Journée type: alimentation équilibrée Exemple de composition de repas / 24h

- PETIT DÉIEUNER -

Sucré ou salé

Une **boisson non sucrée** : eau, thé, café.

Une source de **protéines** : oeufs, jambon, fromage blanc, lait 1/2 écrémé, yaourt nautre...

Un **produit céréalier** : pain (1/4 de baguette), biscotte, céréales (type muesli ou granola sans sucres ajoutés)...

Une source de matière grasse : beurre cru, oléagineux.

Un **fruit** entier ou pressé. confiture ou miel.



Privilégier le fait maison

- GOÛTER -

Permet de tenir jusqu'au dîner, d'éviter les grignotages et de donnner de l'énergie pour bouger et se concentrer.

Un **produit laitier**: 1 portion de fromage, yaourt nature, fromage blanc...

Un **fruit** entier ou pressé.

Et/ou un produit sucré (occasionnel) : chocolat, miel, confiture...

Une boisson non sucrée : eau, thé, café.

Un **produit céréalier** : pain, biscotte, gâteau maison...

- DÉIEUNER ET DÎNER -

Manger de saison : plus riches en nutriments et en goût !

Eau

Un **produit laitier** : 1 portion de fromage, yaourt nature, fromage blanc.

Un fruit: cru ou cuit, frais, conserve, surgelés, colorés.

Et/ou un dessert sucré (occasionnel): carreaux de chocolat, crème dessert, tiramisu, 1 part de tarte, de flan, de gâteau...

Une source de **matière grasse** : 1 c. à soupe d'huile olive, colza, noix... crue.

Une à deux portions de **légumes** : cru et/ou cuit, frais, en conserve, surgelés, colorés.

Des **féculents** : pain blanc ou complet, pâtes blanches ou complètes, riz blanc ou complet, pomme de terre, semoule, boulghour, pâte à pizza...

À adapter en fonction de votre niveau d'activité physique et de votre appétit.

protéine : viande, Une poisson, oeufs, légumineuses (haricots rouges/blancs, pois chiche, lentilles..)...



En panne d'idées ? N'hésitez pas à aller voir sur le site MangerBouger : La Fabrique à menus !