

CONSULTATION avec NUTRITIONNISTE

DIAGNOSTIC

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Allergies alimentaires : _____ | |
| <input type="checkbox"/> Intolérance au lactose | <input type="checkbox"/> Diabète |
| <input type="checkbox"/> Maladie coeliaque | <input type="checkbox"/> Intolérance au glucose |
| <input type="checkbox"/> Sensibilité au gluten non coeliaque | <input type="checkbox"/> Hypoglycémie |
| <input type="checkbox"/> Constipation | <input type="checkbox"/> Hypercholestérolémie |
| <input type="checkbox"/> Diverticulite / Diverticulose | <input type="checkbox"/> Hypertension |
| <input type="checkbox"/> Reflux gastro-oesophagien | <input type="checkbox"/> Hypertriglycémie |
| <input type="checkbox"/> Syndrome de l'intestin irritable ¹ | <input type="checkbox"/> Ostéoporose |
| <input type="checkbox"/> Colite ulcéreuse ² | <input type="checkbox"/> Arthrite rhumatoïde |
| <input type="checkbox"/> Maladie de Crohn ² | <input type="checkbox"/> _____ |

¹ Menus faibles en FODMAP

² Menus adaptés aux phases de rémission

BESOINS PARTICULIERS

Perte de poids

- Régime Méditerranéen
- Régime Low Carb High Fat
- Régime Cétogène

Femmes

- Grossesse
- Allaitement
- Ménopause

Autres

- Végétarien
- Végane
- Sport

N.B. Chacun des menus peut être personnalisé selon les allergies, intolérances et préférences alimentaires :

- *Arachides, blé, histamine, maïs, moutarde, noix, oeufs, poissons, fruits de mer, produits laitiers, protéine bovine, sésame, soya, sulfites, etc.*
- *FODMAP individuels: fructane, fructose en excès du glucose, galacto-oligosaccharides, lactose, mannitol, sorbitol.*

Pour recevoir les menus ci-dessus:

WWW.SOSCUISINE.COM/REFERENCE

