



Programme diététique

Petit déjeuner ou collation dans la matinée ou après midi

Boisson chaude sans sucres

3 à 4 grillés ou pains suédois ou 2 tranches de pain mie classique ou $\frac{1}{3}$ de baguette ou 3 à 4 galettes de riz, etc

et/ou 1 produit laitier (yaourt, fromage, ou lait)

et/ou 1 fruit

et/ou 15 amandes, noix, noix de cajou

Déjeuner :

1 part de viande, poisson ou 2 œufs (ou des légumes secs ou du soja pour un repas végétarien)

1 part de Féculents (150 à 200 g cuits) ou du 60 à 80 g de pain

et vous pouvez rajouter des légumes : 1 crudité et/ou 1 cuitité (huile de colza/noix, graine de lin)

1 cas d'huile pour 1 personne

1 fruit

1 produit laitier ou 30 à 40 g de fromage

(repas rapide: salade composée, sandwich avec pain de mie sans sucre ajoutés, etc)

Dîner :

1 part de viande, poisson ou 2 œufs (ou des légumes secs ou du soja pour un repas végétarien)

1 part de Féculents (150 à 200 g cuits) ou du 60 à 80 g de pain

et vous pouvez rajouter des légumes : 1 crudité et/ou 1 cuitité (huile de colza/noix, graine de lin)

1 cas d'huile pour 1 personne

1 fruit

1 produit laitier ou 30 à 40 g de fromage

Vos objectifs :

- Essayer d'avoir des légumes et des féculents à chaque repas
- Essayer de penser aux fruits et produits laitier

Les équivalences

100g viande/poisson (1 part) =
2 tranches de jambon de dinde
100g de poisson (filet)
2 œufs
10 huîtres
500g de moules

1 cuillère à soupe d'huile =
1 noix de beurre
1 noix de margarine
1 càs crème fraîche 30%
2 noix de beurre 41%
2 càs crème fraîche 15%
10 olives vertes ou 5 olives noires
25g chips
¼ avocat
1 càc de mayonnaise

1/4 baguette de pain (60g) =
4 biscottes
2 tranches de pain de mie normal
1 petit pain
5 càs céréales petit-déjeuner ou deux petites poignées
6 càs féculents cuits (riz, blé et dérivés : pâtes, pain, semoule, boulgour,...)
8 càs légumes secs : flageolets, haricots rouges/blancs, lentilles etc)
4 pommes de terre (taille d'un œuf)
4 càs purée