

# Quels biscuits choisir ?

Novembre 2017

Voici une **liste de biscuits** qui ne contiennent pas de protéines de lait de vache. Ceux-ci permettent de varier les goûts et les textures de l'alimentation de votre enfant. Cette liste n'est pas exhaustive. La recette des biscuits pouvant être modifiée par le fabricant à tout moment, **vérifiez systématiquement la liste des ingrédients** avant consommation.

- Savane Original de Brossard®
- Savane tout chocolat de Brossard®
- Le cake aux fruits confits de Brossard®
- Barquette 3 chatons confiture de Lu®
- Coqueline confiture de Lu®
- Chamonix de Lu®
- Palmito de Lu®
- Bastogne l'original de Lu®
- Mini gaufres Résille d'Or fourrées praliné-noisette de Lu®
- Biscuit moelleux Tranches de Cake au chocolat de St Michel®
- Petit Brun® extra
- Speculoos de Lotus®
- Gaufres de Liège de Lotus®
- Cigarettes Russes de Delacre®
- Fourrés framboises Bio de Bjorg®
- Biscuit rose de Reims de Fossier®
- Whaou® Break Up pépites choc'
- Special K Barres croustillantes fruits rouges Kellogg's®
- Special K Barres croustillantes chocolat noir Kellogg's®
- Biscuits à la cuillère Bonne Maman®
- Boudoirs bio de Babybio®
- Blédiscuit de Blédina®
- Betterfood de Blédina® (Emballage rouge)



Sur le site [www.rizen.fr](http://www.rizen.fr), vous trouverez aussi **des crèmes desserts et une crème chantilly** à base de riz dans la rubrique «Desserts sans gluten, lait».

*Cette fiche complète l'ouvrage «L'allergie aux protéines de lait de vache : les informations à connaître», réalisé par :*

- *Mathilde Odent dans le cadre de son travail de fin d'études de diététique*
- *Line Jouannic, diététicienne, CHRU de Lille*
- *Le Docteur Clarisse Santos, pneumopédiatre, Lille*

*Avec l'aide de :*

- *Marie Christine Bellais et Linda Boumedjéria, puéricultrices, CHRU de Lille*
- *Le Docteur Antoine Deschildre, CHRU de Lille*