Pequeno-almoço	•
Meio da manhã	•
Almoço	•
15h	•
Lanche	•
Jantar	•
21h	•
Ceia	•