

Dans cette étape l'essentiel est de ne pas agresser le lambeau et d'éviter toutes fausses routes. Les aliments liquides sont à proscrire (sauf accord orthophonique). Il est toutefois possible de modifier la consistance des liquides en utilisant des poudres épaississantes (en pharmacie) ou gélifiantes (dans commerce)

Attention les aliments très sucrés, très salés ou épicés sont agressifs pour les muqueuses. Ils seront donc à éviter.

Les aliments en rouges sont sous accord orthophonique

1/ TEXTURE MIXEE LISSE PÂTEUSE	ALIMENTS POUVANT ETRE INCLUS DANS CETTE ETAPE	ALIMENTS CONSIDERES INCOMPATIBLES DANS CETTE ETAPE
Lait produits laitiers	Fromage blancs lisses natures ou aromatisés Yaourts natures ou aromatisés Petits suisses natures ou fruités Laits ajoutés dans préparations ou gélifié Desserts et entremets lactés Flans Mousses Yaourts brassés	Tous les laitages avec morceaux, fruits secs et confits Riz au lait Gâteau de semoule ou de riz Yaourts à boire
Fromages	Seulement en compléments de préparations culinaires : fromages à tartiner type Kiri, St Morêt, Fromage fouettés, Chèvre frais, Cancoillotte, bleus crémeux...	Tous les fromages en morceaux ou si risque de fils lors de la cuisson. Gratins
Viandes et équivalent	Viandes et poisson mixés humidifiées Œufs ajoutés aux préparations	Viandes et poisson de texture normale Viandes hachées, émincés de viandes, Charcuteries
Céréales et Dérivés, Légumineuses et Pommes de terre	Farines instantanées pour petit-déjeuner (bouillies épaisses) Purée de pomme de terre, de légumes, purée de pois cassés, purée de pois chiches (Houmous)	Pain, biscottes, pain de mie, biscuits, viennoiseries Semoule, pâtes, riz... Purées gratinées
Légumes Fruits	Purée de légumes mixés lisses (sans morceaux)	Légumes en morceaux même écrasés Fruits crus, cuits au sirop Fruits ou préparation à base de fruits très acides (citrons, ananas...)

	Compotes sans morceaux, Fruits au sirop mixés	
Corps gras Beurre et Huiles	Tous permis Sauce lisses et épaisse telle que la béchamel Crème fraîche épaisse ou liquide associée aux préparations culinaires	
Sucres et Produits sucrés	Desserts et entremets lactés (crèmes Mont Blanc, Danette...), flanc, mousses, bavarois, crème pâtissière	Confitures, Confiseries, pâtisseries, Glaces, gâteau de riz, gâteau semoule
Eau et Boissons	Eau gélifiée ou boissons légèrement aromatisées épaissies	Alcool, tous liquides Boissons brûlantes
Condiments	Épices et condiments doux	Poivre en grande quantités Piments, Épices forts Moutarde Vinaigres Herbes aromatiques