Orientation pour le régime dans le syndrome de l'intestin irritable

CATEGORIE ALIMENTAIRE	ALIMENTS AUTORISES	ALIMENTS DECONSEILLES
VIANDES	Grillades de viandes maigres	Toutes viandes grasses : porc ou mouton. Viandes en sauce. Viandes e conserves. Viandes fumées.
VOLAILLES	Volailles grillées, rôties.Foie grillé.	Volailles grasses : oie, dinde, canard)Gibier e venaison.
CHARCUTERIE	Jambon cuit	Toute charcuterie en général. Abats, triperie.
POISSONS	Poissons grillés au four : brochet, cabillaud, colin, dorade, limande, sole, truite etc	Tous les poissons gras : hareng, maquereau, saumon, thon etcCons à l'huile, poissons fumés.
COQUILLAGES- MOLLLUSQUES	Escargots.	
PRODUITS LAITIERS	Poudre de lait écrémé.Beurre frais sur aliments.	Lait frais, crème Chantilly.Glaces, clait.
OEUFS	Œufs coques, durs, mollets, pochés	Œufs sur le plat.
CEREALES	Pain rassis grillé.Biscottes.Pâtisseries sèches.Riz cuit et bien lavé.Pâtes cuites à l'eau.Vermicelle.Semoule, tapioca.Flocons d'avoine.	Pain frais et pain chaud.Pâtisseries grasses.Rizotto.Nouilles grasses.Rav
LEGUMES FARINEUX	Pommes de terre vapeur ou pommes à l'anglaise.	Pommes frites, chips, purée.Petits posalsifis, artichauts.Légumes secs : flageolets, lentilles, maïs, châtaignes

LEGUMES VERTS	Cuits à l'eau ou à la vapeur. Asperges, carottes, cardes, céleri, courgettes, haricots verts etc Salade cuite. Laitue crue.	Les crudités, bettes, chou, chou-fleur de Bruxelles, choucroute, concombr radis, oseille, champignons, ail, oign échalotes.
FRUITS	Fruits cuits, fruits en gelée, fruits crus très mûrs, fruits confits. Jus de fruits.	Fruits verts, bananes, rhubarbe, prun oranges, noix, noisettes, amandes, cacahuètes, noix de cajou, pistaches, melon.
SUCRE ET SUCRERIES	Miel	Cacao, chocolat, pâte d'amande.
BOISSONS	Eaux minérales non gazeuses. Thé, tisanes. Vin rouge (en petite quantité).	Toutes boissons gazeuses : eaux, biè cidre, jus de fruits, sodas etcToute boissons glacées.Vin blanc, vin rosé champagne.Alcools.