

Tout comme la 2^{ème} étape, 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.

Dans cette étape vous pourrez ajouter des morceaux tendres.

3/ TEXTURE HACHEE	ALIMENTS POUVANT ETRE INCLUS DANS CETTE ETAPE	ALIMENTS CONSIDERES INCOMPATIBLES DANS CETTE ETAPE
Lait produits laitiers Fromages	TOUS TOUS	Desserts avec morceaux de fruits, fruits secs ou confits Riz au lait Gâteau de semoule Fromage à pâte dure Gratins Fromages qui font des fils à la cuisson
Viandes et équivalent	<p align="center"><u>Viandes</u> Viandes, Jambon hachés avec sauce Hachis Parmentier, moussaka...</p> <p align="center"><u>Charcuteries</u> Rillettes, boudins,</p> <p align="center"><u>Poissons</u> Tous y compris maquereaux, sardines, mais attention aux arêtes.</p> <p align="center"><u>Œufs</u> Flancs, coque, mousses de légumes, brouillés peu cuits</p> <p align="center">Quenelles</p>	<p align="center">Viandes entières Sautés de viandes Saucisson Cordons bleus Nuggets Croque-Monsieur Friands...</p> <p align="center">Blanc d'œuf au plat très cuit</p>
Céréales et Dérivés, Légumineuses et Pommes de terre	Petites pates fines bien cuites Gnocchis avec sauce Semoules au lait Légumes secs en purée Pomme de terre bien cuites avec sauce, purée Brioche Biscuits moelleux ou trempés Pain, biscottes, pain de mie imbibés	Petits pois, riz, semoule, blé, maïs, Purées gratinées

Légumes Fruits	<p><u>Légumes</u> Tous en purée Légumes autorisés bien cuits en sauce (béchamel, crème... Légumes en potages ou soupes froides</p> <p><u>Fruits</u> Cuits, crus tendres et bien mûrs (bananes, mangue, brugnons...) attention aux peaux fermes.</p>	<p>Légumes crus entiers, légumes fibreux Cœurs de palmier</p> <p>Fruits secs et oléagineux Ananas Raisins, cerises Agrumes</p>
Corps gras Beurre et Huiles	Tous	
Sucres et Produits sucrés	Tous	Tartelettes, feuilletés...
Eau et Boissons	<p>Selon prescription médicale Eaux plates et gazeuses, Boissons aromatisées très FROIDES</p>	<p>Alcool Boissons très acides</p>
Condiments	<p>Épices et condiments doux Herbes aromatiques parfaitement hachées et ajoutées à sauce ou préparations humides</p>	<p>Poivre en grande quantités Piments Épices forts Moutarde Vinaigres</p>