

## ADAPTATION DES ALIMENTS

1 Avec autorisation médicale de l'alimentation	Mixé en petite quantité à la petite cuillère : flan, yaourt, crème ...	Augmentation des quantités : <b>Mixé texture lisse</b> et sans aucun morceau	
<b>Attention aux liquides</b> : utiliser des eaux gélifiées, des épaississants; <i>les fromages frais contribuent aussi à l'hydratation (taux d'humidité élevé)</i>			
2 Avec autorisation médicale de progresser dans la texture	Alimentation bien cuite, sans fibres dures, en morceaux <b>pouvant être écrasés à la fourchette</b> et bien liés de jus et/ou sauce	La viande sera <b>HACHEE</b> et bien <b>SAUCEE</b> <i>Attention aux aliments à risque de fausse route : voir tableau ci-dessous</i>	
<b>Liquides</b> : idem précédemment sauf si progression : <i>voir consigne donnée par l'orthophoniste</i>			
3 Dernier stade de texture avant l'alimentation normale avec autorisation médicale	Alimentation <b>tendre, sans fibres dures</b> , en évitant les aliments à risque de fausse route	La viande sera <b>TENDRE</b> coupée en <b>petits morceaux</b> et bien <b>SAUCEE</b> <b>(en cas de viande dure garder la viande hachée voir ci-dessus)</b> <i>Attention aux aliments à risque de fausse route : voir tableau ci-dessous</i>	
<b>ALIMENTS A RISQUE DE FAUSSE ROUTE</b>			
	<i>Les caractéristiques des aliments à risque</i>	<i>Quelques exemples</i>	<i>Quelques conseils</i>
	<i>Aliments qui s'éparpillent dans la bouche (ne formant pas un bol homogène)</i>	Riz, semoule, petits pois, maïs, légumes secs, Œufs durs...	Afin de rendre plus homogènes ces aliments, <b>utiliser des sauces à base de corps gras (crème, mayonnaise, béchamel, sauce tomate...)</b>
	<i>Aliments qui s'émiettent</i>	Les biscuits, les biscottes, le pain grillé, les viandes hachées non saucées	Les biscuits secs, biscottes... seront trempés dans un liquide. Le pain sera choisi en version pain de mie. La viande hachée sera bien mélangée avec jus ou sauce
	<i>Aliments de consistance mixte</i>	Soupe de légumes avec morceaux, Céréales servies avec du lait froid, Cocktail de fruits au sirop...	Il est nécessaire de bien mixer le potage, utiliser des céréales type Blédine Préférer les fruits cuits entiers sans sirop ou les compotes
	<i>Aliments trop collants</i>	La purée de pomme de terre <b>maison</b>	Préférer la purée "Mousseline"
	<i>Aliments susceptibles de se liquéfier à température ambiante</i>	Glace, sorbet...	<b>C'est seulement en fin de rééducation de la déglutition des liquides que</b> ces aliments posent peu de problème, du fait d'une température très froide.
<b>Les aliments à PROSCRIRE :</b>		<i>pain aux céréales, cacahuètes, noisettes, saucisson, jambon cru, bacon, magret fumé...</i>	