Alimentation en cas de diverticules

Aliments	Permis	Déconseillés
Lait Fromage	Lait écrémé ou ½ écrémé Fromage à pâte dure cuite ou non cuite (emmental, hollande) Fromage blanc et yaourt	Fromages fermentés à goût fort type bleu, roquefort, chèvre fort, camembert affiné
Viande, Poisson, Œuf	Toutes les viandes cuitent sans matières grasses Jambon Poisson maigre cuit sans matière grasse Œufs sans matière grasse	Viandes en sauce, fumées, salées, faisandées, charcuterie Poissons gras, en conserve à l'huile, fumés Les fritures
Féculents	Riz, pâtes, semoule, farines blanches, millet, maïzena, tapioca, pain blanc, pain de mie, pain viennois, biscottes, chapelure, pain blanc Pomme de terre vapeur, à l'eau	Céréales complètes et leurs dérivés Pomme de terre cuitent avec matière grasse Légumes secs
Légumes et fruits frais	Légumes tendres et bien cuits: haricot vert extra fin, carotte jeune et tendre, pointe d'asperge, blanc de poireau, courgette pelés et épépinée, salade cuite, endive cuite, betterave, potiron, +/- fond d'artichaut Tomate pelée épépinée Fruits 2 portions par jour: très mûres, en compote, Sans pelure, membrane ni graines Abricots, ananas en conserve, avocat, banane (1/2), cerises et mandarines en conserve, mangue, pamplemousse, pêche, poire en conserve, pomme, tangerine; compote fine de fruits; litchi À volonté: jus de fruits sans la pulpe, sauf de pruneau	A goût fort et fibre dure : légumes secs, frit, sautés, tous les choux, concombre et courgette avec pépins et peau, radis, céleri, ail, oignon, échalote, navet, salsifis, vert de poireau, petits pois. Fruits : secs, oléagineux, fruits amylacées
Matières grasses	Crues uniquement	Cuitent, fritures, ragoûts, sauces, mayo
Sucre et produits sucrés	A modérée surtout dans le carde de votre équilibre alimentaire	Confiture avec morceaux, grains, peau

	Gelée de fruit, miel	
Boissons	Eaux plates	Eaux gazeuses Alcool Café et thé fort
Condiments Assaisonnement	Sel en quantité modérée Jus de citron passé	Épices, poivre, vinaigre, cornichons, câpres