



Diversibaby
De bébé à gourmet

TEMPS DE CONSERVATION DES PLATS CUISINÉS



LES FRUITS ET LÉGUMES



PLATS CUISINÉS	RÉFRIGÉRATEUR (JOURS)	CONGÉLATEUR (MOIS)
COMPOTE DE FRUITS	2 JOURS	6 MOIS
FRUITS CUIITS EN MORCEAUX	2 À 3 JOURS	6 MOIS
FRUITS FRAIS*	2 À 7 JOURS	12 MOIS
PURÉE DE LÉGUMES	2 JOURS	6 MOIS
LÉGUMES CUIITS EN MORCEAUX	2 À 3 JOURS	6 MOIS
LÉGUMES FRAIS**	2 À 15 JOURS	12 MOIS

FRUITS FRAIS* : 2 À 3 JOURS (AVOCAT, BANANE, FRAISE) / 3 À 5 JOURS (MELON, MIRABELLE, NECTARINE, PÊCHE, PRUNE, RAISIN) / 7 JOURS (ABRICOT, ANANAS, PAPAYE, PASTÈQUE, TOMATE) / 7 À 20 JOURS (AGRUMES, POMME, POIRE) / 7 À 14 JOURS (KIWI, MANGUE) ...

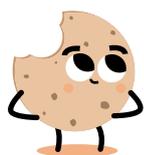
LÉGUMES FRAIS** : 2 JOURS (POIS MANGE-TOUT, MAÏS) / 3 À 4 JOURS (ASPERGE, BROCOLI, CHAMPIGNON, ENDIVE, ÉPINARD, FÈVE) / 4 À 6 JOURS (HARICOT VERT, POIS, SALADE, TOMATE) / 7 À 8 JOURS (ARTICHAUT, AUBERGINE, CHOU FLEUR, CONCOMBRE, COURGETTE, POIVRON, RADIS) / 2 SEMAINES (CÉLERI, POIREAU) / 2 À 3 SEMAINES (BETTERAVE, CHOU, OIGNON, PANAIS, RUTABAGA) ...



VIANDES ET POISSONS



PLATS CUISINÉS	RÉFRIGÉRATEUR (JOURS)	CONGÉLATEUR (MOIS)
VIANDE BLANCHE CUITE	2 À 3 JOURS	3 MOIS
VIANDE BLANCHE CRUE	2 JOURS	6 MOIS
VOLAILLE CUITE	3 À 4 JOURS	6 MOIS
VOLAILLE CRUE	2 JOURS	6 MOIS
VIANDE ROUGE CUITE	3 À 4 JOURS	3 MOIS
VIANDE ROUGE CRUE	1 À 2 JOURS	3 MOIS
ŒUF CUIT	4 À 5 JOURS	-
FARCE CRUE	1 À 2 JOURS	3 MOIS
ABAT CUIT	2 JOURS	3 MOIS
ABAT CRU	1 JOUR	2 MOIS
GIBIER CUIT	2 JOURS	4 À 6 MOIS
GIBIER CRU	2 JOURS	8 MOIS
POISSON CUIT	2 À 3 JOURS	2 MOIS
POISSON CRU	1 À 2 JOURS	3 MOIS
CRUSTACÉ CUIT	1 À 2 JOURS	1 MOIS
CRUSTACÉ CRU	1 JOUR	-
COQUILLAGE CUIT	1 À 2 JOURS	2 MOIS
COQUILLAGE CRU	2 JOURS	-



PÂTISSERIE ET PRODUITS TRANSFORMÉS



PLATS CUISINÉS	RÉFRIGÉRATEUR (JOURS)	CONGÉLATEUR (MOIS)
PÂTISSERIE AVEC LAITAGE	2 À 3 JOURS	3 MOIS
PÂTISSERIE AVEC ŒUF CRU	1 JOURS	3 MOIS
PÂTISSERIE AVEC ŒUF CUIT	3 À 4 JOURS	3 MOIS
MUFFIN / QUICHE / PIZZA	3 À 4 JOURS	3 MOIS
PÂTE CRUE	2 JOURS	3 MOIS
PÂTE CUITE	3 À 4 JOURS	3 MOIS
FLAN ET DESSERT AU LAIT	2 JOURS	1 MOIS
CRÈME	3 À 4 JOURS	3 MOIS
RIZ / SEMOULE / QUINOA CUIT	5 JOURS	6 MOIS
GALETTE DE POMME DE TERRE	3 JOUR	3 MOIS



SAUCES

PLATS CUISINÉS	RÉFRIGÉRATEUR (JOURS)	CONGÉLATEUR (MOIS)
SAUCES À LA CRÈME	2 À 3 JOURS	2 MOIS
SAUCE AUX LÉGUMES	3 À 4 JOURS	3 MOIS

