



MÉMO CONSERVATION

À éviter ⚠️

Ne pas conserver la purée qui a été en contact avec la cuillère ou la bouche de bébé

La bonne pratique 
Si bébé ne finit pas :
Prélevez des petites quantités et conservez le reste dans un bol couvert au frigo



Le lait de bébé

	Réfrigérateur <4°C	Congélateur -18°C	Décongélation à <4°C	Température ambiante <22°C	Après Réchauffage 40°C	Transporter sac thermos + pains de glace <4°C
Lait maternel	48 h	4 mois	24 h	4 h (frais) 1h (décongelé)	1h	Le moins de temps possible
Lait infantile	24 h	✗	✗	1 h	30 min	✗



Les purées et finger-food

Au lait maternel	48h	2 mois	24h		30 min	Le moins de temps possible (se référer aux durées par T°C)
Au lait infantile	24 h	✗	✗			
Crudités		✗	✗			
Légumes	48h	2 à 3 mois	24h	1h	30 min	
Féculents						
Légumineuses						
Viande						
Poisson						
Oeuf						
Fromage						
Lait de vache						
Yaourt						



Les desserts

Au lait maternel	48h	✗	✗	1h		le moins de temps possible (se référer aux durées par T°C)
Au lait infantile	24h					
Yaourts	7 jours					
Compotes	48h	2 à 3 mois	24h			
Crupotes et morceaux de fruits crus	24h	✗	✗			
Pancakes, muffins ect.	48h	2 à 3 mois	24h		30 min	



Cuisinez pour Bébé

www.cuisinez-pour-bebe.fr