ASSOCIER PLAISIR ET ÉQUILIBRE

IDÉES DE REPAS



- Une compote
- Une tartine beurrée
- Une tranche de fromage
- De l'eau

- Une tartine beurrée
- Un yaourt
- Un abricot
- De l'eau



banane Un verre de lait Un carré de chocolat

- Des flocons d'avoine à la cannelle
- Du lait
- Des fruits secs: raisins, abricots ...
- De l'eau



- Un petit pain au sésame,
- au fromage de chèvre,
- herbes de Provence et miel
- Des tomates cerises
- De l'eau



- Un pain marocain beurré
- Un verre de lait et des framboises
- De l'eau





- Ces aliments augmentent le risque de caries, le risque d'excès de poids et l'attirance pour le sucre. Ils sont donc à limiter.



Privilégiez le fait-maison : cela permet de contrôler les ingrédients (sucre, colorants...). De plus, ces préparations culinaires sont l'occasion de passer un moment de partage en famille .

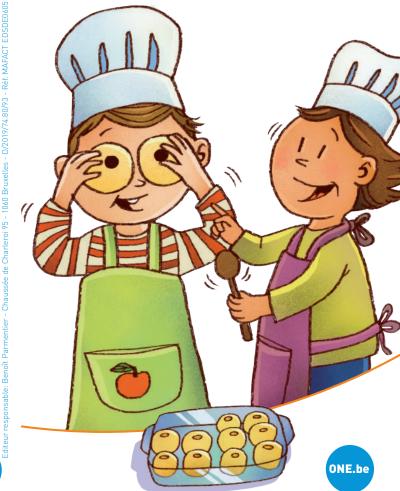








LE PETIT DÉJEUNER **ET LE GOÛTER**



ONE.be

LE PETIT DÉJEUNER

LE GOÛTER

Dès 18 mois et jusqu'à la fin de sa croissance, votre enfant a besoin de 4 repas par jour.



LES ALIMENTS DE BASE



1 portion de pain ou de céréales

1 portion de fruits ou de légumes





Un peu de matières grasses

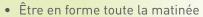
De l'eau



Les quantités peuvent varier en fonction de son âge, son appétit et son activité physique.

POUR

 Recharger ses batteries après une nuit de sommeil



- Maintenir la concentration
- Éviter les grignotages durant la matinée



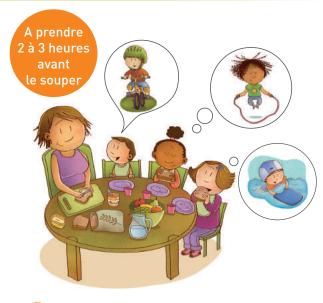




Avec un petit déjeuner complet, seule l'eau suffit durant la matinée. La collation est inutile.

POUR

- Participer à l'équilibre alimentaire de la journée
- Apporter de l'énergie nécessaire aux activités
- Éviter les grignotages avant le souper





Un goûter complet évite que votre enfant soit affamé au souper. Un souper trop copieux diminue la qualité du sommeil et l'appétit au petit déjeuner.



