

Mon chien peut-il manger... ?

Une liste à coller sur le frigo : 120 aliments vérifiés. Dans le doute, abstiens-toi et demande à ton vétérinaire.

Non	
Ail	Toxicité grave
Alcool	Toxicité grave
Amandes	Toxicité légère
Avocat	Toxicité modérée
Beurre	Toxicité légère
Biscuits	Toxicité légère
Café	Toxicité grave
Cerises	Toxicité modérée
Charcuterie (saucisson, chorizo)	Toxicité modérée
Chips et frites	Toxicité légère
Chocolat	Toxicité grave
Citron	Toxicité légère
Glace	Toxicité légère
Grenade	Toxicité légère
Jambon cru (jamón)	Toxicité légère
Noisettes	Toxicité légère
Noix	Toxicité modérée
Noix de macadamia	Toxicité grave
Noix de muscade	Toxicité modérée
Nougat / tauron	Toxicité modérée
Œuf cru	Toxicité légère
Oignon	Toxicité grave
Os cuits	Toxicité grave
Pamplemousse	Toxicité légère
Pâte crue	Toxicité grave
Poireau	Toxicité grave
Poivre	Toxicité légère
Raisin	Toxicité grave
Raisins secs	Toxicité grave
Sel	Toxicité modérée
Thé	Toxicité modérée

Xylitol	Toxicité grave
Avec modération	
Ananas	Frais, épluché et sans le cœur fibreux
Artichaut	Seulement le fond, sans feuilles dures ni foin
Aubergine	Mûre, cuite à la vapeur, à l'eau ou au four sans...
Betterave	Cuite à l'eau ou au four sans sel, épluchée, en...
Beurre de cacahuète	Seulement 100 % cacahuète, sans sel ni sucre
Brocoli	Cuit à l'eau ou à la vapeur 5-6 minutes
Cacahuètes	Nature ou grillées sans sel
Calamar	Cuit à l'eau ou à la plancha, sans huile ni sel
Canard	Bien cuit : au four, poché ou à la plancha
Cannelle	Inutile d'en ajouter à sa gamelle
Champignons	Uniquement des champignons de culture
Châtaignes	Uniquement la châtaigne comestible, jamais le...
Chou	Cuit à l'eau ou à la vapeur sans sel, jusqu'à ce...
Chou-fleur	Cuit à l'eau ou à la vapeur, en petits bouquets
Choux de Bruxelles	Cuits à l'eau ou à la vapeur sans sel, jusqu'à ce...
Crevettes	Cuites à l'eau sans sel ou à la poêle sans huile,...
Dattes	Toujours dénoyautée : ouvre-la et vérifie
Épinards	Bouillis 3-5 minutes et égouttés, en jetant l'eau
Figues	Seulement de la figue fraîche très mûre, lavée et...
Foie	Bouilli ou à la poêle sans huile, en dés ou râpé
Framboises	Fraîches et lavées
Fromage	De préférence des fromages frais : fromage blanc,...
Graines de chia	Trempées 10 à 15 minutes dans de l'eau ou un...
Graines de tournesol	Décortiquées, sans la coque
Huile d'olive	Mélangée à sa gamelle, jamais à la cuillère...
Huile de coco	Vierge, non raffinée et non aromatisée
Kaki	Bien mûr et mou, ou de type Persimon ferme, déjà...
Kéfir	Kéfir de lait nature, sans sucre, sans arôme et...

Kiwi	Pelé
Lait	De préférence du lait sans lactose, demi-écrémé ou...
Lentilles	Cuites à l'eau seulement, sans sel, jusqu'à ce...
Mandarine	Pelée et sans pépins
Miel	Seulement une pointe, de façon occasionnelle
Moules	Cuites à la vapeur, sans sel ni sauce
Mûres	Fraîches et bien lavées, entières ou coupées en deux
Nêfles	Mûre, lavée et épluchée
Noix de cajou	Nature ou grillées sans sel
Noix de coco	Chair fraîche en petits morceaux ou râpée sans sucre
Olives	Toujours dénoyautées
Orange	Pelée, sans la partie blanche épaisse et sans pépins
Pain	Pain blanc ou complet simple, du jour ou grillé, en...
Pâtes	Cuites dans de l'eau sans sel, al dente ou un peu...
Pêche	Lavée, sans noyau et en morceaux
Pistaches	Décortiquées, sans la coque
Pois chiches	Bien cuits, jusqu'à ce qu'ils s'écraient à la...
Poivron	Rouge, doux et bien mûr
Pommes de terre	Cuite à l'eau, à la vapeur ou au four, sans sel ni...
Pop-corn	Fait maison, sans huile ou avec très peu
Porc	Seulement des morceaux maigres : filet, filet...
Prunes	Mûre, lavée, sans noyau et en petits morceaux
Thon	En boîte au naturel, égoutté ; de préférence «...
Tofu	Tofu nature ferme, ni mariné, ni fumé, ni salé
Tomate	Seulement de la tomate rouge et bien mûre, lavée
Yaourt	Nature, sans sucre, sans arôme et sans édulcorant

Oui	
Agneau	
Asperges	

Avoine	Haricots verts	Patate douce
Banane	Lapin	Petits pois
Boeuf	Maïs	Poire
Cabillaud	Mangue	Pomme
Carottes	Maquereau	Poulet
Céleri	Melon	Quinoa
Concombre	Merlu (colin)	Riz
Courge (potiron, citrouille)	Myrtilles	Salade (laitue)
Courgette	Œuf	Sardines
Dinde	Papaye	Saumon
Fraises	Pastèque	

S'il a mangé quelque chose de toxique : ne le fais pas vomir toi-même. Appelle tout de suite ton vétérinaire, les urgences vétérinaires 24 h/24 ou un centre antipoison vétérinaire. Garde sous la main son poids, ce qu'il a mangé, la quantité et l'heure, et l'emballage.

Information à titre indicatif ; ne remplace pas une consultation vétérinaire. Fiches complètes sur recetascaninas.com/fr/mon-chien-peut-il-manger/