

Se faire plaisir et ne pas culpabiliser.	Accompagner vos plats de légumes
Manger lentement, en pleine conscience.	Penser au poisson, crustacés
Prendre un petit en-cas sain avant le	et à la volaille
repas.	☐ Boire de l'eau
Déguster de tout en quantité	Consommer de l'alcool avec modération
raisonnable.	même si on reste à la maison
Privilégier la qualité à la quantité.	Remplacer la bûche par un dessert riche
Mettre de la couleur dans son assiette.	en vitamines et minéraux (à base de fruits
Allier goût – originalité – légèreté.	par exemple).
Les épices, les agrumes et les herbes	Reprendre, dès le lendemain, les bonnes
aromatiques sont parfaits pour donner	habitudes alimentaires.
de la saveur à vos plats.	Profiter de toutes les occasions pour
En apéro, privilégier les légumes et les	bouger.
amuses bouche sans pâtes (rondelles	Prendre de bonnes résolutions pour
de pommes au thon et céleri, feuilles	l'année 2024

d'endives garnies de bleu et de noix...)