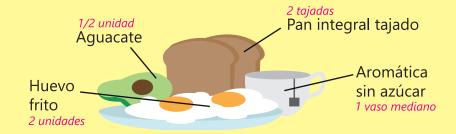
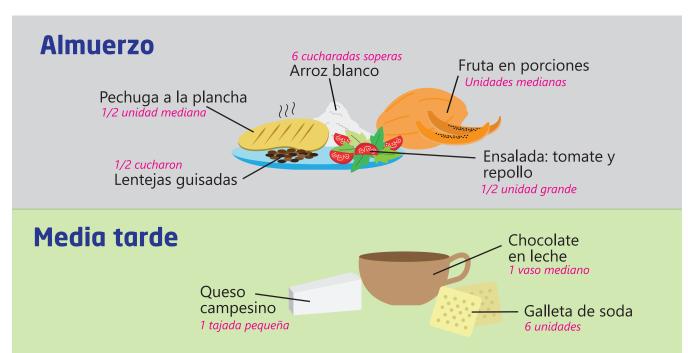
Ejemplo de menú para Madre Gestante

Desayuno



Media mañana

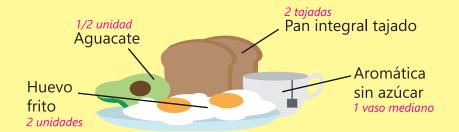






Ejemplo de menú para Madre Lactante

Desayuno



Media mañana









Si usted presenta intolerancia a la lactosa, puede optar por leche deslactosada o en su defecto yogurt natural sin azúcar. Recuerde el consumo de agua es muy importante, lleve una botella o recipiente consigo y tome agua después de lactar a su bebé.



Desayuno

Yema de huevo cocido tierno

1/4 de unidad pequeña



Mango en compota Extraer con cuchara 1 unidad pequeña

Almuerzo

Hígado de pollo en puré 1 unidad mediana



Yogurt natural sin azúcar

1/2 vaso pequeño

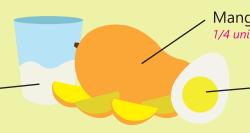
Papa cocida en puré 1 unidad mediana

Ofrezca lactancia materna a libre demanda y recuerde, se debe iniciar con dos comidas al día e ir aumentando paulatinamente hasta ofrecer 3 comidas al día a los 8 meses.

Menú niño Pequeño Menor de 2 años (9 a 11 meses)

Desayuno

Kumis natural sin azúcar — 1/2 vaso pequeño



Mango picado en trozos pequeños 1/4 unidad mediana

Huevo entero cocido 1/2 unidad pequeña

Almuerzo

Pechuga de pollo en puré 1 trozo



Papa cocida en puré

Zanahoria picada *1/4 de pocillo*

Cena

Aguacate
1/8 unidad

Plátano cocido en trozos o en puré 1/4 unidad pequeña

Ofrezca lactancia materna a libre demanda y recuerde, todos los niños y niñas de 6 a 11 meses de edad deben recibir a través de su atención integral en salud micronutrientes en polvo para adicionar a los alimentos a fin de cubrir los requerimientos de hierro.

Menú niño Pequeño Menor de 2 años (12 a 23 meses)

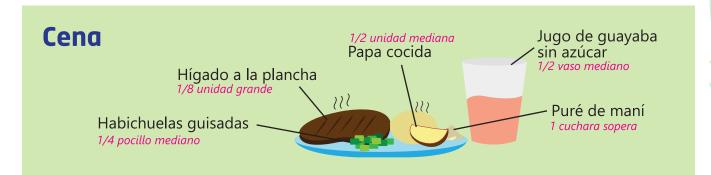


Media mañana









Ofrezca lactancia materna a libre demanda y recuerde, no adicione sal ni azúcar a las preparaciones.

Para resumir lo hasta aquí visto veamos el siguiente cuadro:

Grupo de alimentos	Subgrupo	Alimentos	Grupo de edad		
			6 a 8 meses	9 a 11 meses	12 a 23 meses
				Textura	
LECHE MATERNA			A LIBRE DEMANDA		DESPUÉS DE LAS COMIDAS
	Cereales	Arroz, maíz, trigo, cebada, avena, centeno, preparados en casa.	Machacados*	Machacados*	En la preparación de la familia.
	Derivados de cereales	Pastas, pan, arepas, envueltos, amasijos, coladas, tostadas, calados preferiblemente preparados en casa.	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano.	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano.	En trozos pequeños.
	Raíces, tubérculos, plátanos	Papa, yuca, ñame, arracacha, plátano verde.	Entre los 6 y los 7 meses de edad en puré o machados.	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano.	En trozos pequeños.
	Frutas	Frutas frescas como papaya, guayaba, manzana, mango, mandarina, naranja, granadilla, etc.*	En puré o en zumo para frutas como la granadilla.	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano.	En trozos pequeños.
	Verduras	Ahuyama, espinaca, brócoli, coliflor, zanahoria, etc.	En puré o trozos de verduras cocidas al vapor, en caso que no se puedan consumir frescas.	En trozos pequeños frescas o al vapor.	En trozos pequeños frescas o al vapor.
	Leche	Leche de vaca u otros mamíferos.	No ofrecer.		Hervida o pasteurizada.
	Productos Lácteos	Cuajada y quesos frescos sin adición de sal.	Queso rallado sin sal, cuajada machacados.	En trozos pequeños.	En trozos pequeños.
		Yogurt y kumis elaborados a base de leche entera.*	Sin adición de azúcar, en vaso y con cuchara, preparados en casa.		
	Carnes	Carnes rojas y blancas, visceras, pollo, cerdo, pescado fresco y especies menores como conejo, cuy.	Carne o pollo bien picados, desmechados, molidos o triturados.	Desmechados o cortados en trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano.	En trozos pequeños.
			Pescados sin espinas, deshuesados.	Pescados sin espinas, deshuesados.	Pescados sin espinas, deshuesados.
	Huevo	Huevo	Inicie con la yema evaluando tolerancia hasta ofrecerlo completo (yema más clara).	Todas las preparaciones.	Todas las preparaciones.
	Leguminosas	Frijol, garbanzo, lentejas, alverja seca.	Machacados combinados con cereales como el arroz.	Granos machacados combinados con cereales como el arroz.	Granos machacados combinados con cereales como el arroz.
	Grasas	Se puede utilizar aceite vegetal y mantequilla de vaca.			
		No incluya en la alimentación grasas TRANS que se encuentran en productos de paquete, margarina y galletas.			
AZUCAR	Azúcar simple, dulces	NO adicionar azúcar, panela o miel en los alimentos y preparaciones. No ofrecer dulces.			

Fuente: ICBF. Guías Alimentarias basadas en Alimentos para mujeres gestantes, madres en período de lactancia y niños y niñas menores de 2 años para Colombia