

ADEQUAÇÃO DE CARDÁPIO – Alergia a corantes

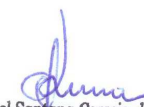
Descrição: Alergia Alimentar é uma reação do sistema imunológico, podendo levar a choque anafilático quando há contato com o alérgeno. A severidade dos sintomas depende da quantidade ingerida e da quantidade do alérgeno que cada pessoa pode tolerar.

Objetivos da dieta: Excluir o alérgeno da dieta

Excluir	→ Substituir por	Outras orientações
1) Salsicha	1) Carne bovina, frango, ovo ou peixe	Separar os utensílios das preparações para que não haja contaminação cruzada;
2) Compostos lácteos	2) Leite com achocolatado diet	Observar a lista de ingredientes dos alimentos para que não haja a presença dos alérgenos;
3) Macarrão ao molho	3) Macarrão alho e óleo ou Arroz	Separar anteriormente porção de outra carne para o preparo no dia que a salsicha estiver no cardápio
4) Alimentos com corante em datas comemorativas	4) Receitas/Alimentos especiais	

CARDÁPIO

	BERÇÁRIO MATERNAL	PRÉ-ESCOLA FUNDAMENTAL / EJA I
Almoço	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão
	Carne sem corante e sem molho de tomate	Carne sem corante e sem molho de tomate
	Legumes / verduras	Legumes / verduras
Sobremesa	Fruta	Fruta
Lanche	Fruta + Fórmula infantil ou leite	Fruta + Leite com achocolatado diet
Pré-janta	Sopa com carne e legumes ou Canja	


 Isabel Santana Correia da Silva
 RG: 23.236.169-1
 Chefe de Divisão de Nutrição