

Il s'agit d'une étape élargie qui pourra être envisagée lorsque le risque de fausses routes sera écarté. Il faudra toujours adapter les plats en fonction de vos capacités à déglutir, tenir compte de votre capacité à mastiquer et saliver mais aussi éviter toute irritation buccale.

2/ TEXTURE MOULINEE LISSE	ALIMENTS POUVANT ETRE INCLUS DANS CETTE ETAPE	ALIMENTS CONSIDERES INCOMPATIBLES DANS CETTE ETAPE
<p>Lait produits laitiers</p> <p>Fromages</p>	<p>Fromage blancs lisses natures ou aromatisés</p> <p>Yaourts natures ou aromatisés</p> <p>Petits suisses natures ou fruités</p> <p>Laits ajoutés dans préparations ou gélifié</p> <p>Desserts et entremets lactés</p> <p>Mousses</p> <p>Yaourts brassés</p> <p>Semoule au lait fluide</p> <p>Yaourts à boire (type Yop)</p> <p>Œufs au lait</p> <p>Idéal en compléments de préparations culinaires et éventuellement en prise isolée : fromages à tartiner type Kiri, St Morêt, fromage fouettés, chèvre frais, Cancoillotte, bleus crémeux, crème de gruyère...</p>	<p>Desserts avec morceaux de fruits, fruits secs ou confits</p> <p>Riz au lait</p> <p>Gâteau de semoule ou de riz (plus compacte)</p> <p>Tous les fromages en morceaux ou si risque de fils lors de la cuisson.</p> <p>Gratins divers</p>
<p>Viandes et équivalent</p>	<p><u>Viandes</u></p> <p>Viandes, Jambon moulinsés avec sauce</p> <p><u>Charcuteries</u></p> <p>Toutes les mousses type pâté de foie</p> <p><u>Poissons</u></p> <p>Mouliné ou haché fin avec sauce</p> <p>Mousse de poisson, brandade</p> <p><u>Œufs</u></p> <p>Flancs, coque dans verre, mousses de légumes, brouillés peu cuits avec sauce</p> <p>Quenelles avec sauce</p>	<p>Viandes entières</p> <p>Plats farcis</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Boudins (peau, petits morceaux)</p> <p>Saucisses, merguez...</p> <p>Poissons entiers (peau, arêtes.)</p> <p>Œuf dur, omelette, œufs au plat</p>
<p>Céréales et Dérivés, Légumineuses</p>	<p>Farines instantanées pour petit-déjeuner (bouillies épaisses)</p>	<p>Pain, biscottes, pain de mie, biscuits, viennoiseries</p> <p>Semoule, pâtes, riz...</p>

et Pommes de terre	<u>En purée</u> : pomme de terre, légumes secs, purée de pois chiches (Houmous) Semoule cuite au lait	Purées gratinées
Légumes Fruits	<u>Légumes</u> Potages épaissis sans morceaux Cuits en purée lisse (sans morceaux) Ou crus mixés sans pépins (avocats, concombres...) Terrines et mousses sans morceaux <u>Fruits</u> Compotes sans morceaux , Fruits au sirop mixés sans peau, ni pépins	Légumes entiers ou en morceaux même écrasés Fruits crus, Fruits cuits au sirop Jus de citron
Corps gras Beurre et Huiles	Tous permis Sauces sans morceau Crème fraîche épaisse (ou liquide associée aux préparations culinaires)	
Sucres et Produits sucrés	Crèmes de marrons sans morceaux Miel, Gelée de fruits Pâtes à tartiner Sucre ou chocolat en poudre dans liquides Desserts et entremets lactés (crèmes Mont Blanc, Danette...) Crèmes anglaises , crème pâtissière Mousses, bavarois, flanc Glaces	Confiseries Pâtisseries Riz au lait Gâteau semoule
Eau et Boissons	Selon prescription médicale en fonction du risque de fausse route Eaux plates et gazeuses, Boissons aromatisées très FROIDES	Alcool Boissons très sucrées irritantes Boissons très acides Boissons très chaudes
Condiments	Épices et condiments doux Herbes aromatiques parfaitement hachées et ajoutées à sauce ou préparations humides	Poivre en grande quantités Piments Épices forts Moutarde Vinaigres
ALIMENTS DEMANDANT UNE ATTENTION PARTICULIERE		
Aliments susceptibles de se liquéfier à la température du corps	Glaces Gelée Gélatines utilisées comme épaississants Milk-Shake	

Aliments qui se dispersent	Riz, blé, semoule Légumes secs, maïs
Aliments qui s'émiettent	Biscuits, viennoiseries Biscottes Viandes hachées non hydratées (sans sauce) Œufs brouillés sans béchamel
Pain et pain grillé pourront être ramollis ou mélangés à un liquide	