

Cette brochure a été élaborée en collaboration avec le département de conseil en nutrition à l'Hôpital universitaire de Berne



Votre médecin vous a diagnostiqué une insuffisance pancréatique exocrine. Il s'agit d'un trouble de la fonction pancréatique pouvant être déclenché par différentes causes, par exemple une mucoviscidose, des inflammations aigües ou à répétition (chroniques), un abus d'alcool, un cancer (tumeur), une ablation chirurgicale partielle ou totale du pancréas.

Le pancréas fait partie des organes digestifs et aide à dégrader les aliments consommés en composants élémentaires grâce au suc digestif qu'il produit. Votre organisme a besoin de ces composants alimentaires – surtout les lipides, les protéines et les glucides – pour couvrir ses besoins énergétiques et maintenir ses fonctions vitales. Un certain nombre de facteurs peuvent altérer la production d'enzymes. Les nutriments sont donc incomplètement dégradés et traversent le système gastro-intestinal sans être digérés.

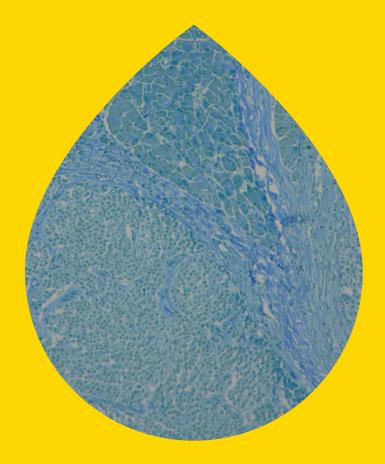
Des enzymes (Creon®) vous ont été prescrites par votre médecine ou vous a été remis sans ordonnance médicale par votre pharmacien ou votre droguiste pour soutenir le processus de digestion et rendre les aliments exploitables par le corps. Creon® est un médicament autorisé. Lisez la notice d'emballage.

La quantité d'enzymes nécessaires au quotidien dépend des habitudes alimentaires de chacun, de la taille des portions alimentaires, de la composition des repas mais également de l'activité de votre pancréas, à savoir s'il produit encore des enzymes ou plus du tout.

Dans les pages qui suivent vous trouverez des idées de menus avec les besoins moyens d'enzymes pancréatiques. Les informations concernant les nombres recommandés d'UL ou de capsules sont données à titre indicatif; les quantités sont calculées en comptant 2'000 UL par gramme de graisse.

N'hésitez pas à consulter les **spé- cialistes** (médecin, diététicien(ne))
pour que le traitement de substitution
enzymatique s'intègre tout naturellement à votre alimentation et pour que
les repas restent un plaisir.

 $\frac{1}{2}$



OSP

Organisation Suisse d'Entraide Maladies du Pancréas

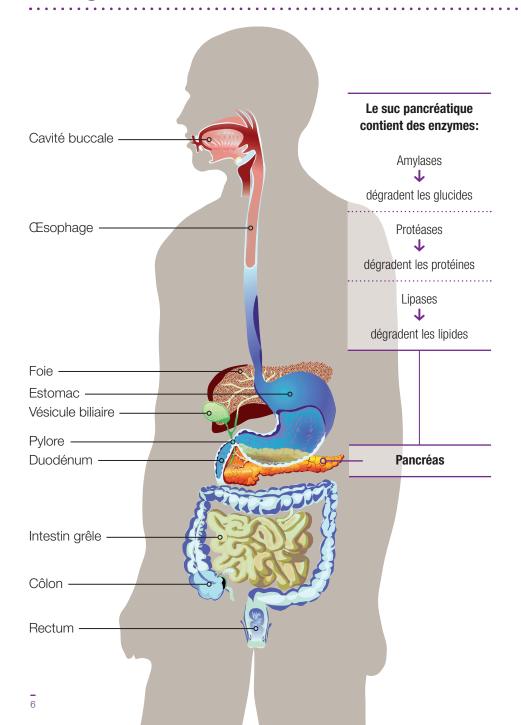
Partagez votre expérience avec nous! mypancreas.ch Nous voulons donner du soutien ciblé à toutes personnes avec une maladie du pancréas : www.pancreas-help.ch

Table des matières

- 02 Préface
- 06 La digestion
- 08 Le pancréas et le traitement d'une insuffisance
- 10 La thérapie
- 11 Le dosage général
- 12 Des conseils
- 13 L'administration recommandée
- 14 Des symptômes?
- 15 L'auto-contrôle
- 16 Le dosage initial simple
- 17 Idées de menus et informations nutritionnelles
- 18 Exemples de petits déjeuners
- 22 Exemples de repas pricipaux
- 30 Exemples de collations
- 36 Exemples de desserts
- 44 Exemples de menus riches en graisse
- 48 Mes menus préférés
- 50 Mes aliments préférés
- 56 Mes notes
- 59 Remarques

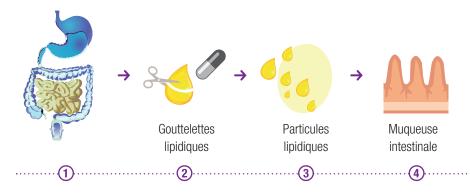
La digestion ...

... commence déjà dans la bouche



broyage des aliments par mastication, mélange avec la salive, début de la digestion des glucides
Transport de la nourriture vers l'estomac
Mélange de la nourriture avec le suc gastrique, première dégradation des protéines, achemine- ment du bol alimentaire vers le duodénum
lci, le bol alimentaire est mélangé au suc gastrique (mélange de suc intestinal, de bile et de suc pancréatique)
Passage des substances nutritives dans le sang, absorption par le corps (glucides, lipides, protéines)
lci, la nourriture non digérée est collectée et excrétée (selles)

Absorption des lipides

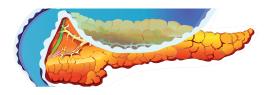


Prédigestion de la nourriture par l'estomac, puis transfert vers l'intestin grêle Dégradation dans l'intestin grêle

Les acides biliaires enveloppent les particules lipidiques Absorption des lipides à travers la paroi intestinale

... et le traitement d'une insuffisance

Le pancréas est un organe important pour la digestion. Il mesure environ 14 à 18 cm et pèse à peu près 80 à 100 grammes.



Le pancréas exerce deux fonctions déterminantes:

Fonction exocrine

- Il produit jusqu'à 2 litres de suc pancréatique riche en enzymes par jour.
- Seuls les composants alimentaires dégradés peuvent être absorbés par l'intestin grêle.
- Les enzymes pancréatiques permettent l'absorption de la nourriture que vous ingérez.

Fonction endocrine

 Production d'hormones, par exemple l'insuline responsable de la régulation de la glycémie. Le pancréas sain libère des enzymes digestives en fonction de la quantité et de la composition de la nourriture ingérée. Immédiatement après l'ingestion d'aliments, le pancréas sain produit pendant près de quatre heures environ 700'000 unités de lipase.



Les aliments et les enzymes digestives constituent ainsi deux partenaires indissociables.

Le traitement de l'insuffisance pancréatique exocrine

Le traitement comprend les mesures suivantes:

- a) Changement du mode de vie
- b) Alimentation équilibrée
- c) Traitement de substitution enzymatique Creon®

a) Changement du mode de vie

En cas d'insuffisance pancréatique consécutive à une inflammation chronique, il est impératif de cesser l'alcool et le tabac. Il n'existe pas à proprement parler de «régime anti-pancréatite» (le diabète doit être envisagé séparément). Le changement des habitudes alimentaires consiste surtout en une sélection et une composition équilibrées des repas.

b) Alimentation équilibrée

L'équilibre de votre alimentation peut être contrôlé par un(e) diététicien(ne) diplômé(e) (BSc nutrition et diététique respectivement dipl. HES). Mangez de tout, en particulier des aliments riches en protéines, et ne vous restreignez pas inutilement.

En cas d'insuffisance pancréatique, il est recommandé de prendre **5 petits repas ou plus** par jour. Les aliments très riches en graisses (fromage, charcuterie, pâte feuilletée, chocolat, mayonnaise, etc.) et les plats préparés avec de la graisse (rösti, sauces avec de la crème, tiramisu etc.) peuvent provoquer des troubles si les apports en enzymes sont insuffisants. En raison de fonctions digestives réduites, vos besoins énergétiques peuvent être plus élevés que chez les personnes en bonne santé.

Surveillez l'évolution de votre poids.

En cas de poids insuffisant, l'alimentation peut être enrichie et/ou complétée par une alimentation liquide riche en substances nutritives. Un contrôle des **vitamines** liposolubles A, D, E et K vous permet de vérifier que vous n'avez pas de carence en vitamines.

Rappel



Évitez les restrictions alimentaires inutiles et essayez de manger de tout

Ne limitez pas inutilement la consommation de graisses, vérifiez le dosage des enzymes et ajustez-le si nécessaire

Mangez lentement et mâchez bien les aliments

Prenez 3 petits repas principaux et 2 à 4 petites collations équilibrées par jour

•••••

Buvez en quantité suffisante (au moins 1,5 litre par jour), entre les repas si vous avez peu d'appétit

En cas de diabète, respectez les recommandations alimentaires spécifiques qui vous ont été données lors de votre consultation chez le diététicien(ne)

Demandez l'aide de votre diététicien(ne)

•••••

8

La thérapie

Le dosage général

c) Traitement de substitution des enzymes pancréatiques (Creon®) Aujourd'hui, grâce à l'administration suffisante d'enzymes pancréatiques, le pancréas peut assurer sa fonction. Ceci permet une normalisation considérable de la digestion et de l'absorption des éléments nutritifs. C'est la raison pour laquelle une substitution en quantité suffisante des enzymes digestives manquantes est nécessaire en cas d'insuffisance pancréatique. L'enzyme essentielle à remplacer est celle que l'on appelle «lipase pancréatique» qui est responsable de la dégradation des lipides contenus dans la nourriture. Il n'existe pas pour la lipase d'enzyme de substitution endogène comme c'est en partie le cas pour les protéases et les amylases manquantes. La lipase est «l'enzyme principale» sur la base

de laquelle la posologie de base de

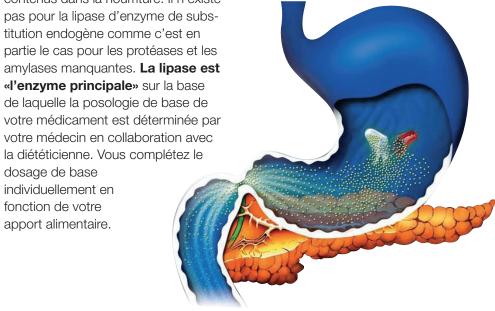
votre médecin en collaboration avec la diététicienne. Vous complétez le

dosage de base individuellement en fonction de votre apport alimentaire.

Le traitement de substitution enzymatique soutient et améliore la fonction digestive et diminue ainsi les troubles survenant dans le cadre de la maladie, tels que des diarrhées, des selles pâles / graisseuses, des ballonnements, une forte sensation d'estomac, une perte de poids etc. malgré une nutrition adaptée aux besions.

Un traitement de substitution enzymatique approprié va permettre la digestion d'aliments riches en graisses, ce qui représente une condition importante pour une

alimentation saine et équilibrée.



Préparation à base d'enzymes pancréatiques dans l'estomac

Le dosage des enzymes

La dose est établie en fonction de la sévérité de votre maladie et de la quantité de lipides absorbés avec la nourriture. Les enzymes digestives ne sont pas administrées comme un médicament le «matin – midi – soir» et toujours en même quantité. Vos troubles actuels (degré de l'insuffisance), la taille de la portion consommée et la composition du repas déterminent la dose des enzymes que vous devrez prendre.



Afin de doser correctement les enzymes, la teneur en lipides de la nourriture est décisive en cas d'insuffisance pancréatique. Plus la nourriture que vous avez prévue de manger contient de lipides, plus la dose de préparation enzymatique sera élevée.

.....

De nombreuses personnes doivent augmenter la dose d'enzymes au fil des années. Si une grande partie du tissu pancréatique a été endommagé en raison d'une inflammation ou si vous avez subi une ablation chirurgicale, la production d'insuline manquante dans le pancréas (diabète pancréatique) doit être compensée par une prise d'insuline.

En principe, si la maladie est à un stade avancé ou si vous avez subi une ablation chirurgicale totale du pancréas, la règle générale suivante s'applique:



2'000 unités de lipase par gramme de lipides contenus dans les aliments (=valeur indicative)

La **posologie** doit être adaptée en fonction de la sévérité de votre maladie.

... pour la prise de (Creon®)

La prise d'enzymes peut être comparée de façon imagée à un déambulateur. Un déambulateur est nécessaire pour vous **aider** à marcher. De même, les enzymes digestives sont nécessaires à la digestion. Il serait totalement stupide de ne plus marcher uniquement parce qu'on a des difficultés à marcher. Alors **mangez et profitez –** en ajoutant les **enzymes** selon la **dose appropriée.** Elles vous aident à ne pas manger «pour les canalisations» au sens propre du terme.

Rappel



- Prenez la préparation enzymatique à chaque repas, les collations riches en graisses en font également partie
- Si vous prenez plusieurs gélules,
 l'administration doit se faire en plusieurs prises tout au long du repas
- Ne mâchez pas les gélules
- Le mieux est d'avaler une gélule entière avec un peu d'eau ou de jus de fruit
- Si vous avez du mal à avaler une gélule entière, vous pouvez l'ouvrir soigneusement et avaler les microgranules sans les mâcher avec un peu de jus de pomme, jus d'orange, jus d'ananas, yaourt ou compote de pommes (ne pas les dissoudre)
- Plus vous mangez et plus votre repas contient de lipides, plus vous aurez besoin d'enzymes. Les idées de menus que vous trouverez à partir de la page 18 vous donneront des points de repère
- La dose optimale est obtenue lorsque vous constatez une amélioration de vos symptômes (voir le chapitre «auto-contrôle» à la page 15)
- Les patients présentant une intolérance au lactose ou au fructose peuvent prendre les gélules sans crainte

En cas d'administration de plusieurs gélules, la prise de celles-ci doit être répartie tout au long du repas. Ceci, afin que les enzymes se mélangent le plus homogènement possible avec la nourriture et puissent au mieux assurer leur fonction.

Exemple: prise de 1 gélule



Début du repas





Prise de la gélule après environ la moitié du repas





Finir le repas

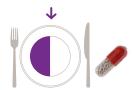
Exemple: prise de 3 gélules



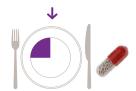
Début du repas



Prise de la 1^{re} gélule après environ ¼ du repas



Prise de la 2º gélule après environ ½ du repas



Prise de la 3º gélule après environ ¾ du repas



Finir le repas

Auto-contrôle ...

Une insuffisance pancréatique peut provoquer différents symptômes, par exemple:

- Indisposition, ballonnements, sensation de lourdeur d'estomac
- Nausées, crampes et douleurs dans la région abdominale
- Plus de 3 selles par jour
- Selles dites graisseuses (stéatorrhée): pâles, brunes à jaunâtres, non moulées ou liquides, collantes, graisseuses/luisantes, flottant à la surface de l'eau
- Perte de poids involontaire ou absence de prise de poids malgré un apport énergétique suffisant

Si vous présentez des symptômes tels qu'éructation ou ballonnements malgré la prise correcte et suffisante d'enzymes, une alimentation légère peut être passagèrement utile. Demandez conseil à votre diététicien(ne).

Remarque à l'intention des patient(e)s adultes: si vous souhaitez consommer des boissons alcoolisées, veuillez en discuter avec votre médecin au préalable.

Trucs et astuces

Les modes de cuisson recommandés sont la cuisson à l'eau, la cuisson à la vapeur, la cuisson à l'étouffée et la cuisson à la poêle ou au four.

Un aliment bien mâché est à moitié digéré!

Des aliments très gras, très épicés, trop chauds ou trop froids nécessitent des performances digestives importantes.

Tout ce que vous digérez et supportez bien est adapté en tenant compte de la quantité.

... prenez-vous assez d'enzymes?

 Souffrez-vous d'indisposition, de ballonnements, de sensation de lourdeur d'estomac, de nausées ou de crampes/douleurs dans la région abdominale en rapport avec la prise d'aliments?

Oui Non

2. Allez-vous à la selle plus de trois

Oui Non

fois par jour?

3. Vos selles sont-elles volumineuses, pâles, molles, non moulées ou liquides? Collent-elles à la cuvette des toilettes ou ont-elles un aspect graisseux/luisant?

Oui Non

4. Perdez-vous sans le vouloir du poids (surtout musculaire) ou ne réussissez-vous pas à prendre du poids?

Oui Non

Si vous avez répondu au moins une fois «Oui» à l'une de ces questions, demandez-vous si vous avez vraiment pris une quantité suffisante d'enzymes digestives et contactez votre médecin ou votre diététicien(ne).

Les **gastro-entérologues** sont des spécialistes des problèmes digestifs. Il est par conséquent judicieux de consulter un spécialiste si les objectifs thérapeutiques ne sont pas atteints.

Lisez les pages 12 et 13 sur la manière de prendre correctement les préparations enzymatiques!

Important: En cas de symptômes persistants, contactez votre médecin.

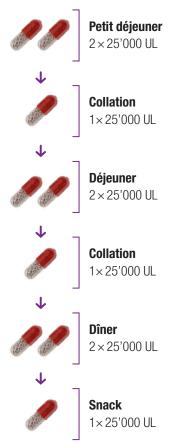
Idées de menus et informations nutritionnelles

Si la posologie individuelle vous semble trop difficile au début du traitement, les directives actuelles permettent une posologie initiale simplifiée:

Avec les repas principaux 40'000-50'000 UL

Avec un apport de nourriture entre les repas 20'000-25'000 UL

Exemple:



UL: unités de lipase

Dans les pages qui suivent, vous trouverez des idées de menus avec des indications concernant les quantités de glucides, de protéines et de lipides. Prenez comme point de repère pour la prise d'enzymes, essentiellement les quantités de lipides contenues dans la nourriture.

La quantité d'unités de lipase contenues dans la préparation enzymatique est indiquée sur l'emballage (10'000, ou 25'000).

Exemple: si vous souhaitez consommer 6 cerneaux de noix, ce qui correspond à 15 g de lipides, vous devez prendre 30'000 unités de lipase.

Vous pouvez alors prendre, par exemple, 3 gélules dosées à 10'000 unités de lipase ou une gélule dosée à 25'000 unités de lipase.

15 g de lipides = 30'000 UL

Par ailleurs, vous trouverez les valeurs nutritives sur presque tous les produits emballés. De très nombreuses informations sur les aliments figurent également sur le site Web www.naehrwertdaten.ch. Notez que ces données se réfèrent le plus souvent à une quantité de 100 g. Vous devez donc réfléchir à la quantité que vous souhaitez consommer pour évaluer ensuite la teneur en lipides.

Multipliez la quantité de lipides en grammes par 2'000: a de lipides \times 2'000 = UL. Vous obtiendrez ainsi théoriquement les unités de lipase

nécessaires.

L'alimentation liquide (que l'on nomme «alimentation spatiale») contient également une quantité considérable de lipides. Veuillez donc toujours tenir compte des valeurs nutritionnelles indiquées.



● protéines (PRO), ● glucides (GLU), ● lipides (LIP), kilocalories (kcal), unités de lipase (UL)

Rappel:

La dose doit être adaptée par votre médecin ou votre diététicien(ne) à votre cas particulier et, en premier lieu, en fonction de la sévérité de votre maladie.

Légende pour les pages suivantes:

Petits déjeuners



Petit déjeuner 1

•	
Muesli croquant	30 g/2 c.à s.
Yogourt nature	180 g / 1 pot
Banane	60 g / ½ pcs
Fraises fraîches	50 g/2-3 pcs

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
125	2,7	19,5	3,6	7'200
119	6,3	9,0	6,3	12'600
57	0,7	12,9	0,1	200
32	0,8	5,5	0,4	800
333	●11g	• 47 g	● 10 g	

lipides

lipides

UL totales recommandées 20'800

ou capsules

10'000

0'000 * *** *** *** *** *****





Petit déjeuner 2

Petit pain aux graines de	
tournesol	60 g/1 pcs
Yogourt aux fruits des bois	180 g / 1 pot
Pomme	130 g/1 pcs
Café avec de la crème à café	150 cl / 1 tasse

Kcal	• PRO	GLU	LIP	UL
177	6,6	25,2	4,8	9'600
198	7,6	29,0	5,0	10'000
70	0,4	14,8	0,5	1'000
19	0,4	0,5	1,8	3'600
464	●14g	● 70 g	<mark>-</mark> 12g	



ou capsules

10'000

25'000





Petit déjeuner 3

45 g/1 tranche
10 g/1 c.à s.
100 g/2-3 c.às.
40 g/2 c.à s.
200 cl/1 verre
150 cl/1 tasse

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
116	3,6	17,4	2,7	5'400
70	0,0	0,0	8,0	16'000
105	10,0	4,0	5,1	10'200
110	1,4	25,8	0,2	400
78	0,2	18,0	0,5	1'000
19	0,4	0,5	1,8	3'600
498	●16g	• 66 g	-18 g	

UL totales recommandées 36'600

ou capsules

10'000

25'000



lipides

Petits déjeuners



Petit déjeuner 4

-	
Pain bis	90 g/2 tranches
Beurre	5g/1c.àc.
Gruyère	40 g/1 morceau
Café au lait	150 cl/1 tasse

Kcal	PRO	• GLU	LIP	UL
254	11,0	47,0	2,0	4'000
37	0,1	0,0	4,2	8'400
160	10,8	0,0	12,8	25'600
11	1,6	2,5	1,3	2'600

● 24g ● 50 g **20 g** lipides

UL totales recommandées 40'600

ou capsules

10'000

25'000





Petit déjeuner 5

•	
Croissant au beurre	45 g / 1 pcs
Petit pain blanc	50 g / 1 pcs
Beurre	10 g / 1 c.à s. rase
Miel	10 g/1 c. à s.
Jus d'orange frais	100 cl / ½ verre
Latte Macchiato	200 cl / 1 verre

Kcal	● PRO	GLU	LIP	UL
170	3,9	18,9	8,6	17'200
120	4,8	24,0	0,5	1'000
74	0,1	0,0	8,3	16'600
33	0,1	8,0	0,0	0
45	0,1	13,5	0,2	400
94	4,4	6,4	5,6	11'200
536	● 3 g	● 71 g	2 3 g	



ou capsules

10'000

25'000





Petit déjeuner 6

Pain de mie blanc	125 g/2 tranches
Œufs brouillés	120 g / 2 œufs
Lard paysan	20 g / 1 tranche
Jus multivitaminé	200 cl / 1 verre

Kcal	● PRO	GLU	LIP	UL
344	13,8	66,3	1,3	2'500
180	13,0	1,6	13,5	26'880
104	3,8	0,2	9,7	19'400
120	1,0	24,0	1,0	2'000
748	●32g	● 92 g	2 5 g	

UL totales recommandées 50'780

ou capsules

10'000

25'000



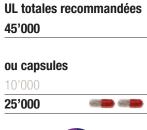
lipides

lipides



Riz Casimir	
Emincé de dinde avec	
sauce au curry	200 g / ¼ d'assiette
Riz (cru)	45 g / ¼ d'assiette
Pêche au sirop	50 g / 1 moitié
Salade verte	50 g / 1 ravier
Sauce salade à la française	30 cl/2 c.à s.

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
218	11,8	11,2	17,0	34'000
135	2,8	33,0	0,3	600
30	1,0	6,0	0,2	400
20	0,0	0,0	0,0	0
104	0,8	0,8	5,0	10'000
507	●16g	● 51 g	22 g lipid	es

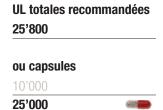






Saumon	
Saumon	120 g/1 morceau
Riz (cru)	45 g / 1/4 d'assiette
Épinards en branches	150 g / ⅓ d'assiette
Huile pour la préparation	5g/1c.àc.

Kcal	PRO	GLU	LIP	UL
164	23,0	0,0	7,9	15'800
135	2,8	33,0	0,3	600
26	3,8	0,9	0,5	1'000
37	0,1	0,0	4,2	8'400
362	● 30 g	• 34 g	• 13g linid	PS







Steak	
Steak	250 g/1 morceau
Beurre aux fines herbes	5g/1c.àc.
Pommes de terre au four	100 g / 1-2 pcs
Salade d'asperges	150 g/4 c.à s.

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
295	62,5	0,0	5,0	10'000
37	0,1	0,0	4,2	8'400
57	1,6	11,9	0,1	200
357	4,7	12,2	15,0	30'000
746	● 69 g	• 20 g	24 g lipid	es

48'600	
ou capsules	
10'000	
25'000	

UL totales recommandées



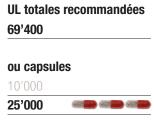


Hamburger	
Petit pain	50 g / 1 pcs
Burger de boeuf	100 g / 1 pcs
Mayonnaise	10 g/1 c.à s.
Ketchup	10 g / 1 c. à s.
Salade verte	50 g / 1 ravier
Sauce à salade	50 cl/2 c.à s.

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
141	3,5	25,0	3,0	6'000
210	13,0	4,0	15,0	30'000
74	0,0	0,0	8,2	16'400
11	0,2	2,4	0,4	800
20	0,0	0,3	0,1	200
100	2,3	3,7	8,0	16'000
556	●19g	● 35 g	<mark>-</mark> 35 g	

lipides

lipides







Risotto aux asperges

Riz (cru)	60 g / ½ tass		
Asperges	150 g/3-4 pcs		
Beurre	5g/1 c.à c.		
Parmesan râpé	30 g/1-2 c. à s.		

Kcal	PRO	GLU	LIP	UL
200	4,3	44,0	0,3	600
33	3,6	6,2	0,3	600
42	0,1	0,0	4,2	8'400
100	12,0	0,8	8,0	16'000
375	 • 20 a	● 51 a	•13 a	



ou capsules 10'000 **25'000**





Steak de boeuf grillé

Steak de boeuf grillé	120 g/1 pcs
Pomme de terre en papillote	250 g/1 pcs
Crème fraîche	30 g/1 c.à s.
Épi de maïs	80 g / 1 pcs
Poivron farci au fromage frais	140 g/2 pcs
Beurre aux fines herbes	10 g / 1 c.à s. rase

Kcal	•	PR0	• GLU	J	LIP	UL
160	2	5,2	1,2		6,0	12'000
170	3	3,0	31,0		0,3	600
90	(0,0	0,0	1	10,0	20'000
93	į	5,0	18,0		1,2	2'400
236		1,6	3,8	2	22,6	45'200
56	(),1	0,5		6,1	12'200
805	•	38 g	• 54	g	- 46 g	·

UL totales recommandées 92'400

ou capsules





Café complet	
Pain bis	45 g/1 tranche
Pain aux céréales	45 g / 1 tranche
Beurre	5g/1c.àc.
Viande séchée	25 g / 3 – 4 tranches
Sbrinz	30 g/1 morceau
Confiture	25 g/1 c.à s.
Yogourt à la vanille	180 g / 1 pot

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
127	5,5	23,5	1,0	2'000
116	3,6	17,4	2,7	5'400
37	0,1	0,0	4,2	8'400
64	8,0	0,0	2,4	4'800
115	8,6	0,0	9,0	18'000
13	0,0	3,0	0,1	200
187	6,5	28,8	5,2	10'400
659	●32g	● 73 g	25 g	

lipides

UL totales recommandées 49'200

ou capsules

10,000

25'000





Pommes de terre & froma	ge
Pommes de terre	
en robe des champs	$200\mathrm{g}/3-4\mathrm{pcs}$
Caprice des Dieux	30 g/1 morceau
Fromage à rebibes	30 g/2 rebibes
Gruyère	40/1 morceau
Raisin frais	40 g / 10 grains
Poire fraîche en morceaux	70 a / ½ ncs

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
180	2,8	35,6	0,6	1'200
107	4,9	0,2	9,8	19'600
126	11,7	0,2	9,9	19'800
160	10,8	0,0	12,8	25'600
28	0,3	6,2	0,1	200
39	0,4	9,3	0,3	600
640	• 31g	• 52 g	• 34 g lipid	es

UL totales	s recommandées
67'000	
ou capsu	les
10'000	
25'000	





Spaghetti	
Spaghetti (cuits)	200 g/½ d'assiette
Sauce tomate	50 cl/3 c.à s.
Parmesan râpé	30 g/2 c.à s.
Poivron	100 g/1 pcs

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
281	10,2	56,8	1,0	2'000
45	0,8	1,8	1,5	3'000
115	12,0	0,0	9,0	18'000
39	1,4	6,7	0,5	1'000
480	●24g	● 65 g	• 12 g lipid	es

UL totales recommandées 24'000

ou capsules

10'000





Raviolis ricotta-épinard	
Raviolis ricotta-épinard	200 g / 1 portion
Sauce à la crème	
et aux herbes	50 g/2 c.à s.
Cœurs d'artichaut	150 g / 6 pcs

Kcal	PRO	GLU	LIP	UL
480	18,0	60,0	14,0	28'000
54	0,5	3,0	4,5	9'000
60	3,3	10,2	0,0	0
594	●22g	• 73 g	• 19 g lipid	es

UL totales rec	ommandées
37'000	
ou capsules	
10'000	





Birchermuesli	
Flocons de bircher muesli	45 g/3 c.à s.
Yogourt à la framboise	90 g / ½ pot
Yogourt nature	180 g / 1 pot
Boisson lactée	100 cl/½ verre
Pomme	60 g / ½ pcs
Banane	60 g / ½ pcs
Fruits rouges frais	30 g/2 c.às.
Noisettes	10g/4 à 6 pcs

Kcal	● PRO	• GLU	LIP	UL
198	4,8	28,1	3,3	6'600
99	3,5	14,5	2,5	5'000
119	6,3	9,0	6,3	12'600
57	3,2	4,7	2,8	5'600
33	0,2	7,4	0,2	400
34	0,2	7,4	0,2	400
12	0,4	2,1	0,2	400
65	1,3	0,9	6,2	12'400
617	● 20 g	• 74g	22 g	

UL totales reco	ommandées
43'400	
ou capsules	
10'000	
25'000	





Salade Caprese	
Tomates	120 g/2 pcs
Mozzarella	120 g / 1 boule
Huile d'olive	20 cl/2 c.à s.
Pain blanc	80 g / 2 tranches

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
9	0,6	1,5	0,1	200
270	24,0	0,0	19,0	38'000
172	0,0	0,0	18,4	36'800
188	6,8	38,4	1,0	2'000
639	● 31 g	• 40 g	●39 g lipid	es

UL totales recommandées
77'000

ou capsules
10'000
25'000





Latte Macchiato glacé		Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
Latte Macchiato glacé	300 cl/1 verre	250	10,5	27,0	12,0	24'000
	_	250	● 9 g	● 27 g	•12g	

UL totales recommandées 24'000

ou capsules

lipides

lipides

lipides

25'000





Fraises & sauce à la vanille

Fraises fraîches	150 g/10 à 12 pcs
Sauce à la vanille	50 g/2-3 c.à s.
Crème entière	10 g / 1 noisette

Kcal	PRO	GLU	LIP	UL
48	1,2	8,0	0,6	1'200
45	2,5	6,1	1,2	2'400
34	0,3	0,4	3,5	7'000
127	• 4 a	● 15 a	<u> </u>	

UL totales recommandées 10'600

ou capsules

10'000





Yog	ourt
-----	------

Yogourt nature	90 g / ½ pot
Raisins secs	30 g/2 c.à s.
Flocons d'avoine	15 g/1 c.à s.

Kcal	• PRO	GLU	LIP	UL
72	4,0	5,4	3,6	7'200
92	0,8	20,4	0,2	400
6	2,0	8,8	1,1	2'200
170	●7g	● 35 g	<u> </u>	

UL totales recommandées 9'800

ou capsules



Exemples Collations



Barre de céréales aux noisettes		Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
Barre de céréales aux noisettes	34g/1pcs	166	3,1	18,7	9,1	18'200
	_	166	●3g	• 19g	●9g lipid	les

UL totales recommandées 18'200

ou capsules

10'000





Fromage blanc aux abricots		Kcal	● PRO	GLU	LIP	UL
Fromage blanc aux abricots	125 g / 1 pot	162	7,5	25,0	3,1	6'200
		162	● 8 g	• 25 g	• 3 g lipid	es

UL totales recommandées 6'200

ou capsules 10'000

25,000





Viande séchée	
Viande séchée	50 g/6-8 tranches
Cornichons	20 g/2 pcs
Tomate	30 g / ½ pcs

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
127	19,0	0,0	4,8	9'600
5	0,2	0,6	0,1	200
17	0,3	1,1	0,1	200
149	●20g	• 2 g	5 glipid	es

UL totales recommandées 10'000

ou capsules 10'000





Sandwich	
Baguette	100 g / ½ pcs
Beurre	5g/1 c.à c.
Brie	60 g/3 tranches
Pomme	130 g / 1 pcs

Kcal	PRO	• GLU	LIP	UL
248	7,4	50,6	1,4	2'800
37	0,1	0,0	4,2	8'400
183	9,9	0,1	19,8	39'600
70	0,4	14,8	0,5	1'000
538	●18g	● 66 g	2 6 g	

lipides

UL totales recommandées 51'800

ou capsules

10'000

25'000





Pain & fromage	
Pain aux graines	
de tournesol	45 g / 1 tranche
Emmental	50 g/2 morceaux

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
132	4,9	18,9	3,6	7'200
208	14,5	0,0	16,3	32'600
340	● 19 g	• 19 g	20 g lipid	



ou capsules

10'000

25'000





Mandarine	60 g / 1 pcs
Cacahouètes	25 g/1 poignée

Kcal	PRO	GLU	LIP	UL
30	0,4	6,0	0,1	200
297	6,0	10,8	12,5	25'000
327	●6g	●17 g	o 13 g lipid	les



ou capsules

10'00





Gâteau marbré		Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
Gâteau marbré	80 g / 1 part	288	5,9	34,0	13,7	27'400
		288	●6g	• 34 g	14 glipid	



ou capsules

10'000

25'000





Meringue & crème			
Meringue	40 g/2 pcs		
Crème entière	30 g/3 c.à s.		

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
160	1,6	37,6	0,0	0
101	0,6	1,0	10,5	21'000
361	●3 g	• 40 g	• 21 g lipid	



ou capsules

10'000

25'000





Tarte au	ux quetsches	
Tarte au	x quetsches	150 g / 1 part
Crème e	entière	15 g / 1 noisette

Kcal	• PRO	GLU	LIP	UL
219	4,4	25,2	7,0	14'000
50	0,3	0,6	5,2	10'400
269	●5g	● 26 g	• 12 g lipid	les

UL totales recommandées	
24'400	

ou capsules

10'00





Glace nappée de chocolat et d'amandes

86 g/1 pcs

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
261	3,3	24,9	16,3	32'600
261	• 2 a	0 05 a	0 16 a	

lipides

lipides

UL totales recommandées 32'600

ou capsules

10'000





Biscuits Prince	
Biscuits Prince	40 g/2 pcs

 Kcal
 ● PRO
 ● GLU
 ● LIP
 UL

 184
 2,2
 28,8
 6,6
 13'200

 184
 ● 2 g
 ● 29 g
 • 7 g

UL totales recommandées 13'200

ou capsules 10'000





Banana Split	
Banane	120 g/1 pcs
Glace au chocolat	
et à la vanille	150 g/3 boules
Glaçage au chocolat	20 g/1 c. à s.
Crème entière	25 g / 1 c. à s.
Bricelet	10 g / 1 pcs

Kcal	● PRO	• GLU	LIP	UL
114	1,4	25,7	0,2	400
	· ·			
186	4,1	21,6	9,3	18'600
66	0,6	9,6	5,1	10'200
84	0,6	0,8	8,5	17'000
39	1,2	7,5	0,5	1'000
489	●8g	● 65 g	24 g lipid	•

UL totales recommandées					
47'200					
ou capsules					
10'000					
25'000					





Café glacé		Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
Café glacé	250 cl/1 verre	215	2,0	33,2	8,4	16'800
		215	●2g	● 33 g	8 glipid	es



ou capsules

10'000

'000





Coupe Romanorr	
Glace fraise-vanille	100 g/2 boules
Fraises fraîches	100 g/6 à 8 pcs
Bricelet	10 g / 1 pcs
Crème entière	50 g/2 c.à s.

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
124	2,7	14,4	6,2	12'400
32	0,8	5,5	0,4	800
39	1,2	7,5	0,5	1'000
168	1,2	1,7	17,0	34'000
363	● 6 g	• 29 g	24 g lipid	les



ou capsules

10'000

25'000



Barre chocolatée	
Barre chocolatée	21,5 g / 1 barre

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
123	1,9	10,6	8,0	16'000
123	●2g	• 11 g	8 glipid	es

UL totales recommandées 16'000

ou capsules





Plateau de fromages	
Plateau de fromages,	
5 sortes	150 g/5 morceaux
Pain de seigle valaisan	20 g / ½ morceau
Fruit	50 g / ½ pcs

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
578	34,5	1,5	48,0	96'000
59	2,0	17,7	0,3	600
13	0,4	2,6	0,1	200
650	● 37 g	• 22 g	<u> 48 g</u>	

lipides

UL totales recommandées 96'800

ou capsules

10'000







Forêt noire		Kcal	• PRO	GLU	LIP	UL
Forêt noire	135 g / 1 part	451	4,1	51,3	20,3	40'600
		451	• 4 g	● 51g	20 g lipid	

UL totales recommandées 40'600

ou capsules

10'000

25'000



Millefeuille à la crème		Kcal	● PRO	GLU	LIP	UL
Millefeuille à la crème	90 g / 1 pcs	286	3,2	31,2	16,5	33'000
		286	●3g	• 31g	o 17g lipid	les

UL totales recommandées 33'000

ou capsules 10'000



Menus riches en graisse



Croûte au fromage

Pain blanc	50 g / 1 tranche
Jambon	30 g / 1 tranche
Fromage à raclette	160 g / 4 tranches
Œuf	60 g / 1 pcs

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
125	4,5	25,0	0,5	1'000
32	6,1	0,2	1,4	2'800
576	42,3	0,0	44,7	89'400
90	6,5	0,8	6,7	13'400

823

g • 53 g lipides UL totales recommandées 105'600

ou capsules

10'000







Fondue au fromage

Fondue au fromage	200 g/1 portion
Pain blanc	100 g/2 tranches
Morceaux de fruits	100 g / 1 poignée

Kcal	PRO	GLU	LIP	UL
620	41,2	2,2	46,2	92'400
250	9,0	50,0	1,0	2'000
55	0,3	11,7	0,3	600
925	● 51 g	• 64 g	48 glipid	les



ou capsules

10'000







Saucisse & Rösti

Saucisse à griller	100 g / 1 pcs
Rösti préparé au beurre	100 g/1 portion
Sauce aux oignons	40 g/4 c.à s.

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
263	13,0	1,0	23,0	46'000
224	2,0	18,0	10,0	20'000
60	0,4	4,0	2,5	5'000
547	●15g	• 23 g	• 36 g lipid	

UL totales recommandées 71'000

ou capsules

10'00



Menus riches en graisse



Cordon Bleu	
Cordon Bleu	200 g / 1 pcs
Frites au four	100 g / petite portion
Mayonnaise	20 g/1 c. à c.
Légumes de saison	200 g/2 poignées

Kcal	● PRO	GLU	LIP	UL
500	48,4	20,4	24,4	48'800
200	3,0	28,0	7,0	14'000
149	0,2	0,2	16,4	32'800
60	2,6	7,4	0,6	1'200
909	■ 54 a	● 56 a	<u> 48 n</u>	

lipides

UL totales recommandées 96'800

ou capsules

10'000





B.		
N. A.		
-		

Menu Fast Food	
Big Burger	220 g / 1 pcs
Pommes Frites	
(cuites en friteuse)	80 g / petite portion
Cola	250 cl/gobelet

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
520	26,9	41,1	26,1	52'200
239	2,7	29,0	12,0	24'000
105	0,0	27,0	0,0	0
864	● 30 g	● 97 g	38 glipid	les

UL totales recommandées 76'200

ou capsules
10'000
25'000





Pizza	
Pâte à pizza	240 g/1 portion
Sauce tomate	40 g/4 c.à s.
Jambon	60 g / 2 tranches
Mozzarella	75 g/½ boule
Fines herbes	10g/1c.às.
Salami pimenté	30 g / 4 tranches
Olives	20 g / 5 pcs

Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL
648	16,8	110,4	14,4	28'800
16	0,8	3,0	0,2	400
70	13,8	0,0	2,4	4'800
184	14,3	1,0	13,5	27'000
1	0,0	0,0	0,0	0
120	7,0	1,0	10,0	20'000
76	0,4	3,8	6,4	7'600
1088	● 53 g	●166 g	• 47 g lipid	es

UL totales recommandées
88'600

ou capsules
10'000
25'000



Mes menus préférés

Г	Ingrédients	Quantité	Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL	UL totales recommandées
Menu: Place pour votre photo/dessin								ou capsules 10'000
	 •	• • • • • •				• • • • • •		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
	Ingrédients	Quantité	Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL	UL totales recommandées
								ou capsules 10'000
Menu: Place pour votre photo/dessin								
Menu: Place pour votre photo/dessin	Ingrédients	Quantité	Kcal	• PRO	• GLU	• LIP	UL	Ou capsules 10'000 25'000

Mes menus préférés

Г	Ingrédients	Quantité	Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL	UL totales recommandées
Menu: Place pour votre photo/dessin								ou capsules 10'000
	 •	• • • • • •				• • • • • •		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
	Ingrédients	Quantité	Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL	UL totales recommandées
								ou capsules 10'000
Menu: Place pour votre photo/dessin								
Menu: Place pour votre photo/dessin	Ingrédients	Quantité	Kcal	• PRO	• GLU	• LIP	UL	Ou capsules 10'000 25'000

Mes menus préférés

Г	Ingrédients	Quantité	Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL	UL totales recommandées
Menu: Place pour votre photo/dessin								ou capsules 10'000
	 •	• • • • • •				• • • • • •		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
	Ingrédients	Quantité	Kcal	• PRO	• GLU	LIP	UL	UL totales recommandées
								ou capsules 10'000
Menu: Place pour votre photo/dessin								
Menu: Place pour votre photo/dessin	Ingrédients	Quantité	Kcal	• PRO	• GLU	• LIP	UL	Ou capsules 10'000 25'000

Mes aliments préférés

édients	Quantité	• PRO	• GLU	• LIP	UL

Mes notes		
	• • • • • • • • • • • • •	
	-	
	-	

Mes notes Remarques

Important

Les préparations enzymatiques sont fabriquées à partir de pancréas d'origine porcine. Les musulmans peuvent prendre ces gélules sans crainte.

(Coran: sourate 2: verset 173)

Les Juifs ont le droit de prendre des médicaments non-kascher, comme les préparations enzymatiques, dans la mesure où une insuffisance pancréatique exocrine est une maladie de nature sévère et qu'il n'existe pas de produit kascher comparable. Les conseils publiés dans cette brochure ont été élaborés et contrôlés avec le plus grand soin par les auteurs. Nous ne pouvons néanmoins fournir aucune garantie. Nous déclinons également toute responsabilité pour d'éventuels dommages corporels, matériels ou financiers.

Les maladies concomitantes (diabète, maladie cœliaque, allergies) ne sont pas prises en compte dans cette brochure. À cet égard, nous nous permettons de rappeler que cette brochure ne saurait se substituer à un examen et à traitement médical ou à une consultation de diététique thérapeutique personnalisée.

Cette brochure peut vous aider dans la prise quotidienne d'enzymes. La prescription, le contrôle et l'ajustement de la médication relèvent uniquement de la compétence du médecin traitant en coopération avec la diététicienne. Veuillez contacter votre médecin et votre diététicienne pour toute question relative à votre traitement.

Remarque au sujet des désignations de personnes: Pour des raisons de lisibilité, souvent seule la forme masculine/feminine est utilisée dans cette brochure pour les personnes des deux sexes.

Vous trouverez des informations supplémentaires ici:



mypancreas.ch

Mylan Pharma GmbH (a Viatris company) Turmstrasse 24 6312 Steinhausen

www.viatris.com/de-ch

