





## 8 mois

Les quantités ci-dessous sont indicatives, elles doivent être adaptées à l'enfant en fonction de son appétit, de son développement et de sa croissance staturo-pondérale. Le lait maternel reste la base de l'alimentation de l'enfant pour une quantité minimale de 500 mL/j jusqu'à au moins un an. L'allaitement maternel peut être prolongé au-delà.

 PETIT DEJEUNER	 DEJEUNER	 GOUTER	 DINER
<p>Allaitement à la demande</p> <p>Un produit céréalier (équivalent de 6 à 7 cuillères à café*)</p> <p>Il est possible de proposer des céréales infantiles (en poudre ou en bouillie) sans gluten ou avec une petite quantité de gluten. Privilégiez les céréales complètes non sucrées de Nutriscore® A ou B.</p> <p>Possibilité de débiter le pain (Petits Morceaux s'écrasant contre le palais)</p>	<p>Allaitement à la demande</p> <p>Une purée avec:</p> <p>15g (3 cac) de viande ou de poisson cuits à l'eau ou grillé OU 1/4 d'œuf dur</p> <p>1 pomme de terre moyenne ou 40g de riz ou pâtes mixés</p> <p>60g de légumes cuits et écrasés</p> <p>+</p> <p>1 à 2 cuillères à café d'huile ou 1 noisette de beurre selon la diminution des apports lactés</p> <p>130g de fruits cuits et écrasés</p>	<p>Allaitement à la demande</p> <p>130g de fruits cuits et écrasés</p> <p>Possibilité de débiter biscuits/pain (Petits Morceaux s'écrasant contre le palais).</p>	<p>Allaitement à la demande</p> <p>65g de légumes cuits et écrasés.</p> <p>OU</p> <p>1 soupe de légumes</p> <p>+</p> <p>1 à 2 cuillères à café d'huile ou 1 noisette de beurre selon la diminution des apports lactés</p> <p>Possibilité d'ajouter du fromage râpé dans les légumes</p>



## Conseils des experts

Pas d'ajout de sel ni de sucre dans les aliments.

Le gluten peut être introduit entre 4 et 6 mois, en petite quantité, et pas plus tard que 12 mois révolus.

En cas de refus, proposer à nouveau l'aliment un autre jour jusqu'à 8-10 fois si persistance du refus.

Les préparations maison se conservent 48h au réfrigérateur, pour une conservation de plus de 48h il faut les congeler.

Le besoin en lipides est en grande partie couvert par le lait maternel ou les préparations de suite dit "2ème âge". Au fur et à mesure que la consommation de lait diminue, les lipides doivent être apportés dans l'alimentation solide dans les préparations maisons.

Progressivement introduire des textures moins lisses en commençant par des petits morceaux qui s'écrasent sur le palais (fruits très mûrs, légumes cuits) puis contre les doigts (pâtes).

Pas d'ajout de sucre dans les boissons (sirop, miel).

Texture: lisse, épaisse

### SOURCES:

[1] Révision des repères alimentaires pour les enfants de 0-36 mois et 3-17 ans. Paris: Haut Conseil de la Santé Publique; 2020.

[2] Tounian P. Alimentation de l'enfant de 0 à 3 ans. 3ème édition. 2017. (Elsevier Masson).

[3] Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les enfants de 0 à 3 ans. 2019

[4] Fewtrell M, Bronsky J, Campoy C, Domellöf M, Embleton N, Fidler Mis N, et al. Complementary Feeding: A Position Paper by the European Society for Paediatric Gastroenterology, Hepatology, and Nutrition (ESPGHAN) Committee on Nutrition. J Pediatr Gastroenterol Nutr. 2017

[5] Olivier Goulet, Michel Vidailhet, Dominique Turck, Alimentation de l'enfant en situations normale et pathologique - 2e édition Tome 33 – Aout 2012

[6] Battut A, Harvey T, Lapillonne A, editors. Chapitre 3 - Allaitement maternel et alimentation du nouveau-né/nourrisson. 105 Fiches Pour Suivi Post-Natal Mère-Enfant, Paris: Elsevier Masson; 2015, p. 111-5