

VOTRE ENFANT GRANDIT

AVEC SES
RECETTES

12 mois
et plus



AVEC

Nutramigen 3 LGG*

Ce livret convient aussi pour Pregestimil*

MeadJohnson
Nutrition™



METTRE DU GOÛT EN TOUTE SÉCURITÉ DANS L'ASSIETTE DE VOTRE ENFANT

Un an déjà et votre bébé commence à marcher, à explorer le monde qui l'entoure. Il évolue tous les jours et ses besoins nutritionnels également.

La part solide de son alimentation devient plus importante. Lui apporter le **Nutramigen[®] 3 LGG[®]**, prescrit par son médecin, dans son alimentation permet de contribuer à couvrir ses besoins nutritionnels en vitamines et minéraux et surtout en calcium alors que les produits laitiers lui sont à éviter.

Vous trouverez dans cette brochure des recettes simples et particulièrement adaptées à son âge, permettant de cuisiner avec du **Nutramigen[®] 3 LGG[®]**.

D'autres recettes et conseils sont disponibles sur le site www.nutramigen2.fr

Je réponds aussi à vos questions sur ce site dans la rubrique « Notre diététicienne à votre écoute ».

Bonnes découvertes avec votre enfant !

Nelly LELLU

Diététicienne nutritionniste spécialisée en pédiatrie

Grâce au site

www.allergieaulaitdevache.fr

vous découvrirez tout ce qu'il faut savoir sur l'APLV, comment réagir et comment organiser la vie quotidienne autour de votre enfant.

Je suis également à votre disposition sur le site

www.nutramigen2.fr

pour répondre à toutes vos questions d'ordre nutritionnel.





Ces recettes sont destinées à l'enfant à qui Nutramigen[®] 3 LGG[®] ou Pregestimil[®] a été prescrit et ne sont pas destinées à toute la famille.

ALIMENTS CONSEILLÉS, ALIMENTS DÉCONSEILLÉS :

VOTRE LISTE MÉMO

Savoir quels aliments vous pouvez donner à votre enfant vous semble être un casse-tête ?
 Notre diététicienne-nutritionniste a conçu pour vous cette liste d'aliments autorisés et déconseillés.
 En un coup d'œil, vous saurez ce qui pourra régaler votre bout de chou.
 De quoi vous simplifier la vie au quotidien !

FAMILLE D'ALIMENTS		
Lait et produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> Lait maternel Formule à base d'hydrolysats de protéines tels que NUTRAMIGEN[®] 3 LGG[®] et Pregestimil[®] 	<ul style="list-style-type: none"> Lait pour nourrisson ou de suite classique ou hypoallergénique (HA), laits de croissance et boissons lactées à base de protéines de lait de vache Préparation à base de protéines de soja pour nourrissons et de suite (si allergie réelle ou suspectée) Lait de vache sous toutes ses formes Tous les desserts à base de lait Yaourts, fromages blancs, petits suisses Tous les fromages
Viande	<ul style="list-style-type: none"> Volaille, porc, agneau, lapin, cheval, cuits sans matières grasses Boeuf, veau, génisse (sauf allergie associée) Petits pots de viande et légumes pour bébés sans lait et dérivés, sans boeuf et sans veau 	<ul style="list-style-type: none"> Vandres cuisinées en sauce Petits pots de viande pour bébés avec du lait
Poisson	<ul style="list-style-type: none"> Tous, cuits sans matières grasses (sauf si allergie associée) Petits pots de poisson et légumes pour bébés sans lait 	<ul style="list-style-type: none"> Poissons fumés, en conserve Petits pots de poisson pour bébés avec du lait
Œufs	<ul style="list-style-type: none"> Œufs cuits sans matières grasses (sauf si allergie associée) 	
Féculeux et céréales	<ul style="list-style-type: none"> Semoule, tapioca, riz, Maïzena, farine Pâtes sans œufs ni lait Pain ordinaire Pomme de terre Purées instantanées sans lait Céréales infantiles sans lait ni soja 	<ul style="list-style-type: none"> Céréales complètes Toutes les autres pâtes Pain au lait, brioche, viennoiseries, pâtisseries du commerce, pain de mie Toutes les autres purées Toutes les autres céréales infantiles Soja
Légumes	<ul style="list-style-type: none"> Tous les légumes frais, surgelés, en conserve, au naturel Petits pots de légumes pour bébés sans lait 	<ul style="list-style-type: none"> Préparations de légumes du commerce Petits pots de légumes pour bébés avec du lait
Fruits	<ul style="list-style-type: none"> Tous les fruits frais ou sec, en compote (maison) ou au sirop Petits pots de fruits pour bébés 100 % fruits sans lait Jus de fruits frais ou du commerce 100 % jus 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits oléagineux (noisettes, noix, amandes ..) Autres petits pots de fruits
Matières grasses	<ul style="list-style-type: none"> Toutes les huiles Margarines sans lait 	<ul style="list-style-type: none"> Beurre, crème fraîche Toutes les autres margarines
Boissons	<ul style="list-style-type: none"> Eaux minérales, eau du robinet bouillie puis refroidie, infusions, sirops de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Boissons lactées, poudres pour boissons instantanées
Divers	<ul style="list-style-type: none"> Condiments purs, herbes séchées 	<ul style="list-style-type: none"> Sauces et potages du commerce

Votre médecin est la meilleure source d'information concernant la diversification alimentaire progressive de votre enfant. Demandez-lui conseil.

CALENDRIER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

Votre jeune enfant a découvert progressivement ces derniers mois de nouvelles saveurs et il peut maintenant avec plaisir savourer les légumes et fruits de saison.

	hiver	printemps	été	automne
Légumes	Carotte Céleri Cœur artichauts Blancs de poireaux Navet Brocolis Chou vert Chou-fleur Choux de Bruxelles Endives	Pointe d'asperge Fenouil Laitue Oignons et radis (plus de 18 mois) Blettes	Epinards Courgette Aubergine Tomate Poivron Concombre	Betterave rouge Potiron Patate douce Champignons (plus de 18 mois) Maïs
Fruits	Poires Banane Pomme Fruits exotiques (plus de 18 mois) Orange Kiwi Clémentine	Cerise sans noyaux Fraise tamisée Framboise tamisée Rhubarbe	Pêche Prune Abricots Melon Pastèque sans pépins Groseille (plus de 18 mois)	Prune Pomme Poire Raisin sans pépins Figs

Les périodes indiquées peuvent varier légèrement en fonction des régions.
 Les quantités et le choix des légumes sont à adapter selon l'âge du bébé, et sur conseil médical.

OBSERVEZ BIEN LES RÉACTIONS DE VOTRE ENFANT À CHAQUE INTRODUCTION DE NOUVEL ALIMENT.

Rappel des quantités conseillées de viande ou poisson par âge, par jour.

8-12 mois	12 mois	24 mois	4-5 ans
20 g	30 g	30 g	50 g

N'hésitez pas à congeler de petites portions de ces recettes que vous pourrez conserver jusqu'à 3 mois au congélateur.

VOS RECETTES EN IMAGES

Pour bien vous repérer.

Dans ces recettes, utiliser uniquement la mesurette fournie dans la boîte de **Nutramigen* 3 LGG®** ou **Pregestimil*** selon la formule prescrite à votre enfant. 1 mesurette arasée (4,5 g) pour 30 ml d'eau.

Ne pas tasser la poudre dans la mesurette mais l'araser avec le dos d'un couteau propre et sec.

Utiliser un biberon propre pour reconstituer les quantités liquides demandées. Suivez bien les instructions présentes sur la boîte pour reconstituer la formule. **Les portions supplémentaires peuvent être congelées et conservées jusqu'à 3 mois.**



DEGRÉ DE DIFFICULTÉ

De 1 à 3 :

Ceci vous permet d'évaluer la difficulté et donc le temps de préparation (1 étant le plus simple et 3 le plus complexe).

dès
12
mois

L'ÂGE DE BÉBÉ

À partir de 12 mois ou 18 mois : ceci vous permet de choisir une recette adaptée à l'âge de votre bébé.



CONVIENT AUX POLYALLERGIQUES

Recettes sans les 14 allergènes majeurs qui font l'objet d'une déclaration obligatoire sur les étiquetages : **Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques, Gluten (blé), Crustacés, Œuf, Poisson, Arachide, Soja, Lait.**

RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (ANNEXE II).



DE NOMBREUSES AUTRES RECETTES

sont également disponibles sur notre site internet

www.nutramigen2.fr

LE CALCIUM DANS CETTE RECETTE

% de calcium apporté par 1 portion sur les 500 mg d'apports journaliers recommandés jusqu'à 3 ans.



LE MOT DE LA DIÉTÉTICIENNE

Des conseils nutritionnels simples pour la vie de tous les jours.

dès
8
mois

SAUCES BLANCHES



DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



CUISSON



CALCIUM



SAUCE

INGRÉDIENTS GOURMANDS

pour 4 portions

Sauce blanche à la féculé de maïs

- ✓ 5 mesurette arasées de **Nutramigen* 3 LGG***
- ✓ 15 g de **féculé de maïs** type Maïzena*
- ✓ 150 ml d'**eau**

Sauce blanche type béchamel

- ✓ 270 ml de **Nutramigen* 3 LGG*** reconstitué avec 8 mesurette arasées
- ✓ 25 g de **farine de blé**
- ✓ 25 g de **margarine sans lait**

Sauce blanche à la féculé de maïs

- Délayez 15 g de féculé de Maïs dans 150 ml d'eau et faire épaissir à feu doux.
- Hors du feu, ajoutez 5 mesurette de **Nutramigen* 3 LGG*** l'une après l'autre en mélangeant bien.
- Vous pouvez ajouter un peu de noix de Muscade.

Sauce blanche type béchamel

- Faites fondre 25 g de margarine sans lait dans une casserole
- Ajoutez 25 g de farine.
- Mélangez bien pour obtenir une texture homogène.
- Hors du feu ajoutez progressivement 270 ml de **Nutramigen* reconstitué** avec 8 mesurette de **Nutramigen* 3 LGG***
- Mélangez bien
- Faites chauffer à feu doux en mélangeant pour obtenir une texture plus épaisse.



LE MOT DE LA DIÉTÉTICIENNE

« La sauce blanche à base de Nutramigen* 3 LGG® peut accompagner les pommes de terre, les légumes et les viandes. Elle apporte une texture onctueuse à vos préparations qui plaît particulièrement à bébé tout en lui apportant les nutriments dont il a besoin. »

RISOTTO

dès
12
mois



DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



CUISSON



CALCIUM



INGRÉDIENTS GOURMANDS

pour 2 portions pour les jeunes enfants
ou 4 portions pour les nourrissons

- ✓ 1-2 cuillère à café d'**huile de tournesol**
- ✓ 1/2 **oignon** coupé en petits morceaux
- ✓ 2 à 3 tiges de **céleri** en branches, coupées finement
- ✓ 1 cuillère à soupe de **estragon frais**, coupé finement
- ✓ 100 g de **riz pour Risotto** (riz rond)
300 ml de **Nutramigen* 3 LGG**
(9 mesurette arasées pour 270 ml d'eau)

- Faites chauffer l'huile puis revenir l'oignon et le céleri en branches.
- Ajoutez le risotto. Faites cuire jusqu'à ce que le tout soit bien doré.
- Ajoutez l'estragon.
- Ajoutez le **Nutramigen* 3 LGG®**.
- Couvrez la poêle et laissez mijoter 45 minutes. Vérifiez régulièrement qu'il reste de l'eau dans la poêle. Si besoin en ajouter un peu.
- Servez chaud ou froid.

PLAT



LE MOT DE LA DIÉTÉTICIENNE

« Le risotto permet d'apporter des légumes (brocolis, carottes, fenouil, champignons (à partir de 18 mois...), en complément du riz. »

dès
12
mois

GRATIN DE SAUMON AU BLANC DE POIREAU



DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



CUISSON



CALCIUM



PLAT

INGRÉDIENTS GOURMANDS

pour 2 portions

- ✓ **Filet de saumon** (ou merlan, cabillaud, flétan, colin)
Ajustez les quantités en fonction de l'âge de votre enfant. Référez-vous au guide par âge, en début de brochure
- ✓ 150 g de blanc de **poireau**
- ✓ 20 g de **fécule de maïs** type Maïzena (2 c.s. rases)
- ✓ 180 ml d'**eau**
- ✓ 6 mesurette arasées de **Nutramigen* 3 LGG[®]**
- ✓ 1 cuillère à café d'**huile d'olive**
- ✓ **Aneth**

- Faites cuire les rondelles de poireaux dans une casserole couverte avec un peu d'eau.
- Lorsqu'ils sont cuits, ôtez l'eau et faites-les revenir dans l'huile d'olive.
- Faites cuire le poisson au court bouillon, c'est à dire dans une casserole d'eau salée avec quelques légumes dedans.
- Préparez une sauce blanche (cf début de la brochure).
- Ajoutez une cuillère à soupe d'aneth ciselée.
- Lorsque la préparation est bien homogène, ajoutez-y le saumon et les blancs de poireaux.
- Laisser cuire au four 10 minutes th. 6-7



LE MOT DE LA DIÉTÉTICIENNE

« Le saumon, comme tous les autres poissons, est riche en oméga 3 : il contient notamment du DHA, un acide gras essentiel qui participe au bon développement du cerveau de l'enfant. »

BLANQUETTE DE VOLAILLE

dès
18
mois



DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



CUISSON



CALCIUM



INGRÉDIENTS GOURMANDS

pour 2 portions

- ✓ 60 g d'**escalope de poulet** ou de **dinde**, à adapter selon l'âge de votre enfant
- ✓ 150 g de **carottes**
- ✓ 150 g de **pommes de terre**
- ✓ 2 blancs de **poireaux**
- ✓ 500 ml d'**eau**
- ✓ 20 g de **féculé de maïs** type Maïzena (2 c.s. rases)
- ✓ 7 mesurette arasées de **Nutramigen* 3 LGG***
- ✓ 2 cuillères à soupe d'**huile d'olive**
- ✓ 1 pincée de **muscade**
- ✓ **Estragon**

- Lavez et épluchez les légumes.
- Coupez les pommes de terre en morceaux, les blancs de poireaux et les carottes en rondelles.
- Dans un autocuiseur, versez l'huile et faites revenir les carottes, les blancs de poireaux ainsi que l'escalope de volaille.
- Recouvrez de 500 ml d'eau et fermez l'autocuiseur. Comptez 10 minutes de cuisson à partir de la mise en pression.
- Après la cuisson, prélevez 250 ml du bouillon et filtrez-le.
- Égouttez et réservez dans un plat la viande et les légumes.
- Dans une casserole, délayez la féculé de maïs type Maïzena dans le bouillon et faites épaissir à feu doux.
- Hors du feu, ajoutez une par une les 7 mesurette de **Nutramigen* 3 LGG®**, une pincée de muscade, l'estragon et mélangez bien.
- Nappez de cette sauce les légumes et la viande coupée en morceaux.
- Servez chaud avec du riz pour un repas complet.

PLAT



LE MOT DE LA DIÉTÉTICIENNE

« Tout en faisant découvrir un plat traditionnel français à vore bout de chou, la volaille et les carottes apportent des vitamines du groupe B. »

dès
18
mois

MOUSSAKA



DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



CUISSON



CALCIUM



PLAT

INGRÉDIENTS GOURMANDS

pour 2 portions

- ✓ 2 cuillère à soupe d'**huile d'olive**
- ✓ 200 g de **hachis d'agneau**
- ✓ 1 **oignon** coupé en petits morceaux
- ✓ 1 **gousse d'ail**
- ✓ 1 cuillère à café de **coulis de tomate**
- ✓ 1/2 cuillère à café d'**origan**
- ✓ 1/2 **aubergine** coupée en fines rondelles
- ✓ Sauce blanche préparée avec **Nutramigen* 3 LGG®** (reportez-vous à celles en début de brochure)
- ✓ **Chapelure ou pain dur râpé**

- Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6).
- Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile puis revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajoutez le hachis. Faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Ajoutez les herbes et le coulis de tomate.
- Mettez la viande dans un petit plat allant au four.
- Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile puis revenir les rondelles d'aubergine 1 à 2 minutes de chaque côté, ou bien jusqu'à ce qu'elles soient brun doré et tendres.
- Disposez les rondelles sur le hachis.
- Préparez ensuite la sauce blanche avec **Nutramigen® 3 LGG®** et versez-la sur l'aubergine.
- Saupoudrez le tout de chapelure ou pain dur râpé.
- Mettez le plat au four pendant 40 minutes.



LE MOT DE LA DIÉTÉTICIENNE

« Votre enfant a besoin de matière grasse pour son bon développement : un peu d'huile végétale ou de margarine sans lait dans les préparations, ce n'est donc pas que pour le goût. Pour plus de gourmandise, vous pouvez ajouter une pincée de piment et de cannelle à l'oignon et à l'ail pendant la cuisson. »

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS

dès
12
mois



DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



CUISSON



CALCIUM



INGRÉDIENTS GOURMANDS

pour 3 portions pour les jeunes enfants

- ✓ 200 g de **brocolis**, en petits morceaux
- ✓ 2 **pommes de terre** moyennes, coupées en petits cubes
- ✓ 100 ml d'**eau**
- ✓ 400 ml de **Nutramigen* 3 LGG***
(12 mesurette arasées pour 360 ml d'eau)

- Faites revenir les pommes de terre dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'elle soient brun doré et tendres.
- Ajoutez les brocolis et 100 ml d'eau.
- Couvrez la poêle et laissez mijoter le tout jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.
- Ajoutez le **Nutramigen* 3 LGG®** et moulinez le tout au mixeur.
- Servez avec un toast (pain sans lait).
- Divisez la soupe en portions individuelles et congelez le restant.



LE MOT DE LA DIÉTÉTICIENNE

« Ce velouté apporte à votre enfant des féculents, des légumes et une bonne quantité de Nutramigen* 3 LGG®, ce qui permet de couvrir ses besoins nutritionnels. »

dès
18
mois

BONHOMME PAIN D'ÉPICES D'HANSEL ET GRETEL



DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



CUISSON



CALCIUM



GOÛTER

INGRÉDIENTS GOURMANDS

pour 2 portions

- ✓ 125 g de farine de blé
- ✓ 125 g de miel
- ✓ 30 g de sucre
- ✓ 25 g d'huile de tournesol
- ✓ 1/2 paquet de levure chimique
- ✓ 1 cuillère à café de cannelle
- ✓ 1 cuillère à café de cacao
- ✓ 90 ml d'eau
- ✓ 3 mesurètes arasées de Nutramigen* 3 LGG

- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- Mélangez la farine avec le sucre, la levure chimique, la cannelle, le cacao et **Nutramigen* 3 LGG®**. Remuez bien pour avoir une poudre homogène.
- Ajoutez le miel chauffé au four micro ondes, l'eau et l'huile et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit onctueuse.
- Versez la pâte à l'aide de 2 cuillères dans des moules en silicone en forme de bonhomme (ou tout autre moule).
- Enfourez 15 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.



LE MOT DE LA DIÉTÉTICIENNE

« Cette recette est pratique lorsque vous pourrez commencer la réintroduction des protéines lactières dans l'alimentation. Il suffit de remplacer l'huile par la même quantité de beurre fondu. »

GÂTEAU DE RIZ FONDANT

dès
12
mois



DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



CUISSON



10+15min

CALCIUM



INGRÉDIENTS GOURMANDS

pour 1 portion

- ✓ 2 cuillère à café de **riz long**
- ✓ 250 ml d'**eau**
- ✓ 6 mesurette arasées de **Nutramigen* 3 LGG**
- ✓ **sucre** (selon le goût)

- Faites cuire le riz dans 25 cl d'eau sucrée jusqu'à ce qu'il devienne tendre.
- Laissez tiédir le riz sans l'égoutter.
- Saupoudrez **Nutramigen* 3 LGG**® sur le riz.
- Mélangez soigneusement.



LE MOT DE LA DIÉTÉTICIENNE

« Le riz contient surtout de l'amidon, très facile à digérer, et représente une céréale sans gluten. En apportant des céréales et du calcium, ce dessert est très complet. »

dès
12
mois

FLAN SURPRISE DE PETIT GOURMAND



DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



CUISSON



5+10min

CALCIUM



DESSERT

INGRÉDIENTS GOURMANDS

pour 1 portion

- ✓ 1/2 cuillère à café de **de poudre pour flan sans lait** indiquée sur le paquet pour 200 ml de liquide
- ✓ 200 ml de **Nutramigen* 3 LGG*** (6 mesurètes arasées pour 180 ml d'eau)
- ✓ 1/2 cuillère à café de **sucre** ou de **fruit mouliné** pour un goût sucré

- Mélangez la poudre pour flan et le sucre avec 2 mesurètes de **Nutramigen* 3 LGG*** froid pour faire un mélange.
- Chauffez progressivement le reste de **Nutramigen* 3 LGG***.
- Retirez **Nutramigen* 3 LGG*** du feu.
- Ajoutez lentement le mélange tout en continuant à remuer.
- Reversez le tout dans la casserole et réchauffez-le jusqu'à ce qu'il s'épaississe.
- Servez chaud ou froid. NE PAS CONGELER !

Il arrive que la préparation devienne plus sombre sur la surface dans le réfrigérateur. C'est normal, ceci ne nuit pas aux qualités organoleptiques et nutritionnelles de votre préparation.



LE MOT DE LA DIÉTÉTICIENNE

« La banane est particulièrement adaptée à l'alimentation de bébé : riche en sucre, elle a un goût très doux et sa texture onctueuse se prête bien aux compotes. »

AVIS IMPORTANT

L'allaitement maternel constitue la meilleure alimentation du nourrisson. Une alimentation variée et équilibrée de la mère est importante pour la préparation et la poursuite de l'allaitement. Dans le cadre de l'APLV et sur conseil médical, la simple modification du régime alimentaire de la mère par éviction de certains aliments peut permettre, dans certains cas, la poursuite de l'allaitement. Il est difficile de revenir sur le choix de ne pas allaiter et l'allaitement mixte peut gêner l'allaitement au sein. Les implications socio-économiques doivent être prises en compte avant toute décision d'interruption de l'allaitement.

Nutramigen* 3 LGG® convient aux enfants en bas âge à partir de l'âge d'un an. Il est destiné à la prise en charge diététique de l'allergie aux protéines du lait de vache et doit faire partie d'une alimentation diversifiée.

Nutramigen* 3 LGG® ne doit pas être utilisé comme seule source de nutrition.

Pregestimil* convient aux nourrissons à partir de l'âge de 6 mois. Il est destiné à la prise en charge diététique de l'allergie aux protéines de lait de vache et doit faire partie d'une alimentation diversifiée. **Pregestimil*** ne doit pas être utilisé comme seule source de nutrition.

Nutramigen* 3 LGG® et **Pregestimil*** sont des denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales qui doivent être utilisées sous strict contrôle médical. La formule ne doit pas être changée sans avis médical.

IMPORTANT POUR LA SANTE DU JEUNE ENFANT

Pour la santé de votre enfant en bas âge, nous vous conseillons de suivre attentivement les instructions de préparation et d'utilisation de la formule présentes sur l'étiquette de la boîte prescrite à votre bébé par votre médecin. Une hygiène, préparation, dilution, utilisation et conservation appropriées sont importantes lors de la préparation de la formule. N'utilisez pas de micro-ondes pour chauffer la formule.

Ne pas suivre ces instructions peut engendrer des dommages graves.

Nutramigen[®] 3 LGG[®]

MeadJohnson[™]
Nutrition

14-16 rue Ballu, 75009 Paris, France

Nous contacter

0 810 061 300

Service gratuit
+ prix appel



meadjohnson.france@mjn.com

www.nutramigen2.fr

apl^v

**Est-ce une allergie
aux protéines de lait de vache ?**

Conçus spécialement pour les parents d'enfants allergiques
aux protéines de lait de vache, notre site

www.allergieaulaitdevache.fr

et notre chaîne

YouTube

regorgent de témoignages, d'informations
et de vidéos éducatives.

**DE NOMBREUSES
AUTRES RECETTES**

sont également disponibles
sur notre site internet

www.nutramigen2.fr