Smart DIET

Programme diététique Mme SCHWARTZENTRUBER

Pour le petit déjeuner :

2 à 3 tranches de pain (levain / complet, céréales > 40 à 50g) ou 2 à 3 tranches de Pain de mie avec 1 noix de beurre (ou margarine) et / ou 1 càs de Confiture ou Miel

OU 45 g de céréales accompagnées de Lait

OU 4-6 gâteaux secs

- + 1 portion de fruit (frais, compote ou 1 verre de jus de fruit pressé)
- + 1 laitage (à part si lait déjà pris)*

Collation (matin ou après-midi):

1 fruit frais ou 1 compote (sans sucre ajouté) avec une poignée de fruits oléagineux (amandes par exemple) ou fromage blanc

Pour le déjeuner :

1 crudité OU 1 cuidité (huile de colza/noix, graine de lin) (80g-100g cru)

1 part de viande OU poisson OU 2 œufs OU protéine végétale (120g de viande / 150g de poisson)

Légumes cuits (à volonté)

6 cas de féculents cuits (100g cuit) OU 2 tranches de pain (80g) ou 6 cas légumineuses cuites (60-80g cuit) OU 2 pommes de terre moyenne (80g cuit ou cru)

1 produit laitier (1 yaourt / 1 fromage blanc / 20 à 30g de fromage / 1 verre lait.../ Attention au fromage dans le plat principal)

1 fruit (Cru ou Cuit) : 1 pomme, 2 abricots, 12 cerises, ½ melon, 2 clémentines ... (pas obligatoire si pas plus de sensation de faim : déjà pris en collation)

1 cas d'huile pour 1 personne (en équivalence : 4 cas de crème de fraîche / 10g de beurre > Attention à la cuisson si ajout de matières grasses)

> Peut être sous forme de salade composées ou sandwichs si vous mangez si le pouce !! (dans l'idéal faire maison

Collation:

1 fruit frais ou 1 compote (sans sucre ajouté) avec une poignée de fruits oléagineux (amandes par exemple) ou fromage blanc

Pour le dîner:

1 crudité OU 1 cuidité (huile de colza/noix, graine de lin) ou autre entrée plus consistante (maquereaux, oeuf mimosa etc) > PAS OBLIGATOIRE

1 part de viande OU poisson OU 2 œufs ou protéine végétale (120g de viande / 150g de poisson) Légumes cuits (à volonté)

4 cas de féculents cuits (40g cuit) OU 1 tranche de pain (40g) ou 4 cas légumineuses cuites (40g cuit) OU 1 pomme de terre moyenne (40g cuit ou cru)

1 produit laitier (1 yaourt / 1 fromage blanc / 20 à 30g de fromage / 1 verre lait.../ Attention au fromage dans le plat principal)

1 cas d'huile pour 1 personne (en équivalence : 4 cas de crème de fraîche / 10g de beurre > Attention à la cuisson si ajout de matières grasses)

Les équivalences

100g viande/poisson (1 part) =

2 tranches de jambon 100g de poisson (filet) 2 œufs 10 huitres 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