LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE DE VOTRE ENFANT JUSQU'A 3 ANS

		CONSEILS	DE LA NAISSANCE À 4 MOIS	ENTRE 4 ET 6 MOIS
			Donner uniquement du lait	 Débuter la diversification Proposer tous les groupes d'aliments sous forme mixée lisse Si allergies dans la famille, consulter le médecin avant de débuter
	Lait maternel Et/ou Préparations infantiles		Lait maternel ou Préparation pour nourrissons ("lait" 1 ^{er} âge)	Lait maternel ou Transition "lait infantile" 1 ^{er} âge au "lait infantile" 2 ^e âge
YAOURT	Produits laitiers : yaourts, fromage blanc, petits suisses, fromage	 - À alterner - Nature, non aromatisés - Ne pas donner de lait cru ni de fromages au lait cru (risques infectieux) sauf emmental ou comté - Les produits 0%, écrémés et demi-écrémés ne conviennent pas aux moins de 3 ans 	Ne pas donner	Exemples : - quelques cuillères à café de yaourt au goûter - de temps en temps faire fondre un peu de fromage râpé dans une purée
	Fruits et Légumes : tous	- Plutôt de saison et produits localement - Bio si possible	Ne pas donner	 Tous les jours Quelques cuillères à café, puis augmenter progressivement selon l'appétit de l'enfant Légumes bien cuits et mixés lisses Fruits bien cuits et mixés en compotes non sucrées
LENTILLES	Légumes secs : lentilles, haricots secs, pois chiches, etc.	 Bio si possible À proposer selon la façon dont l'enfant les digère 	Ne pas donner	De temps en temps1 cuillère à caféBien cuits et mixés en purée lisse
	Pommes de terre et autres féculents : pâtes, riz, semoule, pain, dont produits complets ou semi complets	- Bio si possible - Féculents complets : Proposer selon la façon dont l'enfant les digère	Ne pas donner	 Le gluten peut être introduit même pour les enfants à risque d'allergie Toujours mélangés avec des légumes : ¼ féculents mixés et ¾ légumes mixés en purée lisse
•	Volaille, autres viandes, poisson et œufs	 Toujours très cuits Privilégier la volaille Poisson : 2 fois par semaine dont 1 poisson gras : sardine, maquereau, saumon Ne pas donner de coquillages crus ou de préparations à base d'œuf cru 	Ne pas donner	 De temps en temps puis plus régulièrement 5 g/jour = 1 cuillère à café d'aliments mixés ou d'œuf dur écrasé
and the second	Matières grasses ajoutées : huile (colza, noix, olive), beurre	- À ajouter crues aux préparations maison ou du commerce si elles n'en contiennent pas - Privilégiez les huiles et variez-les	Ne pas donner	Par jour : 1 cuillère à café d'huile ou de temps en temps 1 noisette de beurre
Colle	Boissons	La seule boisson recommandée est l'eau	Proposer de l'eau en cas de forte chaleur, de fièvre, de vomissements ou de diarrhée	 Eau à volonté, au verre Eviter toutes les boissons sucrées, dont tous les types de jus de fruits, tous les sodas et les sirops
	Charcuterie	En dehors du jambon blanc, la charcuterie (saucisses, pâtés) ne doit être donnée qu'exceptionnellement	Ne pas donner	Jambon blanc possible de temps en temps, mixé très lisse : 1 cuillère à café
i	Sel et produits salés	À limiter	Ne pas donner	 Ne pas saler les préparations maison ni les petits pots du commerce Ne pas donner de produits salés (produits apéritifs)
снос	Produits sucrés : chocolat, confiseries, gâteaux, crèmes dessert, glaces, ketchup	- À limiter - À introduire à l'âge le plus tardif possible	Ne pas donner	Ne pas donner de miel avant 1 an (risque infectieux)





LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE DE VOTRE ENFANT JUSQU'A 3 ANS

		CONSEILS	À PARTIR DE 6/8 MOIS	DE 1 AN A 3 ANS
			Faire découvrir progressivement toutes les textures : des aliments mixés lisses aux aliments hachés, écrasés, puis aux petits morceaux mous	Donner une alimentation variée et équilibrée proche de celle recommandée pour les adultes, en quantités adaptées à l'âge de l'enfant Continuer à donner du lait
	Lait maternel Et/ou Préparations infantiles		Lait maternel et / ou "Lait infantile" 2º âge : 500 ml/j	Lait maternel ou "Lait de croissance" ou alterner "lait de croissance" et lait de vache entier UHT 500 ml/j (sans dépasser 800 ml par jour de lait + produits laitiers)
YAOURT	Produits laitiers: yaourts, fromage blanc, petits suisses, fromage	 - À alterner - Nature, non aromatisés - Ne pas donner de lait cru ni de fromages au lait cru (risques infectieux) sauf emmental ou comté - Les produits 0%, écrémés et demi-écrémés ne conviennent pas aux moins de 3 ans 	 - À partir de 8/10 mois, petit morceau de fromages mous - À partir de 10 mois, petit morceau de fromages de plus en plus durs 	- 150 à 200 ml de lait = un yaourt = 20g de fromage - Toutes textures
	Fruits et Légumes : tous	- Plutôt de saison et produits localement - Bio si possible	 - À chaque repas et selon l'appétit de l'enfant - Légumes bien cuits - Fruits bien mûrs ou cuits 	 - À chaque repas et selon l'appétit de l'enfant - Crus et cuits, toutes textures, dont morceaux à croquer
LENTILLES	Légumes secs : lentilles, haricots secs, pois chiches, etc.	 Bio si possible À proposer selon la façon dont l'enfant les digère 	 Environ 1 fois par semaine Quelques cuillères à café Purée écrasée à la fourchette Puis progressivement, légumes secs non mixés, bien cuits et fondants 	- Au moins 2 fois par semaine - Toutes les textures
	Pommes de terre et autres féculents : pâtes, riz, semoule, pain, dont produits complets ou semi complets	- Bio si possible - Féculents complets : Proposer selon la façon dont l'enfant les digère	 Toujours proposés avec des légumes : moitié féculents moitié légumes Riz, semoule, pâtes de moins en moins fines, pain, pommes de terre en petits morceaux fondants 	- Tous les jours - Toutes textures - 3 à 4 cuillères à soupe par jour
•	Volaille, autres viandes, poisson et œufs	 Toujours très cuits Privilégier la volaille Poisson : 2 fois par semaine dont 1 poisson gras : sardine, maquereau, saumon Ne pas donner de coquillages crus, ou de préparations à base d'œuf cru 	10g/jour = 2 cuillères à café ou ¼ d'œuf dur	Hachés, écrasés, puis progressivement en morceaux - Entre 1 et 2 ans : 20 g/jour = 4 cuillères à café ou 1/3 d'oeuf dur - Entre 2 et 3 ans : 30 g/jour = 6 cuillères à café ou 1/2 oeuf dur
河	Matières grasses ajoutées : huile (colza, noix, olive), beurre	- À ajouter crues aux préparations maison ou du commerce si elles n'en contiennent pas - Privilégiez les huiles et variez-les	Par jour : 1 cuillère à café d'huile ou de temps en temps 1 noisette de beurre	Par jour : 2 cuillères à café d'huile ou de temps en temps 2 noisettes de beurre
Cicin	Boissons	La seule boisson recommandée est l'eau	 Eau à volonté, au verre Eviter toutes les boissons sucrées, dont tous les types de jus de fruits, tous les sodas et les sirops Ne pas donner de boissons "light", de café, thé, sodas caféinés ni de boissons dites "énergisantes" 	
	Charcuterie	En dehors du jambon blanc, la charcuterie (saucisses, pâtés) ne doit être donnée qu'exceptionnellement	Jambon blanc possible de temps en temps, mixé puis en petits morceaux : 2 cuillères à café	Jambon blanc possible de temps en temps : Entre 1 et 2 ans : 4 cuillères à café Entre 2 et 3 ans : 6 cuillères à café
i	Sel et produits salés	À limiter	 Ne pas saler les préparations maison ni les petits pots du commerce Ne pas donner de produits salés (produits apéritifs) 	- Ne pas saler les produits du commerce - Limiter la consommation de produits salés (produits apéritifs)
снос	Produits sucrés : chocolat, confiseries, gâteaux, crèmes dessert, glaces, ketchup	- À limiter - À introduire à l'âge le plus tardif possible	Ne pas donner de miel avant 1 an (risque infectieux)	Attention, les céréales du petit-déjeuner sont en général sucrées



