** CARDÁPIO IMA 29/02 a 04/03**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Rosquinha de polvilhoLeite batido com banana e farinha de aveia | Frutas da época | Pão integral com requeijãoSuco rosa (laranja, e beterraba) | Frutas da época | Sanduíche de biscoito salgado com creme de ricotaSuco de abacaxi com hortelã |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem lactose e ovoChá  | Frutas da época | Pão caseiro com manteiga Becel OriginalSuco rosa (laranja, e beterraba) | Frutas da época | Biscoito sem lactose e ovoSuco de abacaxi com hortelã |
| **Bebês** | Papa de manga e mamão | Papa de banana branca | Raspinhas de melão | Mamão papaia amassado | Papa de abacate com banana branca |
| **ALMOÇO** | Picadinho de carne com cenouraArroz/ FeijãoRepolho/ BeterrabaLimonada | Frango assadoArroz integral/ FeijãoCenoura ralada/ BrócolisSuco verde (laranja e couve) | Bifinho aceboladoArroz/ FeijãoParafuso sem glúten com molho de tomate caseiroAlface e tomate com gergelimSuco de abacaxi com hortelã | Cubinhos de peito de frango refogado com tomate, cebola e pimentõesArroz/ FeijãoCenoura cozida em rodelas com vagemSuco de melancia | Pernil assadoArroz integral/ FeijãoTomate/ Couve-florSuco de laranja |
| **Isento de lactose e ovo** | Picadinho de carne com cenouraArroz/ FeijãoRepolho/ BeterrabaLimonada | Frango assadoArroz integral/ FeijãoCenoura ralada/ brócolisSuco verde (laranja e couve) | Bifinho aceboladoArroz/ FeijãoParafuso sem glúten e sem ovos com molho de tomate caseiroAlface tomate e gergelimSuco de abacaxi com hortelã | Cubinhos de peito de frango refogado com tomate, cebola e pimentõesArroz/ FeijãoCenoura cozida em rodelas com vagemSuco de melancia | Pernil assado Arroz integral/ FeijãoTomate/ Couve-florSuco de laranja |
| **Bebês** | Arroz cremoso com beterraba, chuchu e molho de carne | Canja | Aletria com cenoura, abobrinha e caldo de feijão | Canja de carne | Arroz papa com couve-flor, cenoura e caldo de feijão |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão pulmann com manteiga e queijoSuco de limão com laranja | Frutas da época | Bolo de laranjaChá de camomila | Frutas da época |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com manteiga Becel OriginalSuco de limão com laranja | Frutas da época | Biscoito sem lactose e ovoChá de camomila | Frutas da época |
| **Bebês** | Melão raspadinho | Papa de mamão papaia | Papa de manga | Papa de banana branca com farinha de aveia | Pera argentina raspadinha |
| **JANTAR** | Parafuso integral à bolonhesa | Carreteiro (arroz com carne moída e legumes) | Polenta com frango ensopado e pedacinhos de abóbora | Sopa de frango com cabelo de anjo e legumes(3 variedades) | Purê de batata com molho de carne moída e cenoura picadinha |
| **Isento de lactose e ovo** | Parafuso sem ovos bolonhesa | Carreteiro (arroz com carne e legumes) | Polenta com frango ensopado e pedacinhos de abóbora | Sopa de frango com cabelo de anjo sem ovos e legumes (3 variedades) | Purê de batata (sem leite) com molho de carne moída e cenoura picadinha |
| **Bebês** | Creme de abóbora e abobrinha com molho de carne | Papa de carreteiro (arroz com molho de carne e legumes) | Polenta com molho de frango e abóbora amassada | Sopa de frango com cabelo de anjo e legumes (3 variedades) | Papa de batata salsa e chuchu com molho de carne |

**OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO:** 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) O arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 3) As sopas para os bebês serão amassadas. 4) No dia que não houver oferta de bebida será servido água. **5**) Para o berçário não haverá adição de nenhum tipo de açúcar nos sucos e chás. 6) Para os maiores, os sucos e os chás, quando houver necessidade, serão adoçados com açúcar mascavo em quantidade moderada. 7) Durante o inverno as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. 8) As preparações serão temperadas com temperos naturais e sal marinho. 9) No dia que tiver fruta no lanche será servido de 2 a 3 opções. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

****

 **CARDÁPIO IMA 07/03 a 11/03**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Sanduíche de biscoito salgado com requeijãoSuco amarelo (laranja e cenoura) | Banana em rodelas com mel de abelha e farinha de aveia | Pão pulmann com requeijaoSuco de maracujá | Frutas da época | Bolo laranjaChá de melissa |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem lactose e ovoSuco amarelo (laranja e cenoura) | Banana em rodelas com mel de abelha e farinha de aveia | Pão caseiro com manteiga Becel OriginalSuco de maracujá | Frutas da época | Biscoito sem lactose e ovoChá de melissa |
| **Bebês** | Melão raspadinho | Papa de mamão papaia | Papa de manga | Papa de banana branca com farinha de aveia | Pera argentina raspadinha |
| **ALMOÇO** | Carne moída ensopada com chuchuArroz/ FeijãoFarofa com cenoura raladaBeterraba/ Pepino japonêsSuco de abacaxi | Frango ensopadoArroz integral/ FeijãoPolentaRepolho refogado/ TomateSuco de limão e laranja | Carne de fornoArroz/ FeijãoMaionese de batata, cenoura e chuchu/ Salada de alface com gergelimLimonada | Peito de frango aceboladinhoArroz/ FeijãoPurê de abóbora/ Salada de repolho roxoSuco de maracujá | Carne de panelaArroz integral/ FeijãoParafuso sem glúten soutêCenoura ralada/ BrócolisSuco de laranja |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne moída ensopada com chuchuArroz/ FeijãoFarofa com cenoura raladaBeterraba/ Pepino japonêsSuco de abacaxi | Frango ensopadoArroz integral/ FeijãoPolentaRepolho refogado/ TomateSuco de limão e laranja | Carne de fornoArroz/ FeijãoLegumes cozidos/ Salada de alface com gergelimLimonada | Peito de frango aceboladinhoArroz/ FeijãoPurê de abóbora/ Salada de repolho roxoSuco de maracujá | Carne de panelaArroz integral/ FeijãoCenoura ralada/ BrócolisSuco de laranja |
| **Bebês** | Papa de batata salsa, beterraba, cenoura e molho de carne | Polenta cremosa com cenoura e molho de frango | Papa de batata, cenoura e chuchu com caldo de feijão | Sopa de frango com arroz, abóbora e vagem | Aletria com brócolis, beterraba e molho de carne |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão integral com requeijãoSuco verde (laranja e couve) | Frutas da época | Pão caseiro com queijoSuco de abacaxi com hortelã | Frutas da época |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com manteiga Becel OriginalSuco de limão com laranja | Frutas da época | Biscoito sem lactose e ovoChá de camomila | Frutas da época |
| **Bebês** | Papa de manga e mamão | Papa de banana branca | Raspinhas de melão | Mamão papaia amassado | Papa de abacate com banana branca |
| **JANTAR** | Arroz com frango desfiado, cenoura, brócolis e vagem | Parafuso sem glúten à bolonhesa (molho enriquecido com pedacinhos de chuchu) | Purê de batata com molho de frango com pedacinhos de cenoura | Sopa de carne com cabelo de anjo e legumes | Pizza caseira (massa integral, queijo magro, tomate e milho) |
| **Isento de lactose e ovo** | Arroz com frango desfiado, cenoura, brócolis e vagem | Parafuso sem ovos à bolonhesa (molho enriquecido com pedacinhos de chuchu) | Purê de batata sem leite com molho de frango com pedacinhos de cenoura | Sopa de carne com macarrão sem ovos e legumes (3 variedades) | Canja |
| **Bebês** | Arroz papa com molho de frango, cenoura, brócolis e vagem | Aletria com chuchu e molho de carne | Batata salsa amassada com abobrinha e molho de frango | Sopa de carne com cabelo de anjo e legumes | Canja |

**OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO:** 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) O arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 3) As sopas para os bebês serão amassadas. 4) No dia que não houver oferta de bebida será servido água. **5**) Para o berçário não haverá adição de nenhum tipo de açúcar nos sucos e chás. 6) Para os maiores, os sucos e os chás, quando houver necessidade, serão adoçados com açúcar mascavo em quantidade moderada. 7) Durante o inverno as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. 8) As preparações serão temperadas com temperos naturais e sal marinho. 9) No dia que tiver fruta no lanche será servido de 2 a 3 opções. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

****

 **CARDÁPIO IMA 14/03 a 18/03**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Bolinha de polvilhoSuco verde (laranja e couve) | Frutas da época | Pão integral com manteiga e queijoSuco de abacaxi com hortelã | Frutas da época | Biscoito integral Leite batido com banana e mamão |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem lactose e ovoSuco verde (laranja e couve) | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel originalSuco de abacaxi com hortelã | Frutas da época | Biscoito sem lactose e ovoLeite sem lactose batido com banana e mamão |
| **Bebês** | Pera argentina raspadinha | Papa de manga | Banana branca amassada com abacate | Melão raspadinho | Mamão papaia amassado |
| **ALMOÇO** | Cubinhos de carne ensopados Arroz/ FeijãoCenoura cozida/ RepolhoSuco de maracujá | Frango assado com batatasArroz integral/ FeijãoSalada de alface com linhaça dourada/ BeterrabaSuco de abacaxi | Bolo de carne assado (enriquecido com farinha de aveia)Arroz/ FeijãoCreme de milhoTomate/ Couve-florSuco de melancia | Frango xadrezArroz/ FeijãoPenne sem glúten ao molho vermelhoBrócolis/ Cenoura raladaLimonada | Bife ao tomateArroz integral/ FeijãoPepino/ BeterrabaSuco amarelo (laranja e cenoura) |
| **Isento de lactose e ovo** | Cubinhos de carne ensopados Arroz/ FeijãoCenoura cozida/ RepolhoSuco de maracujá | Frango assado com batatasArroz integral/ FeijãoSalada de alface com linhaça dourada/ BeterrabaSuco de abacaxi | Carne moída ensopadaArroz/ FeijãoTomate/ Couve-florSuco de melancia | Frango xadrezArroz/ FeijãoBrócolis/ Cenoura raladaLimonada | Bife ao tomateArroz integral/ FeijãoPepino/ BeterrabaSuco amarelo ( laranja com cenoura) |
| **Bebês** | Papa de batata cenoura, abobrinha e molho de carne | Canja | Sopa de carne com batata salsa e legumes (3 variedades) | Creme de abóbora com brócolis, cenoura e caldo de feijão | Sopa de frango com aletria e legumes (3 variedades) |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão pulmann com geleiaLImonada | Salada de frutas Gelatina | Bolo de cocoChá de hortelã | Frutas da época |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com geleiaLimonada | Salada de frutasGelatina  | Biscoito sem lactose e ovoChá de hortelã | Frutas da época |
| **Bebês** | Banana branca amassada com farinha de aveia | Maçã argentina raspadinha | Mamão papaia amassado com farinha de aveia | Papa de manga com maçã | Papa de banana branca |
| **JANTAR** | Polenta com frango ensopado com pedacinhos de abobrinha | Arroz com carne moída, brócolis e cenoura | Sopa de frango com aletria e legumes (3 variedades)  | Espaguete integral à bolonhesa | Arroz com frango desfiado, abóbora e chuchu |
| **Isento de lactose e ovo** | Polenta com frango ensopado com pedacinhos de abobrinha | Arroz com carne moída, brócolis e cenoura | Sopa de frango com aletria sem ovos e legumes (3 variedades | Espaguete sem ovos à bolonhesa | Arroz com frango desfiado, abóbora e chuchu |
| **Bebês** | Polenta com molho de frango e abobrinha | Arroz papa com molho de carne, brócolis e cenoura  | Sopa de frango com aletria e legumes (3 variedades) | Aletria com vagem, cenoura e molho de carne | Arroz papa com molho de frango, abóbora e chuchu |

**OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO:** 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) O arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 3) As sopas para os bebês serão amassadas. 4) No dia que não houver oferta de bebida será servido água. **5**) Para o berçário não haverá adição de nenhum tipo de açúcar nos sucos e chás. 6) Para os maiores, os sucos e os chás, quando houver necessidade, serão adoçados com açúcar mascavo em quantidade moderada. 7) Durante o inverno as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. 8) As preparações serão temperadas com temperos naturais e sal marinho. 9) No dia que tiver fruta no lanche será servido de 2 a 3 opções. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

** CARDÁPIO IMA 21/03 a 25/03**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Cereal com leiteMaçã em tirinhas | Frutas da época | **Bolo do coelhinho**Bolo integral de cenoura com calda funcional de chocolateChá de camomila | Pão caseiro com requeijãoSuco de laranja | **FERIADO** |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem lactose e ovoLeite sem lactose batido com maçã | Frutas da época | Biscoito sem lactose e ovoChá de camomila | Pão caseiro com margarina Becel originalSuco de laranja | **FERIADO** |
| **Bebês** | Maçã argentina raspadinha  | Banana branca amassada com farinha de aveia | Mamão papaia amassado com farinha de aveia | Papa de manga com maçã | **FERIADO** |
| **ALMOÇO** | Carne de panelaArroz/ FeijãoCenoura ralada BeterrabaSuco de laranja com limão | Cubinhos de peito de frango enfarofadosArroz integral/ FeijãoEspaguete integral ao molho vermelhoPepino japonês/ Tomate Suco de maracujá | Peixe assado e empanado com farinha de arrozArroz/ FeijãoBatata e cenoura soutêRepolho Limonada | Carne de fornoArroz/ FeijãoAlface com linhaça marrom/ BeterrabaSuco de abacaxi | **FERIADO** |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne de panelaArroz/ FeijãoCenoura ralada BeterrabaSuco de laranja com limão | Cubinhos de peito de frango refogadosArroz integral/ FeijãoPepino japonês/ Tomate Suco de maracujá | Peixe assado e empanado com farinha de arrozArroz/ FeijãoBatata e cenoura soutêRepolho Limonada | Carne de fornoArroz/ FeijãoAlface com linhaça marrom/ BeterrabaSuco de abacaxi | **FERIADO** |
| **Bebês** | Polenta cremosa com cenoura, beterraba e molho de carne | Sopa de frango com arroz e legumes (3 variedades) | Papa de batata e cenoura com caldo de feijão | Sopa de carne com aletria e legumes (3 variedades) | **FERIADO** |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão caseiro com requeijaoSuco de abacaxi  | **Bolo do coelhinho**Bolo integral de cenoura com calda funcional de chocolate Chá de erva-cidreira | Frutas da época | **FERIADO** |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com geleiaSuco de abacaxi  | Pão caseiro com margarina Becel original Chá de erva-cidreira | Frutas da época | **FERIADO** |
| **Bebês** | Pera argentina raspadinha | Papa de manga | Banana branca amassada com abacate | Melão raspadinho | **FERIADO** |
| **JANTAR** | Purê de batata com molho de frango e pedacinhos de chuchu | Parafuso sem glúten à bolonhesa (molho enriquecido com pedacinhos de cenoura) | Polenta com molho de carne moída e brócolis | Pizza caseira (massa integral, queijo magro, tomate e milho) | **FERIADO** |
| **Isento de lactose e ovo** | Purê de batata sem leite com molho de frango e pedacinhos de chuchu | Parafuso sem ovos à bolonhesa (molho enriquecido com pedacinhos de cenoura) | Polenta com molho de carne moída e brócolis | Canja | **FERIADO** |
| **Bebês** | Purê de batata com molho de frango e pedacinhos de chuchu | Aletria com cenoura e molho de carne | Polenta com molho de carne moída e brócolis | Canja | **FERIADO** |

**OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO:** 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) O arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 3) As sopas para os bebês serão amassadas. 4) No dia que não houver oferta de bebida será servido água. **5**) Para o berçário não haverá adição de nenhum tipo de açúcar nos sucos e chás. 6) Para os maiores, os sucos e os chás, quando houver necessidade, serão adoçados com açúcar mascavo em quantidade moderada. 7) Durante o inverno as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. 8) As preparações serão temperadas com temperos naturais e sal marinho. 9) No dia que tiver fruta no lanche será servido de 2 a 3 opções. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

** CARDÁPIO IMA 28/03 a 31/03**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** |  |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Rosquinha de polvilhoLeite batido com banana e maçã | Frutas da época | Pão integral com requeijaoSuco rosa (laranja, e beterraba) | FESTA DOS ANIVERSARIANTES |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem lactose e ovoLeite sem lactose | Frutas da época | Biscoito sem lactose e ovoChá de camomila | FESTA DOS ANIVERSARIANTES |  |
| **Bebês** | Papa de manga | Banana branca amassada com abacate | Melão raspadinho | Mamão papaia amassado |  |
| **ALMOÇO** | Picadinho de carne com cenouraArroz/ FeijãoFarofa coloridaVagem com cenoura em rodelasSuco de abacaxi | Frango assadoArroz integral/ FeijãoMaionese de batata e cenouraSalada de tomate com gergelimSuco rosa (laranja e beterraba) | Bifinho aceboladoArroz/ FeijãoSalada de alface/ BeterrabaSuco de abacaxi com hortelã | Almôndegas ao molho vermelhoArroz/ FeijãoParafuso sem glúten soutêSalada de couve-flor/ Cenoura ralada |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Picadinho de carne com cenouraArroz/ FeijãoFarofa coloridaVagem com cenoura em rodelasSuco de abacaxi | Frango assadoArroz integral/ FeijãoSalada de tomate com gergelimSuco rosa (laranja e beterraba)Suco de maracujá | Bifinho aceboladoArroz/ FeijãoSalada de alface/ BeterrabaLimonada | Almôndegas ao molho vermelhoArroz/ FeijãoSalada de couve-flor/ Cenoura raladaSuco de laranja  |  |
| **Bebês** | Sopa de carne com batata salsa e legumes (3 variedades) | Papa de batata, cenoura, beterraba e caldo de feijão | Canja  | Aletria com couve, flor, cenoura e molho de carne |  |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão pulmann com manteiga e queijoSuco de limão com laranja | Frutas da época | FESTA DOS ANIVERSARIANTES |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com geleiaSuco de abacaxi  | Frutas da época | FESTA DOS ANIVERSARIANTES |  |
| **Bebês** | Banana branca amassada com farinha de aveia | Mamão papaia amassado com farinha de aveia  | Maçã argentina raspadinha | Papa de manga com maçã |  |
| **JANTAR** | Espaguete integral à bolonhesa | Carreteiro (arroz com carne moída e legumes) | Polenta com frango ensopado e pedacinhos de abóbora | Sopa de frango com cabelo de anjo e legumes (3 variedades) |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Espaguete sem ovos bolonhesa | Carreteiro (arroz com carne e legumes) | Polenta com frango ensopado e pedacinhos de abóbora | Sopa de frango com cabelo de anjo sem ovos e legumes (3 variedades) |  |
| **Bebês** | Creme de abóbora e abobrinha com molho de carne | Papa de carreteiro (arroz com molho de carne e legumes) | Polenta com molho de frango e abóbora amassada | Sopa de frango com cabelo de anjo e legumes (3 variedades) |  |

**OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO:** 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) O arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 3) As sopas para os bebês serão amassadas. 4) No dia que não houver oferta de bebida será servido água. **5**) Para o berçário não haverá adição de nenhum tipo de açúcar nos sucos e chás. 6) Para os maiores, os sucos e os chás, quando houver necessidade, serão adoçados com açúcar mascavo em quantidade moderada. 7) Durante o inverno as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. 8) As preparações serão temperadas com temperos naturais e sal marinho. 9) No dia que tiver fruta no lanche será servido de 2 a 3 opções. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**FRUTAS DA ÉPOCA MÊS DE MARÇO:** abacate, abacaxi, ameixa, goiaba, laranja, limão, pera, uva, pêssego, tangerina. Frutas como banana, maçã e mamão terá todos os meses do ano.