

ALIMENTS DE SAISON

SEPTEMBRE

FUNCTIONAL MEDICINE Ltd.

Your health today and tomorrow

Georges Mouton MD
& Glen Matten MSc
www.gmouton.com

3 Février 2014

Légumes :

- artichaut, aubergine, courges (citrouille, potiron, potimarron), courgette, tomate, tomate charnue, tomate Peretti
- céleri, céleri branche, concombre, fenouil, poireau
- betterave, carotte, pâtiſſon, poivron
- brocoli, chou blanc, chou chinois, chou de Bruxelles, chou frisé, chou rouge, chou Romanesco, chou-fleur, chou-rave, cima di Rapa
- flageolets, haricots (blanc, coco paimpolais, lingot, mogette, verts), pois chiches
- maïs, manioc, épeautre, riz
- navet, panais, pomme de terre, radis long, radis rose, salsifis
- bette, catalonia, cresson, épinard, laitue romaine, oseille, salade (frisée, chicorée)
- aneth, cerfeuil, thym
- ail, échalote, oignon, petit oignon blanc
- verveine
- bolet, cèpe, girolle, lépiote élevée (coulemelle), pied de mouton, trompette de la mort

Fruits autochtones :

- abricot, brugnon, cassis, coing, figue, fraise, fraise des bois, framboise, grenade, groseille-raisin, groseille rouge à grappe, groseille verte à maquereau, melon, mirabelle, mûre, myrtille, nectarine, olive, pastèque, pêche, pêche pavie (pêche porcelaine téton), pêche sanguine, poire, pomme, prune, quetsche, raisin, reine-claudé
- amande, châtaigne, marron, noisette, noix

Fruits exotiques :

- avocat, banane, fruit de la passion, kiwi, litchi, mangue, papaye
- citron
- pistache

Viandes, Gibier et Volailles :

- lapin, lièvre, porc, sanglier, veau
- caille, canard, perdreau, pigeon, poule, poulet

Poissons & Fruits de mer :

- anguille, cabillaud, carpe, daurade, hareng, perche, rouget, saint-pierre, sandre, sardine, sole, thon, truite de mer
- œufs de poisson
- crabe, crevette, écrevisse, homard, langouste, moules

Divers :

- miel ; œufs ; café