



Temps de conservation des aliments pour bébé

Les aliments préparés à la maison doivent être servis immédiatement ou réfrigérés pour plus tard.
Les bactéries n'auront ainsi pas le temps de se multiplier.
Après le repas, jetez tous les aliments qui ont été offerts à bébé.

Légende

 Réfrigération à 4 °C (39 °F)

 Congélation

		
Lait maternel frais	8 jours	6 mois (ne pas mettre dans la porte)
Lait maternel congelé	24 heures	Ne pas recongeler



Si les aliments sont restés plus de 2h à température de la pièce, il est préférable de les jeter.



Purée



Morceaux



Légumes et fruits cuits	2 à 3 jours	2 à 3 mois	2 à 3 jours	6 à 8 mois
Viandes cuites	1 à 2 jours	1 à 2 mois	3 à 4 jours	2 à 3 mois
Volailles cuites	1 à 2 jours	1 à 2 mois	3 à 4 jours	4 à 6 mois
Poissons cuits	1 à 2 jours	1 à 2 mois	2 à 3 jours	1 à 2 mois
Légumineuses cuites	5 jours	3 mois	5 jours	3 mois
Tofu	6 à 7 jours	1 à 2 mois	6 à 7 jours Plongé dans l'eau et en changeant l'eau aux deux jours.	1 à 2 mois
Œufs cuits	—	—	7 jours	—
Aliments combinés	1 à 2 jours	1 à 2 mois	3 à 4 jours	Environ 3 mois

Attention : Ne pas remettre au congélateur un aliment qui a déjà été congelé!