

Meal Plan - Plan alimentaire pour prendre du muscle de 2400 calories



Grocery List Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 Day 5 Day 6 Day 7 Recipes

N'oubliez pas de générer votre plan pour la semaine prochaine sur <https://www.strongrfastr.com>

Day 1 2344 kcal ● 219g protéine (37%) ● 118g lipides (45%) ● 79g glucides (13%) ● 23g fibres (4%)

Petit-déjeuner

405 kcal, 27g de protéines, 15g glucides nets, 24g de lipides



Fraises
1 2/3 tasse(s)- 87 kcal



Œufs brouillés de base
4 œuf(s)- 318 kcal

Collations

340 kcal, 17g de protéines, 5g glucides nets, 27g de lipides



Fromage en ficelle
2 bâton(s)- 165 kcal



Noix
1/4 tasse(s)- 175 kcal

Déjeuner

785 kcal, 58g de protéines, 52g glucides nets, 34g de lipides



Cottage cheese et miel
3/4 tasse(s)- 187 kcal



Sandwich salade de thon à l'avocat
1 sandwich(s)- 370 kcal



Cacahuètes rôties
1/4 tasse(s)- 230 kcal

Dîner

810 kcal, 117g de protéines, 7g glucides nets, 32g de lipides



Poitrine de poulet simple
18 oz- 714 kcal



Salade simple aux tomates et carottes
98 kcal

Day 2

2381 kcal ● 173g protéine (29%) ● 129g lipides (49%) ● 100g glucides (17%) ● 33g fibres (6%)

Petit-déjeuner

405 kcal, 27g de protéines, 15g glucides nets, 24g de lipides



Fraises
1 2/3 tasse(s)- 87 kcal



Œufs brouillés de base
4 œuf(s)- 318 kcal

Collations

340 kcal, 17g de protéines, 5g glucides nets, 27g de lipides



Fromage en ficelle
2 bâton(s)- 165 kcal



Noix
1/4 tasse(s)- 175 kcal

Déjeuner

835 kcal, 53g de protéines, 59g glucides nets, 40g de lipides



Riz brun
1 tasse de riz brun cuit- 229 kcal



Poêlée de cuisse de poulet et choux de Bruxelles
2 cuisse(s) de poulet- 607 kcal

Dîner

800 kcal, 76g de protéines, 21g glucides nets, 38g de lipides



Chou cavalier (collard) à l'ail
239 kcal



Salade bowl poulet, betterave & carotte
562 kcal

Day 3

2406 kcal ● 184g protéine (31%) ● 79g lipides (29%) ● 210g glucides (35%) ● 30g fibres (5%)

Petit-déjeuner

375 kcal, 26g de protéines, 45g glucides nets, 8g de lipides

 Yaourt grec allégé
2 pot(s)- 310 kcal



Pêche
1 pêche(s)- 66 kcal

Collations

395 kcal, 21g de protéines, 32g glucides nets, 17g de lipides

 Parfait yaourt quinoa & chia
282 kcal



Cacahuètes rôties
1/8 tasse(s)- 115 kcal

Déjeuner

820 kcal, 62g de protéines, 65g glucides nets, 31g de lipides

 Bretzels
138 kcal

 Sandwich au roast beef et cornichon
1 1/2 sandwich(s)- 680 kcal

Dîner

815 kcal, 75g de protéines, 69g glucides nets, 23g de lipides

 Soupe de poulet aux nouilles
2 1/2 boîte(s)- 356 kcal

 Sandwich au poulet grillé
1 sandwich(s)- 460 kcal

Day 4

2365 kcal ● 163g protéine (28%) ● 87g lipides (33%) ● 199g glucides (34%) ● 33g fibres (6%)

Petit-déjeuner

375 kcal, 26g de protéines, 45g glucides nets, 8g de lipides

 Yaourt grec allégé
2 pot(s)- 310 kcal



Pêche
1 pêche(s)- 66 kcal

Collations

395 kcal, 21g de protéines, 32g glucides nets, 17g de lipides

 Parfait yaourt quinoa & chia
282 kcal



Cacahuètes rôties
1/8 tasse(s)- 115 kcal

Déjeuner

820 kcal, 62g de protéines, 65g glucides nets, 31g de lipides

 Bretzels
138 kcal

 Sandwich au roast beef et cornichon
1 1/2 sandwich(s)- 680 kcal

Dîner

775 kcal, 54g de protéines, 58g glucides nets, 31g de lipides

 Salade de thon à l'avocat
545 kcal



Jus de fruits
2 tasse(s)- 229 kcal

Day 5 2386 kcal (● 181g protéine (30%) (● 86g lipides (32%) (● 184g glucides (31%) (● 38g fibres (6%)

Petit-déjeuner

375 kcal, 26g de protéines, 45g glucides nets, 8g de lipides



Yaourt grec allégé
2 pot(s)- 310 kcal



Pêche
1 pêche(s)- 66 kcal

Collations

265 kcal, 23g de protéines, 35g glucides nets, 2g de lipides



Pamplemousse
1 pamplemousse- 119 kcal



Bœuf séché (jerky)
146 kcal

Déjeuner

850 kcal, 73g de protéines, 50g glucides nets, 34g de lipides



Frites de carotte
138 kcal



Patates douces rôties au romarin
315 kcal



Blanc de poulet au citron et poivre
10 2/3 oz- 395 kcal

Dîner

895 kcal, 60g de protéines, 54g glucides nets, 42g de lipides



Brocoli au beurre
3/4 tasse(s)- 100 kcal



Casserole de porc et haricots
796 kcal

Day 6 2395 kcal (● 178g protéine (30%) (● 76g lipides (28%) (● 217g glucides (36%) (● 34g fibres (6%)

Petit-déjeuner

420 kcal, 28g de protéines, 37g glucides nets, 16g de lipides



Cottage cheese et miel
1/2 tasse(s)- 125 kcal



Pomme
1 pomme(s)- 105 kcal



Kale et œufs
189 kcal

Collations

265 kcal, 23g de protéines, 35g glucides nets, 2g de lipides



Pamplemousse
1 pamplemousse- 119 kcal



Bœuf séché (jerky)
146 kcal

Déjeuner

895 kcal, 66g de protéines, 64g glucides nets, 37g de lipides



Sandwich au poulet effiloché BBQ & ranch
1 1/2 sandwich(s)- 683 kcal



Brocoli arrosé d'huile d'olive
3 tasse(s)- 209 kcal

Dîner

820 kcal, 61g de protéines, 80g glucides nets, 21g de lipides



Pêche
4 pêche(s)- 264 kcal



Salade de poulet miel-moutarde
554 kcal

Day 7

2395 kcal ● 178g protéine (30%) ● 76g lipides (28%) ● 217g glucides (36%) ● 34g fibres (6%)

Petit-déjeuner

420 kcal, 28g de protéines, 37g glucides nets, 16g de lipides



Cottage cheese et miel
1/2 tasse(s)- 125 kcal



Pomme
1 pomme(s)- 105 kcal



Kale et œufs
189 kcal

Collations

265 kcal, 23g de protéines, 35g glucides nets, 2g de lipides



Pamplemousse
1 pamplemousse- 119 kcal



Bœuf séché (jerky)
146 kcal

Déjeuner

895 kcal, 66g de protéines, 64g glucides nets, 37g de lipides



Sandwich au poulet effiloché BBQ & ranch
1 1/2 sandwich(s)- 683 kcal



Brocoli arrosé d'huile d'olive
3 tasse(s)- 209 kcal

Dîner

820 kcal, 61g de protéines, 80g glucides nets, 21g de lipides



Pêche
4 pêche(s)- 264 kcal



Salade de poulet miel-moutarde
554 kcal

Liste de courses



Graisses et huiles

- huile
3 oz (mL)
- vinaigrette
3/4 c. à soupe (mL)
- huile d'olive
2 1/3 oz (mL)
- vinaigrette ranch
6 c. à café (mL)

Produits de volaille

- poitrine de poulet désossée sans peau, crue
5 lb (2273g)
- hauts de cuisse de poulet désossés, avec
peau
2 cuisse (190g)

Légumes et produits à base de légumes

- tomates
2 entier moyen (\approx 6,1 cm diam.) (253g)
- laitue romaine
3/8 tête (268g)
- carottes
4 1/4 moyen (259g)
- oignon
1 moyen (6,5 cm diam.) (123g)
- Ail
2 1/4 gousse(s) (7g)
- blettes
3/4 lb (340g)
- Betteraves précuites (en conserve ou réfrigérées)
5 oz (142g)
- choux de Bruxelles
5 oz (142g)
- cornichons
12 tranches (84g)
- Brocoli surgelé
6 3/4 tasse (614g)
- patates douces
1 patate douce, 12,5 cm de long (210g)
- feuilles de chou frisé (kale)
1 tasse, haché (40g)

Confiseries

- miel
4 oz (117g)

Épices et herbes

- sel
1/3 oz (9g)
- poivre noir
2 1/4 g (2g)
- thym séché
1/3 c. à café, feuilles (0g)
- moutarde de Dijon
1/4 livres (102g)
- poudre d'ail
1/8 c. à café (0g)
- romarin séché
2 1/4 g (2g)
- poivre citronné
2/3 c. à soupe (5g)

Légumineuses et produits à base de légumineuses

- cacahuètes rôties
1/2 tasse (73g)
- haricots blancs (en conserve)
1/2 boîte(s) (220g)

Produits à base de noix et de graines

- noix (anglaises)
1/2 tasse, décortiqué (50g)
- graines de chia
4 c. à café (19g)

Soupes, sauces et jus

- vinaigre de cidre de pomme
5/8 c. à thé (mL)
- bouillon de légumes
3/4 tasse(s) (mL)
- soupe de nouilles au poulet en conserve, condensée
2 1/2 boîte (300 g) (745g)
- sauce Worcestershire
1/4 c. à soupe (mL)
- sauce barbecue
6 c. à soupe (102g)

Céréales et pâtes

- riz brun
1/3 tasse (63g)
- quinoa, cru
4 c. à soupe (43g)

Produits laitiers et œufs

- cottage cheese faible en matières grasses (1 % de MG)
1 3/4 tasse (396g)
- œufs
12 grand (600g)
- fromage en ficelle
4 bâtonnet (112g)
- yaourt grec aromatisé allégé
8 pot(s) (150 g chacun) (1200g)
- fromage tranché
6 tranche (19 g chacune) (114g)
- beurre
3/4 c. à soupe (11g)

Produits de poissons et fruits de mer

- thon en conserve
1 3/4 boîte (301g)

Produits de boulangerie

- pain
9 oz (256g)
- petits pains Kaiser
1 pain (9 cm diam.) (57g)
- pains à hamburger
3 petit pain(s) (153g)

Fruits et jus de fruits

- avocats
1 1/2 avocat(s) (276g)
- jus de citron vert
1 3/4 c. à café (mL)
- fraises
3 1/3 tasse, entière (480g)
- pêche
11 moyen (6,5 cm diam.) (1650g)
- jus de fruit
16 fl oz (mL)
- pommes
2 1/4 moyen (7,5 cm diam.) (410g)
- pamplemousse
3 grand (env. 11,5 cm diam.) (996g)

Boissons

- eau
2/3 tasse(s) (160mL)

Collations

- bretzels durs salés
2 1/2 oz (71g)
- jerky de bœuf
6 oz (170g)

Saucisses et charcuterie

- roast beef tranché (charcuterie)
3/4 livres (340g)

Autre

- mélange de jeunes pousses
5 1/2 tasse (165g)
- tomates en dés
1/4 boîte(s) (105g)
- mélange d'épices italien
1/2 c. à café (2g)

Produits de porc

- épaule de porc
1/2 lb (227g)

Petit-déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

Fraises

1 2/3 tasse(s) - 87 kcal ● 2g protéine ● 1g lipides ● 14g glucides ● 5g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

fraises

1 2/3 tasse, entière (240g)

Pour les 2 repas :

fraises

3 1/3 tasse, entière (480g)

1. La recette n'a pas d'instructions.

Œufs brouillés de base

4 œuf(s) - 318 kcal ● 25g protéine ● 24g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

œufs

4 grand (200g)

huile

1 c. à café (mL)

Pour les 2 repas :

œufs

8 grand (400g)

huile

2 c. à café (mL)

1. Battez les œufs dans un bol moyen jusqu'à homogénéité.
Chauffez l'huile dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit chaude.
Versez le mélange d'œufs.
Dès que les œufs commencent à prendre, brouillez-les.
Répétez (sans remuer constamment) jusqu'à ce que les œufs épaissent et qu'il ne reste plus d'œuf liquide. Assaisonnez de sel/poivre.

Petit-déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 3, jour 4 et jour 5

Yaourt grec allégé

2 pot(s) - 310 kcal ● 25g protéine ● 8g lipides ● 33g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

yaourt grec aromatisé allégé
2 pot(s) (150 g chacun) (300g)

Pour les 3 repas :

yaourt grec aromatisé allégé
6 pot(s) (150 g chacun) (900g)

1. La recette n'a pas d'instructions.

Pêche

1 pêche(s) - 66 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 12g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

pêche
1 moyen (6,5 cm diam.) (150g)

Pour les 3 repas :

pêche
3 moyen (6,5 cm diam.) (450g)

1. La recette n'a pas d'instructions.

Petit-déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Cottage cheese et miel

1/2 tasse(s) - 125 kcal ● 14g protéine ● 1g lipides ● 15g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

miel
2 c. à café (14g)
cottage cheese faible en matières grasses (1 % de MG)
1/2 tasse (113g)

Pour les 2 repas :

miel
4 c. à café (28g)
cottage cheese faible en matières grasses (1 % de MG)
1 tasse (226g)

1. Servez le cottage cheese dans un bol et arrosez de miel.

Pomme

1 pomme(s) - 105 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 21g glucides ● 4g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

pommes

1 moyen (7,5 cm diam.) (182g)

Pour les 2 repas :

pommes

2 moyen (7,5 cm diam.) (364g)

1. La recette n'a pas d'instructions.

Kale et œufs

189 kcal ● 13g protéine ● 14g lipides ● 2g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

sel

1 trait (0g)

feuilles de chou frisé (kale)

1/2 tasse, haché (20g)

œufs

2 grand (100g)

huile

1 c. à café (mL)

Pour les 2 repas :

sel

2 trait (1g)

feuilles de chou frisé (kale)

1 tasse, haché (40g)

œufs

4 grand (200g)

huile

2 c. à café (mL)

1. Casser les œufs dans un petit bol et battre.
2. Assaisonner les œufs avec du sel, déchirer les feuilles et les mélanger aux œufs (pour obtenir de vraies "green eggs", mettre le mélange dans un blender et mixer jusqu'à obtenir une texture lisse).
3. Chauffer l'huile de votre choix dans une poêle à feu moyen.
4. Ajouter le mélange d'œufs et cuire selon la consistance désirée.
5. Servir.

Déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1

Cottage cheese et miel

3/4 tasse(s) - 187 kcal ● 21g protéine ● 2g lipides ● 22g glucides ● 0g fibres



Donne 3/4 tasse(s) portions

miel

3 c. à café (21g)

cottage cheese faible en matières grasses (1 % de MG)

3/4 tasse (170g)

1. Servez le cottage cheese dans un bol et arrosez de miel.

Sandwich salade de thon à l'avocat

1 sandwich(s) - 370 kcal ● 28g protéine ● 14g lipides ● 25g glucides ● 7g fibres



Donne 1 sandwich(s) portions

oignon, haché finement
1/8 petit (9g)
thon en conserve, égoutté
1/2 boîte (86g)
pain
2 tranche (64g)
avocats
1/4 avocat(s) (50g)
jus de citron vert
1/2 c. à café (mL)
sel
1/2 trait (0g)
poivre noir
1/2 trait (0g)

1. Dans un petit bol, mélanger le thon égoutté, l'avocat, le jus de lime, l'oignon haché, le sel et le poivre jusqu'à homogénéité.

2. Mettre le mélange entre deux tranches de pain et servir.

Cacahuètes rôties

1/4 tasse(s) - 230 kcal ● 9g protéine ● 18g lipides ● 5g glucides ● 3g fibres



Donne 1/4 tasse(s) portions

cacahuètes rôties
4 c. à s. (37g)

1. La recette n'a pas d'instructions.

Déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 2

Riz brun

1 tasse de riz brun cuit - 229 kcal ● 5g protéine ● 2g lipides ● 46g glucides ● 2g fibres



Donne 1 tasse de riz brun cuit portions

riz brun

1/3 tasse (63g)

poivre noir

1/4 c. à café, moulu (1g)

eau

2/3 tasse(s) (160mL)

sel

1/4 c. à café (1g)

1. (Remarque : suivez les instructions du paquet de riz si elles diffèrent ci-dessous)
2. Rincez l'amidon du riz dans une passoire sous l'eau froide pendant 30 secondes.
3. Portez l'eau à ébullition à feu vif dans une grande casserole avec un couvercle bien ajusté.
4. Ajoutez le riz, remuez une seule fois, puis laissez mijoter, couvert, pendant 30 à 45 minutes ou jusqu'à absorption de l'eau.
5. Retirez du feu et laissez reposer, couvert, encore 10 minutes. Égrenez à la fourchette.

Poêlée de cuisse de poulet et choux de Bruxelles

2 cuisse(s) de poulet - 607 kcal ● 48g protéine ● 38g lipides ● 12g glucides ● 6g fibres



Donne 2 cuisse(s) de poulet portions

choux de Bruxelles, paré et coupé en deux

5 oz (142g)

oignon, tranché

1/2 moyen (6,5 cm diam.) (55g)

huile

2 c. à café (mL)

bouillon de légumes

3/8 tasse(s) (mL)

hauts de cuisse de poulet désossés,

avec peau

2 cuisse (190g)

1. Préchauffez le four à 350°F (175°C) et assaisonnez les cuisses de poulet avec du sel et du poivre.
2. Chauffez l'huile dans une poêle allant au four à feu moyen-vif. Placez le poulet côté peau vers le bas et faites dorer 3 à 5 minutes jusqu'à ce que la peau soit bien dorée. Retournez le poulet et réduisez le feu à doux.
3. Répartissez l'oignon et les choux de Bruxelles autour du poulet. Versez le bouillon de légumes et portez à frémissement, puis coupez le feu.
4. Transférez la poêle au four et faites cuire environ 20 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit et atteigne une température interne de 165°F (74°C). Bon appétit.

Déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

Bretzels

138 kcal ● 4g protéine ● 1g lipides ● 27g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

bretzels durs salés

1 1/4 oz (35g)

Pour les 2 repas :

bretzels durs salés

2 1/2 oz (71g)

Sandwich au roast beef et cornichon

1 1/2 sandwich(s) - 680 kcal ● 58g protéine ● 30g lipides ● 38g glucides ● 7g fibres

1. La recette n'a pas d'instructions.



Translation missing:
fr.for_single_meal

moutarde de Dijon

1 1/2 c. à soupe (23g)

cornichons

6 tranches (42g)

fromage tranché

3 tranche (19 g chacune) (57g)

roast beef tranché (charcuterie)

6 oz (170g)

pain

3 tranche(s) (96g)

Pour les 2 repas :

moutarde de Dijon

3 c. à soupe (45g)

cornichons

12 tranches (84g)

fromage tranché

6 tranche (19 g chacune) (114g)

roast beef tranché (charcuterie)

3/4 livres (340g)

pain

6 tranche(s) (192g)

1. Assemblez le sandwich en étalant de la moutarde sur une tranche de pain puis en ajoutant les autres ingrédients. Servez.

Déjeuner 4 ↗

Consommer les jour 5

Frites de carotte

138 kcal ● 2g protéine ● 7g lipides ● 12g glucides ● 5g fibres



sel

1/8 c. à café (1g)

romarin séché

1/2 c. à café (1g)

huile d'olive

1/2 c. à soupe (mL)

carottes, épluché

3/8 lb (170g)

1. Préchauffez le four à 425 F (220 C). Tapissez une plaque de cuisson de papier aluminium.
2. Coupez les carottes dans le sens de la longueur en longues et fines lamelles.
3. Dans un grand bol, mélangez les carottes avec tous les autres ingrédients. Mélangez pour enrober.
4. Étalez uniformément sur la plaque et faites cuire 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées.
5. Servez.

Patates douces rôties au romarin

315 kcal ● 3g protéine ● 14g lipides ● 37g glucides ● 7g fibres



patates douces, coupé en cubes de 1\''
1 patate douce, 12,5 cm de long (210g)
romarin séché
1/2 c. à soupe (2g)
poivre noir
1/2 c. à café, moulu (1g)
sel
1/2 c. à café (3g)
huile d'olive
1 c. à soupe (mL)

1. Préchauffez le four à 425 F (220 C). Recouvez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Mélangez tous les ingrédients dans un bol moyen et mélangez pour bien enrober.
3. Répartissez les patates douces uniformément sur la plaque.
4. Faites cuire au four pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
5. Retirez du four et servez.

Blanc de poulet au citron et poivre

10 2/3 oz - 395 kcal ● 68g protéine ● 13g lipides ● 2g glucides ● 1g fibres



Donne 10 2/3 oz portions

poivre citronné

2/3 c. à soupe (5g)

huile d'olive

1/3 c. à soupe (mL)

poitrine de poulet désossée sans

peau, crue

2/3 lb (299g)

1. Commencez par frotter le poulet avec de l'huile d'olive et l'assaisonnement citron-poivre. Si vous cuisinez à la poêle, gardez un peu d'huile pour la cuisson.

2. SUR LA POËLE

3. Chauffez le reste de l'huile d'olive dans une poêle moyenne à feu moyen, placez les blancs de poulet et faites cuire jusqu'à ce que les bords deviennent opaques, environ 10 minutes.

4. Retournez les blancs, couvrez la poêle, baissez le feu et poursuivez la cuisson 10 minutes supplémentaires.

5. AU FOUR

6. Préchauffez le four à 400 °F (200 °C).

7. Placez le poulet sur une grille de cuisson (recommandé) ou une plaque.

8. Faites cuire 10 minutes, retournez puis cuisez encore 15 minutes (ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 degrés Fahrenheit).

9. AU GRIL/GRILL

10. Placez la grille du four à 3–4 pouces de l'élément chauffant supérieur.

11. Mettez le four en mode gril et préchauffez à haute température.

12. Faites griller le poulet 3 à 8 minutes de chaque côté. Le temps réel dépendra de l'épaisseur des blancs et de leur distance à l'élément chauffant.

Déjeuner 5 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Sandwich au poulet effiloché BBQ & ranch

1 1/2 sandwich(s) - 683 kcal ● 58g protéine ● 23g lipides ● 58g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

poitrine de poulet désossée sans peau, crue
1/2 livres (255g)
huile d'olive
1 1/2 c. à café (mL)
laitue romaine
1 1/2 feuille intérieure (9g)
vinaigrette ranch
3 c. à café (mL)
pains à hamburger
1 1/2 petit pain(s) (77g)
sauce barbecue
3 c. à soupe (51g)

Pour les 2 repas :

poitrine de poulet désossée sans peau, crue
18 oz (510g)
huile d'olive
3 c. à café (mL)
laitue romaine
3 feuille intérieure (18g)
vinaigrette ranch
6 c. à café (mL)
pains à hamburger
3 petit pain(s) (153g)
sauce barbecue
6 c. à soupe (102g)

1. Placer les blancs de poulet crus dans une casserole et couvrir d'environ 2,5 cm d'eau. Porter à ébullition et cuire 10-15 minutes jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit.
2. Transférer le poulet dans un bol et laisser refroidir. Une fois refroidi, utiliser deux fourchettes pour effilocher le poulet.
3. Mélanger le poulet et la sauce barbecue dans un bol. Étaler la sauce ranch sur le pain. Garnir avec le mélange de poulet et la laitue.
4. Servir.

Brocoli arrosé d'huile d'olive

3 tasse(s) - 209 kcal ● 8g protéine ● 14g lipides ● 6g glucides ● 8g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

huile d'olive
3 c. à café (mL)
Brocoli surgelé
3 tasse (273g)
sel
1 1/2 trait (1g)
poivre noir
1 1/2 trait (0g)

Pour les 2 repas :

huile d'olive
6 c. à café (mL)
Brocoli surgelé
6 tasse (546g)
sel
3 trait (1g)
poivre noir
3 trait (0g)

1. Préparer le brocoli selon les instructions du paquet.
2. Arroser d'huile d'olive et assaisonner de sel et de poivre selon le goût.

Collations 1

Consommer les jour 1 et jour 2

Fromage en ficelle

2 bâton(s) - 165 kcal ● 13g protéine ● 11g lipides ● 3g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

fromage en ficelle
2 bâtonnet (56g)

Pour les 2 repas :

fromage en ficelle
4 bâtonnet (112g)

1. La recette n'a pas d'instructions.

Noix

1/4 tasse(s) - 175 kcal ● 4g protéine ● 16g lipides ● 2g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

noix (anglaises)
4 c. à s., décortiqué (25g)

Pour les 2 repas :

noix (anglaises)
1/2 tasse, décortiqué (50g)

1. La recette n'a pas d'instructions.
-

Collations 2 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

Parfait yaourt quinoa & chia

282 kcal ● 17g protéine ● 8g lipides ● 29g glucides ● 6g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

quinoa, cru

2 c. à soupe (21g)

graines de chia

2 c. à café (9g)

yaourt grec aromatisé allégé

1 pot(s) (150 g chacun) (150g)

Pour les 2 repas :

quinoa, cru

4 c. à soupe (43g)

graines de chia

4 c. à café (19g)

yaourt grec aromatisé allégé

2 pot(s) (150 g chacun) (300g)

1. Cuire le quinoa selon les indications du paquet - 2 c. à soupe de quinoa cru doivent donner environ 1/3 tasse cuit. Laisser refroidir.
2. Mélanger le quinoa et le yaourt. Parsemer de graines de chia.
3. Servir.
4. Pour préparer en grande quantité : cuire tout le quinoa d'un coup et conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur. Mélanger avec le yaourt et les graines de chia au moment de servir.

Cacahuètes rôties

1/8 tasse(s) - 115 kcal ● 4g protéine ● 9g lipides ● 2g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

cacahuètes rôties

2 c. à s. (18g)

Pour les 2 repas :

cacahuètes rôties

4 c. à s. (37g)

1. La recette n'a pas d'instructions.

Collations 3 ↗

Consommer les jour 5, jour 6 et jour 7

Pamplemousse

1 pamplemousse - 119 kcal ● 2g protéine ● 0g lipides ● 23g glucides ● 4g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

pamplemousse

1 grand (env. 11,5 cm diam.) (332g)

Pour les 3 repas :

pamplemousse

3 grand (env. 11,5 cm diam.) (996g)

1. Coupez le pamplemousse en deux et séparez les segments en coupant soigneusement de chaque côté de la membrane de chaque segment avec un couteau bien aiguisé.
2. (optionnel : saupoudrez un peu de votre édulcorant sans calories préféré avant de servir)

Bœuf séché (jerky)

146 kcal ● 21g protéine ● 2g lipides ● 12g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

jerky de bœuf

2 oz (57g)

Pour les 3 repas :

jerky de bœuf

6 oz (170g)

1. La recette n'a pas d'instructions.

Dîner 1 ↗

Consommer les jour 1

Poitrine de poulet simple

18 oz - 714 kcal ● 113g protéine ● 29g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Donne 18 oz portions

huile

1 c. à soupe (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1 lb (504g)

1. Frottez d'abord le poulet avec de l'huile, du sel, du poivre et les autres assaisonnements de votre choix. Si vous cuisez à la poêle, gardez un peu d'huile pour la cuisson.
2. **À LA POÊLE :** Chauffez le reste de l'huile dans une poêle moyenne à feu moyen, placez les poitrines de poulet et faites cuire jusqu'à ce que les bords deviennent opaques, environ 10 minutes. Retournez de l'autre côté, couvrez la poêle, baissez le feu et faites cuire encore 10 minutes.
3. **AU FOUR :** Préchauffez le four à 400°F (200°C). Placez le poulet sur une plaque de cuisson. Faites cuire 10 minutes, retournez et faites cuire 15 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (75°C).
4. **AU GRIL / BROIL :** Réglez le four sur gril et préchauffez en position haute. Faites griller le poulet 3-8 minutes de chaque côté. Le temps varie selon l'épaisseur et la proximité de l'élément chauffant.
5. **TOUTES MÉTHODES :** Enfin, laissez reposer le poulet au moins 5 minutes avant de le découper. Servez.

Salade simple aux tomates et carottes

98 kcal ● 4g protéine ● 3g lipides ● 7g glucides ● 6g fibres



tomates, coupé en dés
1/2 entier moyen (\approx 6,1 cm diam.) (62g)
laitue romaine, grossièrement haché
1/2 cœurs (250g)
carottes, tranché
1/4 moyen (15g)
vinaigrette
3/4 c. à soupe (mL)

1. Dans un grand bol, ajouter la laitue, la tomate et les carottes ; mélanger.
2. Verser la vinaigrette au moment de servir.

Dîner 2 ↗

Consommer les jour 2

Chou cavalier (collard) à l'ail

239 kcal ● 11g protéine ● 13g lipides ● 7g glucides ● 14g fibres



Ail, haché
2 1/4 gousse(s) (7g)
sel
1/6 c. à café (1g)
huile
3/4 c. à soupe (mL)
blettes
3/4 lb (340g)

1. Rincer les feuilles de collard, les sécher, retirer les tiges et hacher les feuilles.
2. Ajouter l'huile de votre choix dans une poêle à feu moyen-doux. Une fois l'huile chauffée (environ 1 minute), ajouter l'ail et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit parfumé, environ 1 à 2 minutes.
3. Ajouter les collards et remuer fréquemment pendant environ 4 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient attendris et d'un vert vif (éviter qu'ils noircissent car cela altérerait le goût).
4. Assaisonner de sel et servir.

Salade bowl poulet, betterave & carotte

562 kcal ● 66g protéine ● 25g lipides ● 14g glucides ● 4g fibres



carottes, finement tranché
5/8 moyen (38g)
poitrine de poulet désossée sans peau, crue, coupé en cubes
5/8 lb (280g)
Betteraves précuites (en conserve ou réfrigérées), coupé en cubes
5 oz (142g)
vinaigre de cidre de pomme
5/8 c. à thé (mL)
thym séché
1/3 c. à café, feuilles (0g)
huile
1 1/4 c. à soupe (mL)

1. Chauffer la moitié de l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter le poulet en dés avec une pincée de sel et de poivre et cuire jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et doré.
2. Dresser le poulet avec des dés de betterave et des carottes tranchées. Arroser du reste d'huile plus du vinaigre, du thym, et assaisonner encore de sel et de poivre. Servir.

Dîner 3 ↗

Consommer les jour 3

Soupe de poulet aux nouilles

2 1/2 boîte(s) - 356 kcal ● 18g protéine ● 12g lipides ● 39g glucides ● 7g fibres

Donne 2 1/2 boîte(s) portions

soupe de nouilles au poulet en conserve, condensée
2 1/2 boîte (300 g) (745g)

1. Préparez selon les instructions sur l'emballage.



Sandwich au poulet grillé

1 sandwich(s) - 460 kcal ● 58g protéine ● 11g lipides ● 30g glucides ● 2g fibres



Donne 1 sandwich(s) portions

huile

1/2 c. à café (mL)

petits pains Kaiser

1 pain (9 cm diam.) (57g)

moutarde de Dijon

1/2 c. à soupe (8g)

mélange de jeunes pousses

4 c. à s. (8g)

tomates

3 tranche(s), fine/petite (45g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1/2 livres (227g)

1. Assaisonner le poulet avec un peu de sel et de poivre.

2. Chauffer l'huile dans une poêle ou une poêle-gril à feu moyen. Ajouter le poulet, le retourner une fois et cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé à l'intérieur. Réserver.

3. Couper le petit pain Kaiser en deux dans le sens de la longueur et étaler de la moutarde sur la face coupée du pain.

4. Sur la moitié inférieure du pain, disposer les feuilles, la tomate et la poitrine de poulet cuite. Refermer avec la moitié supérieure. Servir.

Dîner 4 ↗

Consommer les jour 4

Salade de thon à l'avocat

545 kcal ● 51g protéine ● 30g lipides ● 7g glucides ● 10g fibres



oignon, haché finement

1/3 petit (22g)

tomates

5 c. à s., haché (56g)

thon en conserve

1 1/4 boîte (215g)

mélange de jeunes pousses

1 1/4 tasse (38g)

poivre noir

1 1/4 trait (0g)

sel

1 1/4 trait (1g)

jus de citron vert

1 1/4 c. à café (mL)

avocats

5/8 avocat(s) (126g)

1. Dans un petit bol, mélanger le thon, l'avocat, le jus de lime, l'oignon haché, le sel et le poivre jusqu'à obtenir un mélange homogène.

2. Placer le mélange de thon sur un lit de jeunes pousses et garnir de tomates hachées.

3. Servir.

Jus de fruits

2 tasse(s) - 229 kcal ● 3g protéine ● 1g lipides ● 51g glucides ● 1g fibres

Donne 2 tasse(s) portions

jus de fruit
16 fl oz (mL)



1. La recette n'a pas d'instructions.

Dîner 5 ↗

Consommer les jour 5

Brocoli au beurre

3/4 tasse(s) - 100 kcal ● 2g protéine ● 9g lipides ● 1g glucides ● 2g fibres



Donne 3/4 tasse(s) portions

beurre
3/4 c. à soupe (11g)
poivre noir
3/8 trait (0g)
Brocoli surgelé
3/4 tasse (68g)
sel
3/8 trait (0g)

1. Préparez le brocoli selon les instructions sur l'emballage.
2. Mélangez le beurre jusqu'à ce qu'il fonde et assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût.

Casserole de porc et haricots

796 kcal ● 58g protéine ● 33g lipides ● 53g glucides ● 13g fibres



haricots blancs (en conserve), égoutté et rincé
1/2 boîte(s) (220g)
huile
1 c. à café (mL)
épaule de porc
1/2 lb (227g)
oignon, coupé en morceaux
1/4 grand (38g)
carottes, coupé en tranches
1/2 grand (36g)
poudre d'ail
1/8 c. à café (0g)
pommes, coupé en morceaux
1/4 moyen (7,5 cm diam.) (46g)
tomates en dés
1/4 boîte(s) (105g)
bouillon de légumes
3/8 tasse(s) (mL)
sauce Worcestershire
1/4 c. à soupe (mL)
mélange d'épices italien
1/2 c. à café (2g)

1. Préchauffez le four à 350°F (180°C).
2. Chauffez l'huile dans une cocotte allant au four à feu moyen. Ajoutez le porc et faites-le saisir, 5 à 8 minutes.
3. Ajoutez l'oignon, les carottes et la pomme dans la cocotte. Faites cuire en remuant pendant 2 minutes.
4. Ajoutez les tomates, les haricots, la sauce Worcestershire, le bouillon, l'assaisonnement italien, la poudre d'ail et du sel et du poivre. Mélangez et portez à frémissement. Une fois à ébullition, mettez le couvercle, transférez la cocotte au four et faites cuire 90 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et que le porc soit cuit.
5. Servez.

Dîner 6 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Pêche

4 pêche(s) - 264 kcal ● 6g protéine ● 2g lipides ● 48g glucides ● 9g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

pêche

4 moyen (6,5 cm diam.) (600g)

Pour les 2 repas :

pêche

8 moyen (6,5 cm diam.) (1200g)

1. La recette n'a pas d'instructions.

Salade de poulet miel-moutarde

554 kcal ● 55g protéine ● 20g lipides ● 32g glucides ● 6g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

avocats, coupé

1/4 avocat(s) (50g)

tomates, tranché

4 c. à s., en tranches (45g)

mélange de jeunes pousses

2 tasse (60g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1/2 livres (227g)

huile

3/8 c. à soupe (mL)

miel

5 c. à c. (34g)

moutarde de Dijon

5 c. à c. (25g)

Pour les 2 repas :

avocats, coupé

1/2 avocat(s) (101g)

tomates, tranché

1/2 tasse, en tranches (90g)

mélange de jeunes pousses

4 tasse (120g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1 livres (454g)

huile

5/6 c. à soupe (mL)

miel

3 c. à s. (68g)

moutarde de Dijon

3 c. à s. (50g)

1. Fouettez le miel et la moutarde dans un petit bol. Réservez.
2. Assaisonnez le poulet avec un peu de sel/poivre.
3. Chauffez l'huile dans une poêle sur feu moyen. Ajoutez le poulet et faites cuire 3-5 minutes de chaque côté. Le temps dépend de l'épaisseur des blancs de poulet.
4. Quand le poulet est presque cuit, versez la moitié de la sauce miel-moutarde dessus et retournez-le plusieurs fois jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé. Retirez le poulet de la poêle et tranchez-le quand il est assez froid pour être manipulé. Réservez.
5. Assemblez la salade avec les jeunes pousses, les tomates et les avocats. Versez le reste de la sauce miel-moutarde dessus et mélangez. Ajoutez le poulet au plat et servez.