



## fiche pratique #83

## Que peut vraiment manger l'enfant dialysé?

L'alimentation de l'enfant dialysé peut s'avérer complexe. Elle doit en effet tenir compte des restrictions, en sel et potassium notamment, propres à la maladie et satisfaire tous les besoins nécessaires à une bonne croissance. Voici un tableau pour vous aider à y voir plus clair :

Groupes d'aliments	Aliments conseillés	Aliments déconseillés
Laitages	Lait et yaourt écrémés et demi-écrémés, petits suisses et fromage à 0 et 20 % de MG, natures et sucrés.	Attention aux laitages sucrés à consommer avec modération. On évite: - Lait concentré (potassium) - Fromages (sodium)
Viande, poisson et oeufs	<ul> <li>Viande de bœuf, veau, porc et agneau type : rôti, filet mignon, escalope, côte, bifteck, et de volaille</li> <li>Abats maigres : foie et langue</li> <li>Poissons frais, surgelés et poissons gras riches en oméga3</li> <li>Œufs 1 fois / semaine</li> </ul>	On évite :     - Charcuterie (sodium)     - la consommation de viandes et poissons en conserves, et fumés. (sodium et potassium) Consommation exceptionnel de coquillages et crustacés (sodium)
Légumes	Tous, frais ou surgelés (nature)	On évite :     - Légumes en conserves (sodium)     - Légumes secs : lentilles, haricots secs, fèves, pois chiches. (potassium)     - Bouillons de légumes et potages (volume hydrique)
Fruits	Tous, frais ou surgelés (nature)	On évite : - Fruits secs et oléagineux : raisin, pruneaux, figues, dattes et cacahuètes, amandes, noisettes, pistaches (potassium) - Bananes, abricots, agrumes (potassium)





## Que peut vraiment manger l'enfant dialysé?

Groupes d'aliments	Aliments conseillés	Aliments déconseillés
Pain et produits céréaliers	Pain sans sel, biscottes sans sel, pain de mie sans sel, pâtes, riz, maïs, semoule, céréales complètes, pommes de terre.	On évite la consommation de plats préparés du commerce type lasagnes, pâtes, riz cuisi- nés, etc. (sel)
Matières grasses	Huiles végétales crus : colza, olive, pépins de raisin, tournesol, arachide ; riches en oméga3	On limite : - Beurre et margarine (sodium) - Crème fraiche
Produits sucrés	- Sucre, miel, confiture en quantité modérée - Pâtisseries maison contenant peu de beurre, sucre et œufs.	On évite :   - Cacao et chocolat (potassium)   - Biscuits et pâtisseries du commerce (sodium)
Boissons	<ul> <li>- Eaux minérales plates : Contrex, Hépar et</li> <li>Talians (magnésium)</li> <li>- Jus de fruits frais</li> <li>- Infusions</li> </ul>	On évite : - Eaux gazeuses et sodas (sodium) - Sirops - Boissons chocolatées
Divers	Herbes, épices, condiments : basilic, cibou- lette, thym, laurier, persil, paprika, curry, muscade, échalote, oignons,	On évite : - Moutarde, mayonnaise, ketchup et autres sauces du commerce (sodium et potassium) - Substitut de sel : sel de régime, jambon sans sel (potassium)

Voir également la fiche pratique n°82 : La nutrition de l'enfant en IRC

Remerciements : Marine Berthaud, diététicienne et nutritionniste