


Le bon aliment au bon moment !

	De la naissance à 4-6 mois		De 4-6 mois à 1 an	1 à 2 ans	2 à 3 ans	
LAIT	 <p>Lait L'allaitement maternel est recommandé</p> <p>Quand la mère ne peut pas ou ne désire pas allaiter, utiliser un lait 1er âge</p> <p>Le lait maternel ou le lait 1er âge peut être l'aliment unique du bébé jusqu'à 6 mois</p>	<p>En avant progressivement pour de nouveaux goûts!</p>	<p>À partir de 4-6 mois</p> <p>Allaitement partiel avec alimentation diversifiée</p> <p>ou Lait 2ème âge (1/2 l/l) avec alimentation diversifiée</p>	<p>À partir de 1 an</p> <p>Allaitement partiel avec alimentation diversifiée</p> <p>ou Lait de croissance avec alimentation diversifiée</p>		
LÉGUMES			<p>À partir de 8-9 mois</p> <p>Purée</p>	<p>À partir de 8-9 mois</p> <p>Morceaux</p>		
FRUITS			<p>À partir de 8-9 mois</p> <p>Compote</p>	<p>À partir de 8-9 mois</p> <p>Morceaux</p>		
PRODUITS LAITIERS			<p>Yaourt</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage Blanc</p>			
LÉGUMES SECS				<p>À partir de 9 mois</p> <p>Purée de légumes secs</p>		
PAIN, CÉRÉALES				<p>Biscuits secs</p> <p>Pain</p> <p>Pâtes</p> <p>Semoule</p> <p>Riz</p>		
VIANDE, POISSON				<p>2 cc</p>	<p>À partir de 1 an</p> <p>4 cc</p> <p>À partir de 1 an</p> <p>1/3 d'œuf</p>	<p>À partir de 2 ans</p> <p>6 cc</p> <p>À partir de 2 ans</p> <p>1/2 d'œuf</p>
OEUF				<p>1/4 d'œuf</p>		
MATIÈRES GRASSES		<p>1 à 2 cc d'huile (en privilégiant les huiles végétales, surtout le colza)</p>	<p>ou</p> <p>1 noisette de beurre (pendant les repas)</p>			



Aliments à éviter !



Astuces pour mes plats bébés faits maison !

CUISINER

1. Pelez



2. Coupez



3. Cuisinez
OU



Mettez de l'eau dans une casserole. Ajoutez les légumes en morceaux. Posez un couvercle. Laissez cuire 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants.



Déposez les morceaux dans la cocotte minute. Couvrez d'eau. Laissez cuire 5 min à partir du déclenchement de la soupape.



4. Mixez la préparation au robot mixeur ou écrasez bien à la fourchette.



5. Ajoutez

une cuillère à café d'huile végétale ou une noisette de beurre mais pas de sel.



LES + DES PETITS PLATS MAISON



- Ils permettent de cuisiner ensemble et de partager le repas avec bébé.
- Ils permettent à votre enfant de mieux découvrir l'aspect, l'odeur et le goût des aliments.
- C'est moins monotone : votre purée n'aura jamais le même goût !

ÉCONOMISER ET GAGNER DU TEMPS :



- Choisissez des légumes frais
- Pensez aux produits de saison
- Cuisinez en grande quantité et congelez le surplus si vous le pouvez
- Regardez le prix au kilo
- Pensez aussi aux légumes surgelés



CONSERVER

Vous pouvez mettre les préparations maison dans des cubes à glaçon. Vous n'aurez plus qu'à réchauffer les petits cubes en fonction des quantités nécessaires à votre enfant à chaque repas.

Attention, une fois décongelées les préparations doivent être mangées dans les 24 h.

Pensez à écrire la date sur l'emballage.

- Pensez à utiliser une petite cuillère bien adaptée à la bouche de votre enfant



AU CONGÉLÉ TEMP.
3 à 6 mois

AU RÉFÉRIÉRIATEUR
3 jours max.