







Programme diététique

Modifications et adaptations de la structure des repas :

Suite votre consultation, voici le récapitulatif des modifications que nous avons validées ensemble. Toutes les adaptations sont à mettre en place progressivement. Pas de précipitation.

Repas	Recueil de données	Modifications/Adaptation
Petit- Déjeuner		Hydratation
		Café
		+
		Produit laitier
		Lait animal ou végétal / Yaourt / Fromage blanc
		+
	Hydratation	Pain & céréales
	Café	Aux céréales ou complet
		+
	Fruit	Matière grasse
	1 verre de jus de fruit	Beurre doux ou demi-sel
	I verre de jus de jran	±
		Apport sucré
		Miel / Sirop d'agave / Confiture / Poudre de chocolat
		+
		Fruit
		Frais / Compote sans sucre ajouté
Repas	Recueil de données	Modifications/Adaptations
	Produit à base de protéines	Produit à base de protéines
	Viande (blanche, rouge) / Poisson	Viande (blanche, rouge) / Poisson (maigre, gras) / Œufs
	(maigre, gras) / Œufs	+
Déjeuner	Produits à base de glucides (cuits)	Produits à base de glucides (cuits)
	Féculents/ Légumes secs /	Féculents/ Légumes secs / Légumineuses
	Légumineuses	+
	OU	Produits à base de fibres
	Produits à base de fibres	Légumes, Légumes verts
	Légumes, Légumes verts	+
	Produit laitier	Produit laitier
	Yaourt nature, aromatisé / Fromage	Yaourt nature, aromatisé / Fromage blanc / Fromage
	blanc / Fromage	+
	OU	Fruit
	Fruit	Frais / Compote sans sucre ajouté
	Frais / Compote sans sucre ajouté	+
	Pain	Pain
	Blanc	Aux céréales / Complet



Maison de Santé 12 Rue Antoine Watteau (11 000 Carcassonne



Tél. 09 74 36 95 15 www.tajan-dietetique.fr $@: contact@tajan\text{-}dietetique.fr}\\$

Repas	Recueil de données	Modifications/Adaptations
		Produit à base de protéines
	Produit à base de protéines	Viande (blanche, rouge) / Poisson (maigre, gras) / Œufs
	Viande (blanche, rouge) / Poisson	+
	(maigre, gras) / Œufs	Produits à base de glucides (cuits)
	Produits à base de glucides (cuits)	Féculents/ Légumes secs / Légumineuses
	Féculents/ Légumes secs /	+
	Légumineuses	Produits à base de fibres
	OU	Légumes, Légumes verts
	Produits à base de fibres	+
Diner	Légumes, Légumes verts	Produit laitier
Dillei	Produit laitier	Yaou <mark>rt nature, arom</mark> atisé / Fromage blanc / Fromage
	Yaourt nature, aromatisé / Fromage	+
	blanc / Fromage	Fruit
	OU	Frais / Compote sans sucre ajouté
	Fruit	+
	Frais / Compote sans sucre ajouté	Pain
	Pain	Aux céréales / Complet
	Blanc	+
		Hydratation
		2 petits verres d'eau maximum



Maison de Santé

12 Rue Antoine Watteau

11 000 Carcassonne

Tél. 09 74 36 95 15 www.tajan-dietetique.fr @: contact@tajan-dietetique.fr

Objectifs généraux et spécifiques

Objectifs Spécifiques:

Petit déjeuner

- Le temps de votre petit-déjeuner doit être plus long de sorte à durer au moins 15 minutes,
- Insérer du pain complet ou aux céréales,
- Insérer un laitage,
- Remplacer le jus de fruit pas un fruit frais ou en compote.

Déjeuner

- Le temps de votre déjeuner doit être plus long de sorte à durer au moins 20 minutes,
- Apporter systématiquement un apport de protéines via de la viande, du poisson ou des œufs,
- Associer systématiquement légumes et féculents au cours du repas. Soit en entrée et accompagnement, soit les deux en accompagnement,
- Insérer un produit laitier ET un fruit frais ou en compote sans sucre ajouté,
- Substituer le pain blanc par du pain complet ou aux céréales,
- Consommer deux petits verres d'eau ou un grand verre.

Diner

- Le temps de votre diner doit être plus long de sorte à durer au moins 20 minutes,
- Apporter systématiquement un apport de protéines via de la viande, du poisson ou des œufs,
- Associer systématiquement légumes et féculents au cours du repas. Soit en entrée et accompagnement, soit les deux en accompagnement,
- Insérer un produit laitier ET un fruit frais ou en compote sans sucre ajouté,
- Substituer le pain blanc par du pain complet ou aux céréales,
- Consommer deux petits verres d'eau ou un grand verre.



Maison de Santé
12 Rue Antoine Watteau
11 000 Carcassonne

Tél. 09 74 36 95 15 www.tajan-dietetique.fr @: contact@tajan-dietetique.fr

Hydratation

L'eau représente 60% de votre poids. On ne le répètera jamais assez, mais l'eau est tout aussi importante que l'alimentation. Elle apporte à vos cellules tous les nutriments dont elles ont besoin, transporte les déchets de nos cellules vers nos émonctoires, participe au métabolisme énergétique et est indispensable aux membranes de nos poumons et à la digestion.

Durant vos journées vous perdez de l'eau par le biais de la thermorégulation, respiration et transpiration. La diminution de 1% du stock hydrique entraine une baisse de 10% de l'efficacité neuromusculaire ce qui favorise : crampes, claquages, tendinites et contre-performances.

Tout au long de la journée (hors pratique sportive) : Objectif : Penser à bien s'hydrater.

Sur une journée vous devez au moins boire 1.8 L d'eau, soit 50cL entre le petit déjeuner et le déjeuner, 2 verres d'eau consommés lors des repas principaux et 80cL entre le déjeuner et le coucher. Cela passe par boire environ ½ L de boisson toutes les 3 à 4 heures, pas plus sinon l'eau ne sera pas assimilée correctement.







Conseils généraux

Les conseils de consommations sont là afin de pouvoir vous guider dans votre démarche de changements alimentaires.

Les viandes hors volailles : A limiter à 500g/semaine. Elles sont riches en matières grasses et toxines qui favorisent la présence de radicaux libres dans l'organisme.

Les poissons: Idéalement 2 fois/semaine dont un poisson gras (thon, saumon, flétan, hareng...).

Les yaourts : On limitera la consommation de yaourt type grec où ceux contenant de la crème.

Le fromage : 1fois/jour en comptant le fromage incorporé dans les préparations (quiche, pâte carbonara).

Le sel : Réduire votre consommation habituelle de sel. Utiliser plutôt des herbes aromatiques.

Les charcuteries : Une fois tous les 15 jours du fait de leurs richesse en matières grasses et en sel.

Les sodas: Limiter leur consommation, car ils favorisent l'appétit et la prise de poids.

Le thé et le café : Ces boissons contiennent respectivement de la théine et caféine, elles sont diurétiques, et provoque une déshydratation à forte consommation. Se limiter à 3 tasses dans la journée

Les jus de fruits : Limiter leur consommation, le cerveau les assimilent à de l'eau sucrée.

Féculents: Privilégiez-les sous forme non raffinés, plutôt complet ou semi-complet.

Légumineuses et légumes secs : A consommer au moins 1 à 2 fois par semaine.

Les huiles: Penser à varier les huiles, elles ont toutes des qualités organoleptiques différentes. Si vous ne souhaitez pas acheter plusieurs huiles, orientez-vous vers les huiles type « Isio 4 ».

Les conditionnements : Achetez-en des opaques, afin de limiter la dégradation des vitamines photosensibles.

Les fast-foods : Possibilité de consommer un « fast-food » tous les quinze jours.

Le sucre blanc : Eviter sa consommation. Préférer le miel ou le sirop d'agave.

Les produits contenant des édulcorants (lights, allégés, 0%) : Consommation proscrite du fait de la présence d'édulcorants qui favorise l'insulinorésistance et donc le stockage des graisses.

Alcools: Le vin blanc, rouge, rosé ou la bière, sont des boissons qui fermentent = ballonnement et prise de graisse abdominale. Préférer les autres alcools. **Attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.**

Le temps du repas : Il est important de bien saliver et mastiquer, vos repas doivent durer entre de 20 à 40 minutes.

Sauter des repas, quelle incidence ? Le fait de sauter des repas va dérégler votre horloge interne et par conséquent engendrer une prise de masse grasse.