

CONFERENCE-DEGUSTATION:

CUISINE VEGETARIENNE SANS GLUTEN ET SANS PRODUIT LAITIER

"Que ton alimentation soit ton premier médicament" nous dit Hippocrate (460 av.JC-377av.JC)

L'alimentation peut être la clé de notre santé!

- Savez-vous pourquoi le gluten est devenu toxique pour beaucoup d'entre nous?

- Pensez-vous que les laitages soient favorables à la santé de l'adulte?

- Connaissez vous une alimentation équilibrée, savoureuse et de santé à partager sans limite entre toutes?

Je vous invite à venir découvrir comment la cuisine végétarienne, sans gluten et sans produit laitier :

-Pour élargir le champ des possibles, je vous accueille dans un moment d'échange, de partage et de bienveillance.

Tarifs:

20 € - dégustation de 5 plats + remise des recettes

Durée: 3h

Véronique Pontvianne, naturopathe certifiée La Féna – réflexologue plantaire

Tél:07 86 42 44 59 ou

veronique.pontvianne@abri-des-savoirs.fr

www.abri-des-savoirs.fr