

POUR VOTRE 1/ CONSOMMER AU SANTÉ, LÉGUMES PAR JOUR. **5 GESTES**

MOINS CINQ FRUITS ET

Qu'ils soient crus, cuits, natures, préparés, frais, surgelés ou en conserve. Manger du pain et des produits céréaliers, des pommes de terre et des légumes secs à chaque repas et selon l'appétit (en privilégiant les aliments céréaliers complets).

2/ CONSOMMER TROIS PRODUITS LAITIERS PAR



(lait, yaourt, fromage) en privilégiant la variété. Manger de la viande, du poisson (et d'autres produits de la pêche) ou des oeufs 1 à 2 fois par jour en alternance; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine. Limiter les matières grasses ajoutées (beurre, huile, crème fraiche, etc.) et les produits gras (produits apéritifs, viennoiseries, etc.)

LIMITER LE SUCRE PRODUITS SUCRÉS.

Sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, crêmes desserts, pâtisseries, etc. Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé.

4/ BOIRE DE L'EAU À VOLONTÉ.

Au cours et en dehors des repas.

Ne pas dépasser, par jour, 2 verres de boisson alcoolisée pour les femmes et 3 verres pour les hommes (1 verre de vin de 10 cl est équivalent à 1 demi de bière ou à 1 verre de 6 cl d'une boisson titrant 20 degrés, de type porto, ou de 3 cl d'une boisson titrant 40 à 45 degrés d'alcool, de type whisky ou pastis).



5/ PRATIQUER QUOTIDIENNEMENT UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE.

Pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible..).

www.mangerbouger.fr

quotidiennement.

privilégier.

SIMPLES À

SANS

CONSOMMER

MODÉRATION.

Manger et bouger font partie des plaisirs de la vie et peuvent vous aider, vous et vos proches, à rester en bonne santé. Par des choix judicieux, ceta contribue aussi à vous protèger de certaines maladies.

Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles

avec les notions de plaisir et de

convivialité. Chaque famille d'aliments a sa place dans votre assiette, et ce

Tous sont indispensables pour assurer

un équilibre nutritionnel, mais la

consommation de certains doit être

limitée tandis que celle d'autres est à



E.Leclerc partenaire de la Charte de Valorisation des produits frais agricoles, aquatiques et locaux

Plus d'informations sur www.e.leclerc

(1) ORIGINE



(2) Voir détails en points de vente. (3) Prix conseillé par la coopérative au(x) point(s) de vente participant à l'opération commerciale

















