

*La santé dans l'assiette*



**LES FRUITS & LÉGUMES  
DE SAISON**

*By Question des Qi Libres*

*Mois de Mars*



# Pourquoi manger des légumes et fruits de saison ?

La première et principale raison les nutriments qu'ils contiennent nécessaires au bon fonctionnement de votre corps pour la saison qui lui correspond.

Mais aussi, leur influence climatique en fonction des conditions climatiques dans laquelle nous nous trouvons.

## Par exemple :

La tomate, fruit de nature fraîche (quelque soit la façon dont on le cuisine) est destiné à **RAFRAICHIR** le corps de l'intérieur.

A consommer plutôt pendant les périodes chaudes.

La Carotte, légume de nature tiède (quelque soit la façon dont on le cuisine) est destiné à **RECHAUFFER** le corps de l'intérieur.

A consommer plutôt pendant les périodes les plus fraîches.

# Les légumes de mars



*Butternut*



*Carottes*



*Céleris branches*



*Céleri rave*



*Champignons*



*Choux Rouge*



*Choux Vert*



*Courge*



*Endives*



*Navets*



*Poireaux*



*Potiron*

# Les condiments de mars



*Ail*



*Echalotes*



*Oignon*

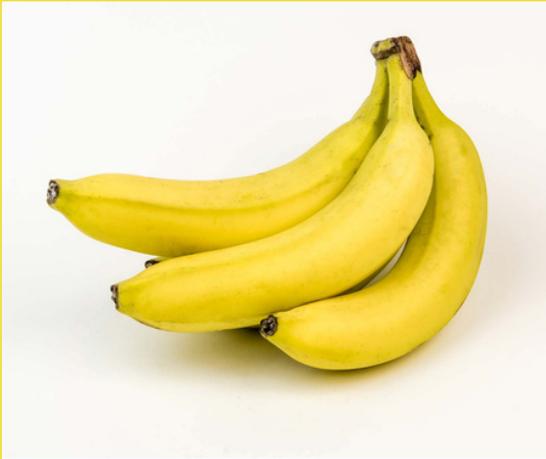
# Les herbes aromatiques de mars



*Ciboulette*

*Bien que sur notre calendrier grégorien le printemps débute à compter du 21 mars. Il n'en demeure pas moins que lorsque nous ouvrons grand nos yeux. La nature se réveille début février ( 4 février au calendrier chinois) avec la floraison des amandiers et des abricotiers .*

# Les fruits de mars



*Bananes*



*Citron*



*Oranges*



*Pomelo*



*Pommes*

*Vous pouvez retrouver toutes les publications sur:*

*Mes réseaux sociaux :*



*questiondesqilibres*



*@coaching.questiondesqilibres*

*Les versions téléchargeables en PDF*

*sur mon site web :*

*<https://questiondesqilibres.webador.fr>*



*By Question des Qi Libres*