

 <p>Médical Médecine nucléaire</p>	<p>Titre</p> <h1>Information patient/Régime pour PET-CT inflammation-infection cardiaque</h1> <p style="text-align: right;">Document Public</p>
--	---

Nom ou étiquette patient :	Sexe: Homme / Femme
Date de naissance :	N° IPP :

Une alimentation très pauvre en glucide est nécessaire afin de vous préparer à l'examen PET-CT prévu dans quelques jours.

Le but de ce régime est de pouvoir limiter au maximum l'utilisation du sucre par votre cœur au moment de l'examen afin de garantir la qualité de votre examen, de permettre une interprétation juste des images et de répondre à la question posée par votre médecin.

Le principe de ce régime consiste à limiter au maximum les glucides pendant 72 heures, et ensuite d'être à jeun pendant au moins 12 heures avant l'examen (sauf de l'eau sans sucre).

Tous les aliments suivants, riches en glucides, doivent être **totalelement supprimés** durant les 72 heures :

- Féculents (pâtes, pain, riz, pomme de terre, maïs...), céréales
- Légumineuses (lentilles, fèves, haricots blancs/rouges, pois chiches...)
- Fruits
- Certains légumes : betterave rouge, carotte, courge, haricots verts/jaunes, navet
- Produits laitiers, sauf fromage à pâte molle, mi-dure, à pâte dure
- Produits sucrés : sucre, sirop d'érable, bonbons, miel, chocolat, confiture, biscuits, pâtisseries...
- Boissons sucrées : sodas, sirops, jus de fruits...
- Alcool : bière, vin, spiritueux

Les aliments suivants sont autorisés :

- Viandes non panées, charcuteries
- Poissons non panés, fruits de mer
- Œufs
- Fromage à pâte molle, mi-dure, à pâte dure
- Légumes excepté ceux mentionnés ci-dessus, salade verte, rampon...
- Matières grasses (huile, beurre, crème double 45 % MG)
- Fruits oléagineux (noix, noisettes, pistaches...)
- Epices et condiments excepté le ketchup et la sauce aigre-douce
- Eau, thé, café sans sucre

Le dernier repas devra être pris tôt le soir afin de pouvoir respecter un jeûne d'au moins 12 h avant l'examen.

Référence / Version PROC-2022-00328 / 02	Page 1 sur 2	Date d'application 03/05/2024	Date de validité 03/05/2026
<p><i>Seule la version <u>applicable</u> des documents diffusée électroniquement (sur Osmose-Doc (GED) et sur Intranet) fait foi. Toute autre source est utilisée sous la responsabilité de l'utilisateur.</i></p>			

Voici quelques idées de menus :

	Jour 1	Jour 2	Jour 3
Petit-déjeuner	Café, thé, tisane sans sucre, fromage Œuf au plat avec bacon grille, viande séchée	Café, thé, tisane sans sucre Omelette au fromage Dinde fumée	Café, thé, tisane sans sucre, fromage Œuf dur et mayonnaise, jambon cuit
Repas de midi	Poulet grillé Courgettes à l'huile d'olive, salade verte et sauce à salade Fromage	Poisson au four ou papillote ou grillé (non fariné) Ratatouille Salade verte et sauce Fromage	Steak de bœuf, beurre café de Paris, épinards à la crème double Salade verte et sauce Fromage
Repas du soir	Œuf dur et mayonnaise Chou-fleur Salade de rampon et sauce, salami	Poulet grille, tomate au four Salade verte et sauce Viande séchée	Assiette de fromage et viande froide Salade verte + céleri-pomme et sauce