

Diététicienne :

Hélène MOULY

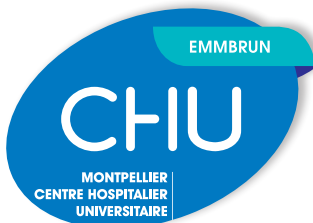
Unité diététique CHU Montpellier

validé par Pr Herlin et Dr Bekara

CONSEILS ALIMENTAIRES

POUR

ENFANTS BRÛLÉS



CHU de Montpellier

Hôpital Lapeyronie

Pôle EMMBRUN

371, Avenue du Doyen Gaston Giraud

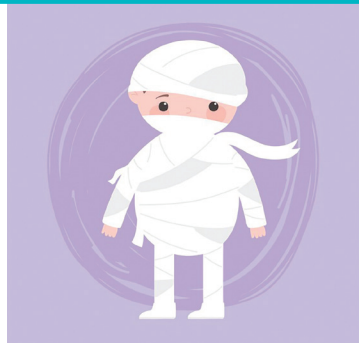
34295 Montpellier cedex 5

Tél : 04 67 33 25 95

www.chu-montpellier.fr

Pourquoi avoir une alimentation particulière lorsqu'on a eu des Brûlures ?

- Pour éviter la dénutrition, car les besoins en protéines et en calories sont très augmentés lors de brûlures.
- Pour une meilleure cicatrisation des plaies afin de reconstruire les cellules de la peau..



Que faut-il faire ?

- Enrichir les repas en protéines et en énergie
- s'hydrater suffisamment
- fractionner les repas

HYDRATATION :

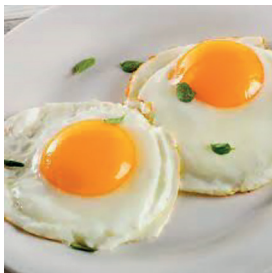
en fonction des besoins et du poids de l'enfant (> 1Litre/j). Privilégier l'eau pure aux boissons sucrées.



Enrichissement en protéines avec :



Poisson



Oeufs



Viande



Fromages



**Compléments nutritionnels oraux :
remboursés sur prescription médicale
en pharmacie**



**Produits laitiers : lait,
laitages et fromage**

Enrichissement en énergie avec :



Produits sucrés



**Matières grasses : privilégier
les huiles végétales (olive et
colza), riches en AG essentiels.**

Pourquoi fractionner ses repas ?

- Cela permet d'apporter tous les nutriments nécessaires pour une bonne cicatrisation.

Comment faire ?

- Manger plusieurs fois dans la journée, faire des collations entre les repas ;
- Boire l'eau en dehors des repas afin de ne pas saturer l'estomac au moment des repas.
- Privilégier les aliments riches en énergie et protéines.



Exemple :

- **PT DEJEUNER** : apport lacté (lait ou laitage), pain+ beurre+ confiture
- **COLLATION DU MATIN** : CNO* ou dessert lacté ou barre de céréales
- **DEJEUNER** : plat du jour (avec viande, poisson ou oeuf) + 1 fruit
- **COLLATION APRES MIDI**: CNO* ou lait chocolaté (ou laitage) + biscuits
- **DINER** : plat du jour+ fromage+ compote

*CNO=Complément Nutritionnel Oral

