

NUTRICIA
Infatrini

LIVRE DE RECETTES

Infatrini

Ce fascicule est uniquement prévu pour les patients (ou les soignants des patients) pour lesquels Infatrini a été prescrit par un médecin ou un diététicien.



POURQUOI LA NUTRITION DE VOTRE BÉBÉ EST-ELLE SI IMPORTANTE ?

La nutrition joue un rôle important dans la croissance et le développement de votre bébé, dans le présent mais également pour sa vie future. C'est la raison pour laquelle c'est primordial que votre bébé reçoive les nutriments essentiels pendant sa croissance.

L'apport nutritionnel peut être entravé par la maladie ou à la suite d'une intervention chirurgicale. En effet, l'effet d'une maladie et son traitement peuvent augmenter les besoins nutritionnels d'un bébé et/ou réduire son appétit.

La diminution de la consommation alimentaire accompagnée d'une augmentation des besoins nutritionnels à cause de diarrhée, de vomissements, de fièvre ou d'infection, peuvent entraîner un apport nutritionnel insuffisant et par la suite une faible croissance.

Dans ce cas, votre médecin ou votre diététicien peut déterminer que l'alimentation normale est insuffisante pour votre bébé. C'est pour cela qu'il vous prescrit Infatrini, en complément ou en substitution de l'alimentation normale.

QU'EST-CE QUE INFATRINI ?

Infatrini est une nutrition médicale complète, riche en énergie, pour les nourrissons de la naissance à 18 mois. Infatrini est conçu pour répondre aux besoins des enfants dénutris, à risque de dénutrition ou en retard de croissance ou qui ont besoin d'énergie supplémentaire.

Infatrini est une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales. Infatrini est utilisé lorsqu'il vous a été prescrit par votre médecin ou votre diététicien, parce

que votre bébé ne peut pas répondre aux besoins nutritionnels par une alimentation normale en raison d'une condition médicale spécifique. En conséquence, il peut encourir un risque de retard ou de ralentissement de croissance.

Ce fascicule va vous aider à intégrer Infatrini dans l'alimentation journalière de votre bébé.



COMMENT DOIS-JE UTILISER INFATRINI ?

QUAND UTILISER INFATRINI ?

Infatrini doit être utilisé lorsqu'il vous a été prescrit par votre médecin ou votre diététicien.

QUELLE QUANTITÉ DE INFATRINI DOIS-JE DONNER À MON BÉBÉ ?

La quantité recommandée de Infatrini doit être déterminée par un médecin ou un diététicien. Le volume donné à votre enfant dépend de son âge, de son poids et des conditions médicales.

NE JAMAIS METTRE INFATRINI DANS LE FOUR À MICRO-ONDES

Il n'est pas recommandé de chauffer Infatrini dans le four à micro-ondes afin d'éviter les risques que le produit provoque des brûlures.

INFATRINI LIQUIDE

On peut également le chauffer au bain-marie, en plaçant la bouteille fermée dans un bol d'eau chaude.

INFATRINI EN POUDRE

Faites d'abord bouillir de l'eau fraîche pendant 5 minutes ou le temps que la bouilloire électrique chauffe. Ajoutez ensuite le nombre prescrit de mesures de Infatrini en poudre dans l'eau.

COMMENT DOIS-JE CONSERVER INFATRINI ?

INFATRINI LIQUIDE

À conserver dans un endroit sec (5°-30°C) et à l'abri de la lumière du soleil. Une fois ouvertes, les bouteilles de Infatrini doivent être conservées dans un réfrigérateur (entre 4° à 7°C) et le contenu inutilisé doit être utilisé dans les 24 heures, si votre enfant n'a pas bu à la bouteille (il ne peut être conservé au réfrigérateur que pendant 12 heures si votre enfant a bu Infatrini à la bouteille). Si la bouteille ouverte de Infatrini reste hors du réfrigérateur, elle ne peut être conservée que pendant 1 heure.

INFATRINI EN POUDRE

À conserver de préférence dans un endroit sec et frais (hors du réfrigérateur). Toujours refermer le récipient avec le couvercle après son utilisation. Une fois la boîte de Infatrini en poudre ouverte, consommez-la dans un délai de 1 mois.

COMMENT AJOUTER INFATRINI À MES RECETTES ?

Vous pouvez cuisiner avec Infatrini. Infatrini est très polyvalent. Utilisez-le comme substitut des liquides dans les recettes que vous préparez pour votre bébé. Les recettes que vous trouverez dans ce fascicule vous sont proposées comme inspiration.



NOS RECETTES

CHAQUE RECETTE EST ADAPTÉE POUR LES BÉBÉS DE PLUS DE 6 MOIS

Petit déjeuner ensoleillé	8
Muesli pomme et banane	9
Riz pour bébé aux fruits.....	10
Soupe aux légumes	11
Poulet, poireaux et purée de pommes de terre	12
Sauce blanche	13
Boeuf, chou-fleur et purée de riz	14

À retenir...

Allergènes



Faites attention à la présence d'allergènes dans les ingrédients que vous choisissez pour préparer les recettes. Veillez à vérifier chaque produit individuellement et l'étiquette de chaque ingrédient. En cas d'allergies, veuillez prendre contact avec votre médecin ou diététicien.

Conservation



Après ouverture, la bouteille de Infatrini peut être conservée au réfrigérateur pendant 24 heures, si votre enfant n'a pas bu à la bouteille (il ne peut être conservé au réfrigérateur que pendant 12 heures si votre enfant a bu Infatrini à la bouteille). Si la bouteille ouverte de Infatrini reste hors du réfrigérateur, elle ne peut être conservée que pendant 1 heure.



Une fois la boîte de Infatrini en poudre ouverte, consommez-la dans un délai de 1 mois.

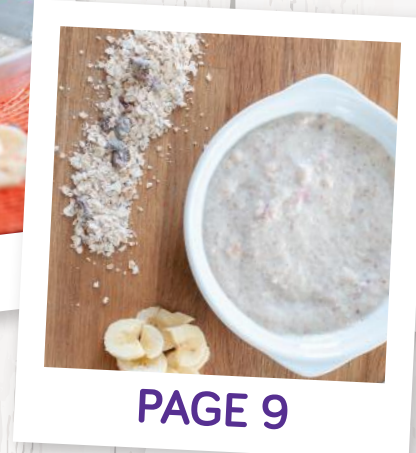
Quantité



Assurez-vous de respecter la quantité de Infatrini recommandée et prescrite par votre médecin ou votre diététicien.



PAGE 8



PAGE 9



PAGE 10



PAGE 11



PAGE 12



PAGE 14



PAGE 13

PETIT DÉJEUNER ENSOLEILLÉ

🕒 5 minutes 🧑🍳🧑🍳🧑🍳 Difficulté 👤 1 Portion

INGRÉDIENTS

- 75 ml de Infatrini
ou 3 mesurètes de Infatrini en
poudre mélangées avec 67 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe de flocons
de céréales pour bébé
- 1/4 de banane

PRÉPARATION

1. Mixez les flocons de céréales
pour bébé avec Infatrini.
2. Ajoutez 1/4 de banane.
3. Mélangez à l'aide d'un mixeur.



Les valeurs nutritionnelles apportées à votre bébé



Ces valeurs nutritionnelles sont à titre indicatif et peuvent varier si les ingrédients utilisés sont différents que ceux pris en considération dans la recette.

MUESLI POMME ET BANANE

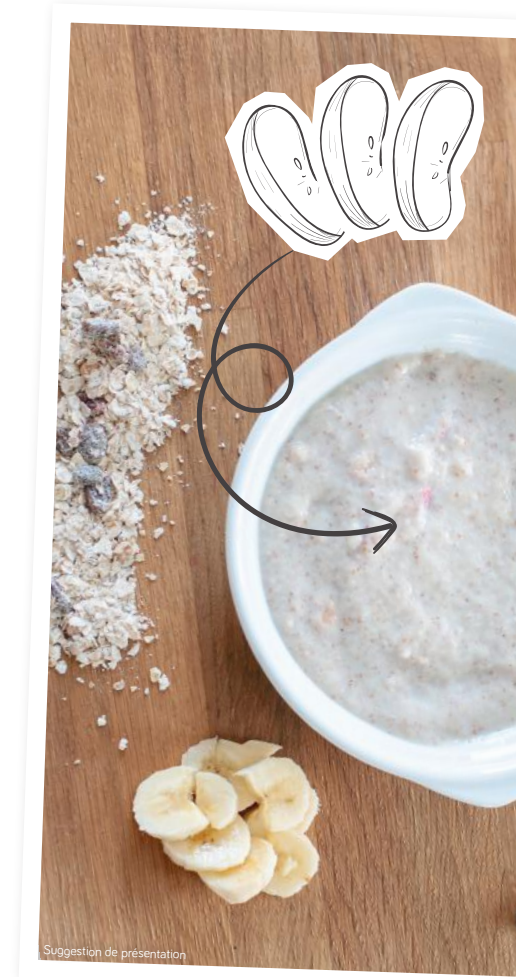
🕒 5 minutes 🧑🍳🧑🍳🧑🍳 Difficulté 👤 1 Portion

INGRÉDIENTS

- 75 ml de Infatrini
ou 3 mesurètes de Infatrini en poudre
mélangées avec 67 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe de muesli pour bébé
- 1/4 de banane et 1/4 de pomme hachée

PRÉPARATION

1. Mélangez le muesli pour bébé
avec Infatrini.
2. Ajoutez les morceaux de pomme et de
banane et mixez à l'aide d'un mixeur.



Les valeurs nutritionnelles apportées à votre enfant



Ces valeurs nutritionnelles sont à titre indicatif et peuvent varier si les ingrédients utilisés sont différents que ceux pris en considération dans la recette.

RIZ POUR BÉBÉ AUX FRUITS

🕒 5 minutes 🍳🍳🍳 Difficulté 👤 1 Portion

INGRÉDIENTS

- 75 ml de Infatrini
ou 3 mesures de Infatrini en poudre
mélangées avec 67 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe de flocon de riz pour
bébé (plus ou moins 10 g)
- 40 g de fruits (au choix)

PRÉPARATION

1. Mélangez le flocon de riz pour bébé
avec Infatrini.
2. Ajoutez les morceaux de fruits
à la préparation.



Les valeurs nutritionnelles apportées à votre bébé



Ces valeurs nutritionnelles sont à titre indicatif, et peuvent varier si les ingrédients utilisés sont différents que ceux pris en considération dans la recette.

SOUPE AUX LÉGUMES

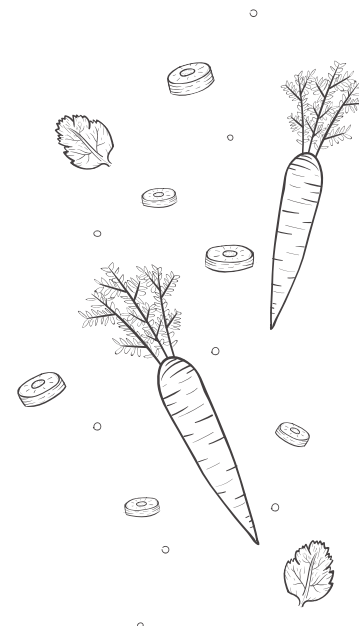
🕒 5 minutes 🍳🍳🍳 Difficulté 👤 1 Portion

INGRÉDIENTS

- 50 ml de Infatrini
ou 2 mesures de Infatrini en poudre
mélangées avec 45 ml d'eau
- 50 ml de soupe de légumes maison
(au choix)

PRÉPARATION

1. Faites chauffer la soupe de légumes
faite maison au micro-ondes (700 watt)
2. Ajoutez Infatrini à la soupe chaude
et mélangez.



Les valeurs nutritionnelles apportées à votre enfant



Ces valeurs nutritionnelles sont à titre indicatif, et peuvent varier si les ingrédients utilisés sont différents que ceux pris en considération dans la recette.

POULET, POIREAUX ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

🕒 25 minutes 🧑‍🍳🧑‍🍳🧑‍🍳 Difficulté 👤 1 Portion



Suggestion de présentation



INGRÉDIENTS

- 50 ml de Infatrini ou 2 mesurette de Infatrini en poudre mélangées avec 45 ml d'eau
- 10 g de poitrine de poulet cru, finement haché
- 20 g de pommes de terre pelées et finement hachées
- 10 g de poireaux, finement hachés
- 3 g de beurre

PRÉPARATION

1. Faites fondre le beurre dans une poêle et ajoutez-y le poulet afin de le cuire.
2. Faites en parallèle bouillir de l'eau dans une casserole.
3. Une fois que l'eau bout, placez-y les pommes de terre et les poireaux. Mettez le couvercle et laissez-les cuire (pendant environ 15 minutes).
4. Une fois cuits, sortez les ingrédients de la casserole et ajoutez-y le poulet et Infatrini.
5. Passez le tout dans un mixeur.



Les valeurs nutritionnelles apportées à votre bébé



Ces valeurs nutritionnelles sont à titre indicatif et peuvent varier si les ingrédients utilisés sont différents que ceux pris en considération dans la recette.

SAUCE BLANCHE

🕒 5 minutes 🧑‍🍳🧑‍🍳🧑‍🍳 Difficulté 👤 1 Portion

INGRÉDIENTS

- 50 ml de Infatrini ou 2 mesurette de Infatrini en poudre mélangées avec 45 ml d'eau
- 5 g de margarine ou de beurre
- 5 g de farine

PRÉPARATION

1. Faites fondre la margarine ou le beurre dans une petite casserole.
2. Incorporez la farine et battez à l'aide d'un fouet pendant 1-2 minutes jusqu'à ce qu'une pâte lisse soit formée (connue sous le nom de roux).
3. Ajoutez 25 ml de Infatrini, remuez bien jusqu'à ce que tout soit mélangé, puis ajoutez les 25 ml de Infatrini restants.
4. Une fois que Infatrini a été ajouté et bien incorporé, laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce s'épaississe.



Cette sauce peut être ajoutée à plusieurs plats. Pour les plus jeunes bébés, elle peut être utilisée dans la purée et pour les bébés plus âgés, la sauce peut être ajoutée à leurs pâtes ou leurs légumes.



Suggestion de présentation

Les valeurs nutritionnelles apportées à votre enfant



Ces valeurs nutritionnelles sont à titre indicatif et peuvent varier si les ingrédients utilisés sont différents que ceux pris en considération dans la recette.

BŒUF, CHOU-FLEUR ET PURÉE DE RIZ

🕒 20 minutes 🍳🍳🍳 Difficulté 👤 1 Portion

INGRÉDIENTS

- 50 ml de Infatrini ou 2 mesurette de Infatrini en poudre mélangées avec 45 ml d'eau
- 10 g de haché de bœuf cru
- 20 g de fleurons de chou-fleur (sans tiges), coupés en petits morceaux
- 5 g de riz blanc (non cuit)
- 5 ml d'huile végétale

PRÉPARATION

1. Faites mijoter le haché de bœuf cru jusqu'à ce qu'il soit cuit, dans une poêle avec un fond d'huile.
2. Faites en parallèle bouillir un fond d'eau dans une casserole.
3. Une fois que l'eau bout, placez-y le riz afin de le faire cuire. Après 5 minutes, ajoutez-y également le chou-fleur. Continuez à faire bouillir le tout pendant une durée approximative de 10 minutes.
4. Égouttez le tout et mélangez-le ensuite avec Infatrini.
5. Ajoutez le bœuf et mixez le mélange à l'aide d'un mixeur.



Les valeurs nutritionnelles apportées à votre enfant



Ces valeurs nutritionnelles sont à titre indicatif et peuvent varier si les ingrédients utilisés sont différents que ceux pris en considération dans la recette.






NUTRICIA



Vous souhaitez plus d'informations ou des conseils ?

Contactez les diététiciennes de la Careline de Nutricia.

-  070/222.307
-  medical.nutrition@nutricia.be
-  www.nutriciamedical.be

Infatrini est une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales. Pour les besoins nutritionnels des nourrissons dénutris, à risque de dénutrition ou en cas de retard de croissance, de besoins énergétiques accrus et/ou de restriction hydrique pour les enfants de la naissance à 18 mois. À utiliser sous contrôle médical.

E.R. : S.A. Nutricia Belgique, Quai des usines 160, 1000 Bruxelles - 5004091 - Jan 2020