

INVITATION !

Les acides gras, saturés ou insaturés ?

Omégas 3-6 ou 9... ?

Vous y perdez votre latin ?

Venez faire le point lors des prochains RDV de la naturopathie au Grand Panier Bio de SENS.

Vous entendez régulièrement parler d'acides gras essentiels, de bonnes ou mauvaises graisses, saturées ou insaturées ou de produits enrichis en oméga-3.

Votre naturopathe, Marie-Laure LECLERC vous expliquera ce que sont ces différentes graisses et à quoi servent les oméga 3-6-9. Où les trouver et comment les consommer. Vous découvrirez également quels types d'huiles végétales utiliser et leurs différentes propriétés.



Le Grand
Panier Bio



Les Rendez-vous de la Naturopathie

NATUROPATHE
MARIE-LAURE LECLERC

**Les Huiles Végétales
Graisses Saturées
Graisses Insaturées
Graisses Trans
Oméga 3 - 6 - 9**

ATELIER 3 – MERCREDI 18 OCTOBRE – 17H30

Inscription en Magasin ou par Email

