

Festes infantils sense gluten

Identificar els gots amb els noms dels infants per evitar manipulacions

Millor preparar una xocolata desfeta sense gluten per a tothom

Si el pastís d'aniversari no pot ser sense gluten, s'agraeix una alternativa de rebosteria sense gluten per a l'infant amb celiaquia

El pintxos de fruita, mozzarella i tomàquet són una bona opció sense gluten i de servei individual

A més del pa, l'embotit cal que sigui sense gluten

Si es donen llaminadures, poden ser sense gluten per a tothom



Amb la col·laboració de:

La barreja de fruits secs etiquetada i la fruita són una bona opció saludable sense gluten. Cal protegir en un tupper les racions per a l'infant amb celiaquia per evitar el contacte encreuat amb gluten

L'hummus i el guacamole acompanyats de palets de pa o nachos sense gluten poden ser una opció saludable per a tots els infants

Per evitar el contacte encreuat amb gluten, és millor donar el menjar sense gluten protegit en una bosseta a l'infant amb celiaquia. A ser possible, oferir opcions semblants a les ofertades a la resta d'infants