

PRODUITS DIÉTÉTIQUES SANS PROTÉINES DE LAIT DE VACHE

Avertissement

Ces produits diététiques ne peuvent en aucun cas remplacer le lait thérapeutique prescrit par le pédiatre. Ils sont toutefois utiles pour remplacer le lait de vache (ou ses dérivés) dans les préparations culinaires ou pour varier les goûters.

Ces produits sont vendus en grande surface ou en magasin diététique.

A EXCLURE	PRODUITS DIETETIQUES DE REMPLACEMENT
Lait de vache	<p><u>Laits à base de végétaux, de préférence enrichis en calcium :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lait de soja • Lait de riz • Lait de millet • Lait d'avoine • Lait d'amandes, de noisettes, de noix (après 3 ans), de châtaignes, de quinoa • Lait de coco <p>→ Utilisables pour les préparations telles que la sauce béchamel, les crêpes, les biscuits, la semoule au lait, les entremets (...) ou comme boisson (après 1 an et sur avis médical).</p>
Yogourts	Yogourts ou entremets à base de lait de soja, de riz, de préférence enrichis en calcium
Crème pour sauce	Crème végétale à base de soja
Beurre	Margarines autorisées : Nussa® (Nuxo), Vitaquell® (magasin diététique), Sanissa® aha classic (Migros), Becel® (Coop, Manor, Denner)



SOJA
(Glycine Willet)

