

PEQUENO-ALMOÇO: UMA REFEIÇÃO PARA LEVAR A SÉRIO

Não é por acaso que o **pequeno-almoço é considerado a refeição mais importante do dia**. Depois de uma noite de sono o corpo precisa de repor os níveis de energia, nutrientes e água que foram diminuindo ao longo da noite.

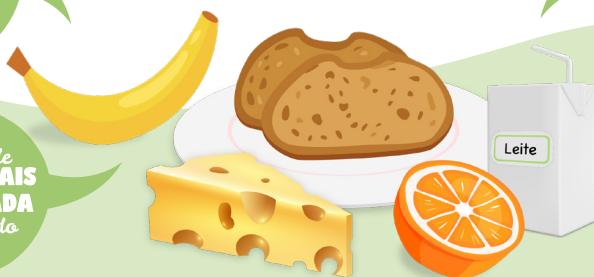
O pequeno-almoço tem várias funções importantes para o organismo:

re põe
os níveis de
energia após
o **JEJUM**
NOTURNO

dá ao cérebro
a **ENERGIA**
NECESSÁRIA
para se
manter ativo

torna a
ingestão de
alimentos **MAIS**
EQUILIBRADA
ao longo do
dia

contribui
para um
PESO mais
saudável



O pequeno-almoço contribui ainda para o convívio familiar e para a boa disposição.

Vários estudos comprovam que **quem toma o pequeno-almoço concentra-se mais facilmente**, aprende e trabalha melhor, é mais saudável e... claro, começa dia mais bem-disposto!

O QUE É UM PEQUENO-ALMOÇO COMPLETO?

A primeira refeição do dia deve incluir todos os **nutrientes essenciais**:

Hidratos de carbono

Proteínas

Lípidos

Vitaminas e minerais

Fibra Alimentar

Água

“O **pequeno-almoço deve ser completo**, variado e equilibrado, ser rico em hidratos de carbono de absorção lenta, em proteínas e com baixo teor de gorduras. Deverá incluir alimentos do grupo dos cereais e derivados, do grupo dos laticínios e do grupo da fruta.”



SÓ ME APETECE DORMIR... NÃO TENHO FOME... NÃO TENHO TEMPO...

Tomar o **pequeno-almoço** é visto como um **comportamento-chave para a manutenção de hábitos alimentares saudáveis**. No entanto é bastante comum, entre crianças e adolescentes, 'saltar' esta refeição por razões como a ausência de fome ao acordar ou mesmo a falta de tempo.

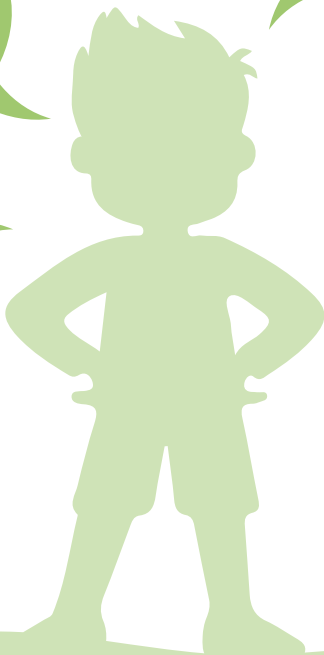
QUAIS SÃO AS CONSEQUÊNCIAS DE NÃO TOMAR O PEQUENO-ALMOÇO?

MAL-ESTAR
e indisposição

impaciência e
AGRESSIVIDADE

diminuição da concentração, da capacidade de
RESPOSTA E DOS REFLEXOS

Pode causar
DORES DE CABEÇA, SONOLÊNCIA, HIPOGLICÊMIA,
entre outros



SUGESTÃO PARA UMA SEMANA DE AULAS COM PEQUENOS-ALMOÇOS EQUILIBRADOS E SAUDÁVEIS

SEGUNDA-FEIRA

TERÇA-FEIRA

QUARTA-FEIRA

QUINTA-FEIRA

SEXTA-FEIRA

PEQUENO-ALMOÇO

- 1/2 chávena (125ml) de leite
- 1 pão de trigo integral com sementes de sésamo
- 1 fatia de queijo flamengo
- 1 pêssego

- 1 iogurte líquido (200ml)
- 5 colheres de sopa de flocos de trigo integral
- 1 maçã

Nota: misturar os alimentos numa taça

- Papas de aveia:
- 250ml de leite
- 5 colheres de sopa de flocos de aveia
- 1 pêra partida em pedaços

Nota: misturar todos os alimentos numa taça e adicionar canela a gosto

- 1 iogurte natural sólido
- 4 tostas de trigo integral
- 12 uvas pretas
- 1 ovo cozido

Nota: misturar as nozes com o iogurte

- ¼ queijo fresco (50g)
- 1 ovo mexido
- 1 pão de centeio integral
- 1 copo de sumo natural de ananás

Dicas para tornar mais fácil não saltar o pequeno almoço:

O **Programa Nestlé Crianças Saudáveis** tem algumas dicas para garantir a refeição mais importante do dia como: estabelecer um horário para ir dormir - facilita a que as crianças e adolescentes não sintam tanta dificuldade em acordar de manhã para tomar o pequeno-almoço; ou planear e preparar antecipadamente o pequeno-almoço de forma a economizar o tempo de manhã.

Se quiser obter mais informação sobre **Alimentação e Estilos de Vida Saudáveis e Sustentáveis** e receber algumas sugestões para atividades e receitas para partilhar com as crianças, consulte o site do programa educativo **Nestlé por Crianças mais Saudáveis**.

