

Fruitpap

Bij start fruitpap: aanvullen met melkvoeding volgens behoefte.

Neemt baby volledige fruitpap, is aanvulling melkvoeding niet meer nodig.

Fruit: goed rijp en voldoende variëren in soort.

Ongezoet kindermeel of kinderkoek:

- Gluten mogen vanaf (4)- 6 maanden geleidelijk gebruikt worden, ongeacht borst- of kunstvoeding.
- Gebruik meel of koek geschikt voor zuigelingen om de pap in te dikken (**hoeft niet altijd!**).

Recept halve fruitpap:

enkele eetlepels meel of ½ koek (meestal zitten er 2 in één verpakking)

fruit: ½ geraspte appel of ½ peer of ½ kiwi of ½ banaan of stukje meloen enz. Je mag ook fruitsoorten combineren.

fruitsap: vers sap van ½ sinaasappel of ½ pompelmoes (het sap mag gezeefd zijn of eventueel verdund met water).

Gaat dit goed, verhoog de hoeveelheid tot ¼ en uiteindelijk tot 1 (een volledige fruitpap).

Panade de fruits

Quand vous commencez les panades de fruits : complétez au besoin avec du lait. Si bébé mange toute sa panade de fruits, un complément de lait n'est plus nécessaire.

Fruits: bien mûrs et suffisamment variés

Farine lactée non sucrée ou biscuit pour enfants:

- Lait maternel ou lait infantile, l'ingestion progressive de glutens est autorisée à partir de (4 -) 6 mois.
- Utilisez de la farine lactée ou des biscuits adaptés aux nourrissons pour réduire le bouillon (**n'est pas toujours nécessaire !**).

Recette de la demi panade de fruits:

quelques cuillères à soupe de farine ou ½ biscuit (il y en a en général 2 par paquet)

fruits: ½ pomme râpée ou ½ poire ou ½ kiwi ou ½ banane ou un morceau de melon, etc. Vous pouvez aussi mélanger différents fruits.

jus de fruits: le jus frais d'½ orange ou d'½ pamplemousse (le jus peut être passé au tamis ou éventuellement allongé avec de l'eau)

Si tout se déroule bien, augmentez la quantité en passant à ¾ de la portion et enfin à 1 portion (une panade entière).

Panade de fruits

Quand vous commencez les panades de fruits : complétez au besoin avec du lait. Si bébé mange toute sa panade de fruits, un complément de lait n'est plus nécessaire.

Fruits: bien mûrs et suffisamment variés

Farine lactée non sucrée ou biscuit pour enfants:

- Lait maternel ou lait infantile, l'ingestion progressive de glutens est autorisée à partir de (4 -) 6 mois.
- Utilisez de la farine lactée ou des biscuits adaptés aux nourrissons pour réduire le bouillon (**n'est pas toujours nécessaire !**).

Recette de la demi panade de fruits:

quelques cuillères à soupe de farine ou ½ biscuit (il y en a en général 2 par paquet)

fruits: ½ pomme râpée ou ½ poire ou ½ kiwi ou ½ banane ou un morceau de melon, etc. Vous pouvez aussi mélanger différents fruits.

jus de fruits: le jus frais d'½ orange ou d'½ pamplemousse (le jus peut être passé au tamis ou éventuellement allongé avec de l'eau)

Si tout se déroule bien, augmentez la quantité en passant à ¾ de la portion et enfin à 1 portion (une panade entière).

Panade de fruits

Quand vous commencez les panades de fruits : complétez au besoin avec du lait. Si bébé mange toute sa panade de fruits, un complément de lait n'est plus nécessaire.

Fruits: bien mûrs et suffisamment variés

Farine lactée non sucrée ou biscuit pour enfants:

- Lait maternel ou lait infantile, l'ingestion progressive de glutens est autorisée à partir de (4 -) 6 mois.
- Utilisez de la farine lactée ou des biscuits adaptés aux nourrissons pour réduire le bouillon (**n'est pas toujours nécessaire !**).

Recette de la demi panade de fruits:

quelques cuillères à soupe de farine ou ½ biscuit (il y en a en général 2 par paquet)

fruits: ½ pomme râpée ou ½ poire ou ½ kiwi ou ½ banane ou un morceau de melon, etc. Vous pouvez aussi mélanger différents fruits.

jus de fruits: le jus frais d'½ orange ou d'½ pamplemousse (le jus peut être passé au tamis ou éventuellement allongé avec de l'eau)

Si tout se déroule bien, augmentez la quantité en passant à ¾ de la portion et enfin à 1 portion (une panade entière).

Panade de fruits

Quand vous commencez les panades de fruits : complétez au besoin avec du lait. Si bébé mange toute sa panade de fruits, un complément de lait n'est plus nécessaire.

Fruits: bien mûrs et suffisamment variés

Farine lactée non sucrée ou biscuit pour enfants:

- Lait maternel ou lait infantile, l'ingestion progressive de glutens est autorisée à partir de (4 -) 6 mois.
- Utilisez de la farine lactée ou des biscuits adaptés aux nourrissons pour réduire le bouillon (**n'est pas toujours nécessaire !**).

Recette de la demi panade de fruits:

quelques cuillères à soupe de farine ou ½ biscuit (il y en a en général 2 par paquet)

fruits: ½ pomme râpée ou ½ poire ou ½ kiwi ou ½ banane ou un morceau de melon, etc. Vous pouvez aussi mélanger différents fruits.

jus de fruits: le jus frais d'½ orange ou d'½ pamplemousse (le jus peut être passé au tamis ou éventuellement allongé avec de l'eau)

Si tout se déroule bien, augmentez la quantité en passant à ¾ de la portion et enfin à 1 portion (une panade entière)..

Panade de fruits

Quand vous commencez les panades de fruits : complétez au besoin avec du lait. Si bébé mange toute sa panade de fruits, un complément de lait n'est plus nécessaire.

Fruits: bien mûrs et suffisamment variés

Farine lactée non sucrée ou biscuit pour enfants:

- Lait maternel ou lait infantile, l'ingestion progressive de glutens est autorisée à partir de (4 -) 6 mois.
- Utilisez de la farine lactée ou des biscuits adaptés aux nourrissons pour réduire le bouillon (**n'est pas toujours nécessaire !**).

Recette de la demi panade de fruits:

quelques cuillères à soupe de farine ou ½ biscuit (il y en a en général 2 par paquet)

fruits: ½ pomme râpée ou ½ poire ou ½ kiwi ou ½ banane ou un morceau de melon, etc. Vous pouvez aussi mélanger différents fruits.

jus de fruits: le jus frais d'½ orange ou d'½ pamplemousse (le jus peut être passé au tamis ou éventuellement allongé avec de l'eau)

Si tout se déroule bien, augmentez la quantité en passant à ¾ de la portion et enfin à 1 portion (une panade entière).