

Meal Plan - Plan alimentaire de perte de poids à 1500 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 1480 kcal ● 147g protéine (40%) ● 31g lipides (19%) ● 132g glucides (36%) ● 20g fibres (5%)

Petit-déjeuner

315 kcal, 33g de protéines, 22g glucides nets, 9g de lipides



Shake protéiné (lait)

258 kcal



Raisins

58 kcal

Collations

210 kcal, 13g de protéines, 25g glucides nets, 5g de lipides



Pepperoni de dinde

22 tranche(s)- 94 kcal



Banane

1 banane(s)- 117 kcal

Déjeuner

520 kcal, 54g de protéines, 55g glucides nets, 6g de lipides



Patates douces farcies au poulet barbecue

1 pomme de terre(s)- 520 kcal

Dîner

435 kcal, 47g de protéines, 30g glucides nets, 12g de lipides



Crevettes simples

6 oz- 205 kcal



Salade de chou kale simple

1 tasse(s)- 55 kcal



Lentilles

174 kcal

Day 2 1477 kcal ● 136g protéine (37%) ● 46g lipides (28%) ● 112g glucides (30%) ● 17g fibres (5%)

Petit-déjeuner

315 kcal, 33g de protéines, 22g glucides nets, 9g de lipides



Shake protéiné (lait)

258 kcal



Raisins

58 kcal

Collations

210 kcal, 13g de protéines, 25g glucides nets, 5g de lipides



Pepperoni de dinde

22 tranche(s)- 94 kcal



Banane

1 banane(s)- 117 kcal

Déjeuner

470 kcal, 42g de protéines, 24g glucides nets, 20g de lipides



Sauté de porc et légumes

440 kcal



Salade de chou kale simple

1/2 tasse(s)- 28 kcal

Dîner

480 kcal, 48g de protéines, 41g glucides nets, 12g de lipides



Riz au bouillon d'os

184 kcal



Poulet et légumes rôtis en une seule poêle

298 kcal

Day 3

1466 kcal ● 148g protéine (40%) ● 39g lipides (24%) ● 113g glucides (31%) ● 17g fibres (5%)

Petit-déjeuner

315 kcal, 33g de protéines, 22g glucides nets, 9g de lipides



Shake protéiné (lait)

258 kcal



Raisins

58 kcal

Collations

210 kcal, 13g de protéines, 25g glucides nets, 5g de lipides



Pepperoni de dinde

22 tranche(s)- 94 kcal



Banane

1 banane(s)- 117 kcal

Déjeuner

455 kcal, 54g de protéines, 24g glucides nets, 13g de lipides



Purée de patates douces

92 kcal



Légumes mélangés

1/2 tasse(s)- 49 kcal



Poitrine de poulet simple

8 oz- 317 kcal

Dîner

480 kcal, 48g de protéines, 41g glucides nets, 12g de lipides



Riz au bouillon d'os

184 kcal



Poulet et légumes rôtis en une seule poêle

298 kcal

Day 4

1543 kcal ● 139g protéine (36%) ● 56g lipides (33%) ● 102g glucides (26%) ● 19g fibres (5%)

Petit-déjeuner

250 kcal, 20g de protéines, 27g glucides nets, 5g de lipides



Bâtonnets de céleri

1 branche(s) de céleri- 7 kcal



Barre protéinée

1 barre- 245 kcal

Collations

265 kcal, 15g de protéines, 15g glucides nets, 16g de lipides



Lait

1 tasse(s)- 149 kcal



Bouchées concombre-fromage de chèvre

118 kcal

Déjeuner

570 kcal, 52g de protéines, 51g glucides nets, 13g de lipides



Riz au bouillon d'os

92 kcal



Bol poulet, brocoli et patate douce

477 kcal

Dîner

455 kcal, 52g de protéines, 10g glucides nets, 22g de lipides



Cuisse de poulet simple

9 oz- 383 kcal



Légumes mélangés

3/4 tasse(s)- 73 kcal

Day 5

1549 kcal ● 132g protéine (34%) ● 44g lipides (26%) ● 141g glucides (37%) ● 15g fibres (4%)

Petit-déjeuner

250 kcal, 20g de protéines, 27g glucides nets, 5g de lipides



Bâtonnets de céleri
1 branche(s) de céleri- 7 kcal



Barre protéinée
1 barre- 245 kcal

Collations

265 kcal, 15g de protéines, 15g glucides nets, 16g de lipides



Lait
1 tasse(s)- 149 kcal



Bouchées concombre-fromage de chèvre
118 kcal

Déjeuner

490 kcal, 29g de protéines, 61g glucides nets, 13g de lipides



Salade grecque simple au concombre
141 kcal



Sandwich jambon effiloché BBQ
1 sandwich(s)- 348 kcal

Dîner

545 kcal, 68g de protéines, 39g glucides nets, 9g de lipides



Poitrine de poulet marinée
8 oz- 283 kcal



Lentilles
260 kcal

Day 6

1563 kcal ● 139g protéine (36%) ● 66g lipides (38%) ● 84g glucides (22%) ● 19g fibres (5%)

Petit-déjeuner

275 kcal, 18g de protéines, 13g glucides nets, 16g de lipides



Œufs brouillés aux kale, tomates et romarin
203 kcal



Lait
1/2 tasse(s)- 75 kcal

Collations

230 kcal, 7g de protéines, 17g glucides nets, 12g de lipides



Graines de tournesol
90 kcal



Nectarine
1 nectarine(s)- 70 kcal



Chips de chou kale
69 kcal

Déjeuner

515 kcal, 46g de protéines, 15g glucides nets, 28g de lipides



Salade simple de jeunes pousses et tomates
113 kcal



Larb de poulet thaï
401 kcal

Dîner

545 kcal, 68g de protéines, 39g glucides nets, 9g de lipides



Poitrine de poulet marinée
8 oz- 283 kcal



Lentilles
260 kcal

Day 7

1522 kcal ● 141g protéine (37%) ● 71g lipides (42%) ● 64g glucides (17%) ● 15g fibres (4%)

Petit-déjeuner

275 kcal, 18g de protéines, 13g glucides nets, 16g de lipides



Œufs brouillés aux kale, tomates et romarin
203 kcal



Lait
1/2 tasse(s)- 75 kcal

Collations

230 kcal, 7g de protéines, 17g glucides nets, 12g de lipides



Graines de tournesol
90 kcal



Nectarine
1 nectarine(s)- 70 kcal



Chips de chou kale
69 kcal

Déjeuner

515 kcal, 46g de protéines, 15g glucides nets, 28g de lipides



Salade simple de jeunes pousses et tomates
113 kcal



Larb de poulet thaï
401 kcal

Dîner

500 kcal, 70g de protéines, 20g glucides nets, 14g de lipides



Tilapia au beurre et à l'estragon
12 oz- 410 kcal



Purée de patates douces
92 kcal

Liste de courses



Saucisses et charcuterie

- Pepperoni de dinde
66 tranches (116g)
- charcuterie de jambon
4 oz (113g)

Fruits et jus de fruits

- banane
3 moyen (18 à 20 cm) (354g)
- raisins
3 tasse (276g)
- jus de citron
1/4 c. à soupe (mL)
- nectarine
2 moyen (6,5 cm diam.) (284g)
- jus de citron vert
1 c. à soupe (mL)

Produits de poissons et fruits de mer

- crevettes crues
6 oz (170g)
- tilapia, cru
3/4 lb (336g)

Graisses et huiles

- huile
1 1/2 oz (mL)
- vinaigrette
6 c. à soupe (mL)
- huile d'olive
2/3 oz (mL)
- sauce marinade
1/2 tasse (mL)

Légumes et produits à base de légumes

- feuilles de chou frisé (kale)
1/2 livres (253g)
- patates douces
3 patate douce, 12,5 cm de long (595g)
- légumes mélangés surgelés
2/3 livres (311g)
- courgette
1/2 moyen (98g)
- poivron rouge
1/2 moyen (env. 7 cm long, 6,5 cm diam.)
(60g)

Boissons

- eau
1/4 gallon (1037mL)
- poudre de protéine
3 boules (1/3 tasse chacun) (93g)

Légumineuses et produits à base de légumineuses

- lentilles crues
1 tasse (192g)
- sauce soja (tamari)
2 c. à soupe (mL)

Produits laitiers et œufs

- lait entier
6 tasse(s) (1440mL)
- fromage de chèvre
2 oz (57g)
- yaourt grec écrémé nature
4 c. à s. (70g)
- œufs
4 grand (200g)
- beurre
3/4 c. à soupe (11g)

Produits de volaille

- poitrine de poulet désossée sans peau, crue
3 lb (1423g)
- cuisses de poulet sans peau et désossées
1/2 livres (255g)
- poulet haché, cru
1 livres (454g)

Soupes, sauces et jus

- sauce barbecue
2 3/4 fl oz (99g)

Produits de porc

- longe de porc désossée
3/8 lb (170g)

Autre

- sauce pour sauté (stir-fry sauce)
2 c. à s. (34g)
- bouillon d'os de poulet
1 1/4 tasse(s) (mL)

- brocoli
1/2 tasse, haché (46g)
- oignon
1/2 moyen (6,5 cm diam.) (63g)
- tomates
2 2/3 entier moyen (\approx 6,1 cm diam.) (329g)
- concombre
1 concombre (21 cm) (301g)
- céleri cru
2 tige, moyenne (19–20 cm de long) (80g)
- Brocoli surgelé
3/8 paquet (118g)
- oignon rouge
1/8 moyen (6,5 cm diam.) (14g)
- cornichons sucrés
4 chips (30g)
- haricots verts frais
1 1/2 tasse, morceaux de 1,25 cm (150g)
- Ail
2 1/2 gousse (8g)
- gingembre frais
1 pouce (2,5 cm) cube (5g)
- piment serrano
1 poivron(s) (6g)

- barre protéinée (20 g de protéines)
2 barre (100g)
- mélange de jeunes pousses
4 1/2 tasse (135g)

Céréales et pâtes

- riz blanc à grain long
10 c. à s. (116g)

Produits de boulangerie

- pains à hamburger
1 petit pain(s) (51g)

Produits à base de noix et de graines

- graines de tournesol décortiquées
1 oz (28g)

Épices et herbes

- sel
2 c. à café (11g)
- poivre noir
1 c. à café, moulu (2g)
- origan séché
3/4 c. à café, moulu (1g)
- aneth séché
1 1/2 c. à café (2g)
- paprika
3/8 c. à café (1g)
- vinaigre de vin rouge
1/2 c. à café (mL)
- romarin séché
1/2 c. à café (1g)
- vinaigre balsamique
2 c. à café (mL)
- coriandre moulue
1/4 c. à café (0g)
- estragon frais
1 1/2 c. à café, haché (1g)

Petit-déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1, jour 2 et jour 3

Shake protéiné (lait)

258 kcal ● 32g protéine ● 8g lipides ● 13g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

poudre de protéine

1 boules (1/3 tasse chacun) (31g)

lait entier

1 tasse(s) (240mL)

Pour les 3 repas :

poudre de protéine

3 boules (1/3 tasse chacun) (93g)

lait entier

3 tasse(s) (720mL)

1. Mélangez jusqu'à homogénéité.

2. Servez.

Raisins

58 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 9g glucides ● 4g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

raisins

1 tasse (92g)

Pour les 3 repas :

raisins

3 tasse (276g)

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

Petit-déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 4 et jour 5

Bâtonnets de céleri

1 branche(s) de céleri - 7 kcal ● 0g protéine ● 0g lipides ● 1g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

céleri cru

1 tige, moyenne (19–20 cm de long)
(40g)

Pour les 2 repas :

céleri cru

2 tige, moyenne (19–20 cm de long) (80g)

1. Coupez le céleri en bâtonnets et servez.

Barre protéinée

1 barre - 245 kcal ● 20g protéine ● 5g lipides ● 26g glucides ● 4g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

barre protéinée (20 g de protéines)

1 barre (50g)

Pour les 2 repas :

barre protéinée (20 g de protéines)

2 barre (100g)

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

Petit-déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Œufs brouillés aux kale, tomates et romarin

203 kcal ● 15g protéine ● 12g lipides ● 7g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

feuilles de chou frisé (kale)

1 tasse, haché (40g)

œufs

2 grand (100g)

tomates

1/2 tasse, haché (90g)

romarin séché

1/4 c. à café (0g)

vinaigre balsamique

1 c. à café (mL)

eau

3 c. à soupe (45mL)

huile

1/2 c. à café (mL)

Pour les 2 repas :

feuilles de chou frisé (kale)

2 tasse, haché (80g)

œufs

4 grand (200g)

tomates

1 tasse, haché (180g)

romarin séché

1/2 c. à café (1g)

vinaigre balsamique

2 c. à café (mL)

eau

6 c. à soupe (91mL)

huile

1 c. à café (mL)

1. Dans une petite poêle, ajouter l'huile de votre choix à feu moyen-vif.
2. Ajouter le kale, les tomates, le romarin et l'eau. Couvrir et cuire environ 4 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les légumes aient ramolli.
3. Ajouter les œufs et remuer pour les brouiller avec les légumes.
4. Quand les œufs sont cuits, retirer du feu et dresser. Ajouter éventuellement un filet de vinaigrette balsamique. Servir.

Lait

1/2 tasse(s) - 75 kcal ● 4g protéine ● 4g lipides ● 6g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

lait entier

1/2 tasse(s) (120mL)

Pour les 2 repas :

lait entier

1 tasse(s) (240mL)

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

Déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1

Patates douces farcies au poulet barbecue

1 pomme de terre(s) - 520 kcal ● 54g protéine ● 6g lipides ● 55g glucides ● 7g fibres



Donne 1 pomme de terre(s) portions

patates douces, coupé en deux

1 patate douce, 12,5 cm de long (210g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1/2 lb (224g)

sauce barbecue

2 2/3 c. à s. (48g)

1. Placez les blancs de poulet crus dans une casserole et couvrez-les d'environ 2,5 cm d'eau. Portez à ébullition et faites cuire 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
2. Transférez le poulet dans un bol et laissez refroidir. Une fois refroidi, utilisez deux fourchettes pour effilocher le poulet. Réservez.
3. Pendant ce temps, préchauffez le four à 425 F (220 C) et placez les patates douces, face coupée vers le haut, sur une plaque de cuisson.
4. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 35 minutes.
5. Dans une casserole à feu moyen-doux, mélangez le poulet effiloché et la sauce barbecue jusqu'à ce que le tout soit réchauffé, 5 à 10 minutes.
6. Garnissez chaque patate de quantité égale de poulet.
7. Servez.

Déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 2

Sauté de porc et légumes

440 kcal ● 41g protéine ● 18g lipides ● 22g glucides ● 6g fibres



longe de porc désossée, coupé en dés

3/8 lb (170g)

huile, divisé

1/4 c. à soupe (mL)

sel

1/8 c. à café (1g)

poivre noir

1/4 c. à café, moulu (1g)

légumes mélangés surgelés

1/2 paquet 285 g (142g)

sauce pour sauté (stir-fry sauce)

2 c. à s. (34g)

1. Chauffez la moitié de l'huile dans une poêle à feu moyen-vif. Quand elle est chaude, ajoutez les morceaux de porc et le sel et le poivre. Faites sauter 5-6 minutes jusqu'à presque cuit. Retirez le porc et réservez.

2. Mettez le reste de l'huile dans la poêle et ajoutez les légumes surgelés. Faites sauter 4-5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croquants mais bien chauds.

3. Remettez le porc dans la poêle et mélangez.

4. Versez la sauce pour sauté et mélangez jusqu'à répartition homogène.

5. Réduisez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce que le porc soit complètement cuit.

6. Servez.

Salade de chou kale simple

1/2 tasse(s) - 28 kcal ● 1g protéine ● 2g lipides ● 2g glucides ● 0g fibres



Donne 1/2 tasse(s) portions

vinaigrette

1/2 c. à soupe (mL)

feuilles de chou frisé (kale)

1/2 tasse, haché (20g)

1. Mélangez le kale avec la vinaigrette de votre choix et servez.

Déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 3

Purée de patates douces

92 kcal ● 2g protéine ● 0g lipides ● 18g glucides ● 3g fibres



patates douces

1/2 patate douce, 12,5 cm de long
(105g)

1. Piquez les patates douces avec une fourchette plusieurs fois pour les aérer et passez-les au micro-ondes à puissance maximale pendant environ 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la patate douce soit tendre partout. Laissez refroidir légèrement.
2. Une fois assez refroidies pour être manipulées, retirez la peau de la patate douce et jetez-la. Transférez la chair dans un petit bol et écrasez-la avec le dos d'une fourchette jusqu'à obtenir une consistance lisse. Assaisonnez d'une pincée de sel et servez.

Légumes mélangés

1/2 tasse(s) - 49 kcal ● 2g protéine ● 0g lipides ● 6g glucides ● 3g fibres



Donne 1/2 tasse(s) portions

légumes mélangés surgelés

1/2 tasse (68g)

1. Préparez selon les instructions du paquet.

Poitrine de poulet simple

8 oz - 317 kcal ● 50g protéine ● 13g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Donne 8 oz portions

huile

1/2 c. à soupe (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1/2 lb (224g)

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.

Déjeuner 4 ↗

Consommer les jour 4

Riz au bouillon d'os

92 kcal ● 4g protéine ● 0g lipides ● 18g glucides ● 0g fibres



riz blanc à grain long
2 c. à s. (23g)
bouillon d'os de poulet
1/4 tasse(s) (mL)

1. Dans une casserole avec un couvercle bien ajusté, portez le bouillon d'os à ébullition.
2. Ajoutez le riz et remuez.
3. Couvrez et réduisez le feu à moyen-doux. Vous saurez que la température est correcte si un peu de vapeur s'échappe du couvercle. Beaucoup de vapeur signifie que le feu est trop fort.
4. Faites cuire 20 minutes.
5. Ne soulevez pas le couvercle ! La vapeur emprisonnée à l'intérieur de la casserole permet au riz de cuire correctement.
6. Retirez du feu, aérez le riz à la fourchette, assaisonnez de sel et de poivre au goût, et servez.

Bol poulet, brocoli et patate douce

477 kcal ● 49g protéine ● 13g lipides ● 33g glucides ● 9g fibres



patates douces, coupé en cubes de la taille d'une bouchée

5/6 patate douce, 12,5 cm de long (175g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue, coupé en cubes de la taille d'une bouchée

3/8 lb (187g)

paprika

3/8 c. à café (1g)

huile d'olive

1 2/3 c. à café (mL)

poivre noir

3/8 c. à café, moulu (1g)

sel

3/8 c. à café (3g)

Brocoli surgelé

3/8 paquet (118g)

1. Préchauffez le four à 425 F (220 C)

2. Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive, le sel, le poivre et le paprika jusqu'à homogénéité.

3. Prenez la moitié du mélange et enrobez-en les patates douces.

4. Répartissez les patates douces sur une plaque de cuisson en une seule couche. Faites cuire 20 minutes.

5. Pendant ce temps, prenez le reste du mélange d'épices et enrobez-en le poulet. Répartissez le poulet sur une autre plaque de cuisson et mettez-le au four avec les patates douces. Faites cuire le poulet 12 à 15 minutes ou jusqu'à cuisson complète.

6. Préparez le brocoli selon les indications de son emballage. Mettez de côté.

7. Une fois tous les éléments prêts, réunissez le poulet, le brocoli et les patates douces ; mélangez (ou gardez séparés — selon votre préférence). Servez.

Déjeuner 5 ↗

Consommer les jour 5

Salade grecque simple au concombre

141 kcal ● 9g protéine ● 7g lipides ● 9g glucides ● 1g fibres



concombre, coupé en demi-lunes

1/2 concombre (21 cm) (151g)

huile d'olive

1/2 c. à soupe (mL)

vinaigre de vin rouge

1/2 c. à café (mL)

aneth séché

1/2 c. à café (1g)

jus de citron

1/4 c. à soupe (mL)

yaourt grec écrémé nature

4 c. à s. (70g)

oignon rouge, coupé en fines tranches

1/8 moyen (6,5 cm diam.) (14g)

1. Dans un petit bol, mélangez le yaourt, le jus de citron, le vinaigre, l'huile d'olive, l'aneth et un peu de sel et de poivre.

2. Ajoutez les concombres et les oignons dans un grand bol et versez la vinaigrette par-dessus. Mélangez pour bien enrober, ajoutez plus de sel/poivre si nécessaire, et servez.

3. Remarque pour la préparation des repas : conservez les légumes préparés et la vinaigrette séparément au réfrigérateur. Assemblez juste avant de servir.

Sandwich jambon effiloché BBQ

1 sandwich(s) - 348 kcal ● 20g protéine ● 6g lipides ● 52g glucides ● 2g fibres



Donne 1 sandwich(s) portions

cornichons sucrés

4 chips (30g)

sauce barbecue

3 c. à soupe (51g)

charcuterie de jambon, en copeaux

4 oz (113g)

pains à hamburger

1 petit pain(s) (51g)

1. Dans un petit bol, mélangez le jambon et la sauce barbecue jusqu'à ce que le jambon soit bien enrobé.

2. Optionnel : faites chauffer le jambon et la sauce barbecue ensemble dans une poêle en remuant de temps en temps pendant quelques minutes jusqu'à ce que ce soit chaud.

3. Placez le jambon dans le pain et ajoutez des cornichons. Servez.

Déjeuner 6 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Salade simple de jeunes pousses et tomates

113 kcal ● 2g protéine ● 7g lipides ● 8g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

vinaigrette

2 1/4 c. à soupe (mL)

tomates

6 c. à s. de tomates cerises (56g)

mélange de jeunes pousses

2 1/4 tasse (68g)

Pour les 2 repas :

vinaigrette

4 1/2 c. à soupe (mL)

tomates

3/4 tasse de tomates cerises (112g)

mélange de jeunes pousses

4 1/2 tasse (135g)

1. Mélanger les jeunes pousses, les tomates et la vinaigrette dans un petit bol. Servir.

Larb de poulet thaï

401 kcal ● 43g protéine ● 21g lipides ● 7g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

haricots verts frais, extrémités coupées

3/4 tasse, morceaux de 1,25 cm (75g)

Ail, haché

1/2 gousse (2g)

gingembre frais, haché

1/2 pouce (2,5 cm) cube (3g)

piment serrano, haché

1/2 poivron(s) (3g)

oignon, haché

1/4 petit (18g)

poulet haché, cru

1/2 livres (227g)

huile

1/2 c. à café (mL)

jus de citron vert

1/2 c. à soupe (mL)

sauce soja (tamari)

1 c. à soupe (mL)

coriandre moulue

1/8 c. à café (0g)

Pour les 2 repas :

haricots verts frais, extrémités coupées

1 1/2 tasse, morceaux de 1,25 cm (150g)

Ail, haché

1 gousse (3g)

gingembre frais, haché

1 pouce (2,5 cm) cube (5g)

piment serrano, haché

1 poivron(s) (6g)

oignon, haché

1/2 petit (35g)

poulet haché, cru

1 livres (454g)

huile

1 c. à café (mL)

jus de citron vert

1 c. à soupe (mL)

sauce soja (tamari)

2 c. à soupe (mL)

coriandre moulue

1/4 c. à café (0g)

1. Chauffez l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez l'ail, l'oignon, le gingembre, le piment serrano et la coriandre. Remuez et faites cuire jusqu'à ce que l'oignon soit ramolli, environ 5 minutes.
Mélangez le poulet haché et une pincée de sel. Faites cuire jusqu'à ce que le poulet soit doré et presque entièrement cuit.
Ajoutez les haricots verts et remuez. Faites cuire environ 5 minutes supplémentaires jusqu'à ce que les haricots verts soient légèrement attendris.
Ajoutez la sauce soja et le jus de citron vert, mélangez. Servir.

Collations 1 ↗

Consommer les jour 1, jour 2 et jour 3

Pepperoni de dinde

22 tranche(s) - 94 kcal ● 12g protéine ● 4g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

Pepperoni de dinde

22 tranches (39g)

Pour les 3 repas :

Pepperoni de dinde

66 tranches (116g)

1. Bon appétit.

Banane

1 banane(s) - 117 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 24g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

banane

1 moyen (18 à 20 cm) (118g)

Pour les 3 repas :

banane

3 moyen (18 à 20 cm) (354g)

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

Collations 2 ↗

Consommer les jour 4 et jour 5

Lait

1 tasse(s) - 149 kcal ● 8g protéine ● 8g lipides ● 12g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

lait entier

1 tasse(s) (240mL)

Pour les 2 repas :

lait entier

2 tasse(s) (480mL)

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

Bouchées concombre-fromage de chèvre

118 kcal ● 7g protéine ● 9g lipides ● 3g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal
concombre, tranché
1/4 concombre (21 cm) (75g)
fromage de chèvre
1 oz (28g)
aneth séché
1/2 c. à café (1g)

Pour les 2 repas :
concombre, tranché
1/2 concombre (21 cm) (151g)
fromage de chèvre
2 oz (57g)
aneth séché
1 c. à café (1g)

1. Garnissez des tranches de concombre de fromage de chèvre et d'aneth.
2. Servez.

Collations 3 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Graines de tournesol

90 kcal ● 4g protéine ● 7g lipides ● 1g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal
graines de tournesol décortiquées
1/2 oz (14g)

Pour les 2 repas :
graines de tournesol décortiquées
1 oz (28g)

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

Nectarine

1 nectarine(s) - 70 kcal ● 2g protéine ● 1g lipides ● 13g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal
nectarine, dénoyauté
1 moyen (6,5 cm diam.) (142g)

Pour les 2 repas :
nectarine, dénoyauté
2 moyen (6,5 cm diam.) (284g)

1. Retirez le noyau de la nectarine, coupez-la en tranches et servez.

Chips de chou kale

69 kcal ● 2g protéine ● 5g lipides ● 4g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

huile d'olive

1/3 c. à soupe (mL)

feuilles de chou frisé (kale)

1/3 botte (57g)

sel

1/3 c. à café (2g)

Pour les 2 repas :

huile d'olive

2/3 c. à soupe (mL)

feuilles de chou frisé (kale)

2/3 botte (113g)

sel

2/3 c. à café (4g)

1. Préchauffez le four à 350 F (175 C). Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Retirez les feuilles des tiges et déchirez-les en morceaux de la taille d'une bouchée.
3. Lavez le kale et séchez-le complètement (s'il est encore humide, cela nuira au résultat de la cuisson).
4. Arrosez les feuilles d'un peu d'huile d'olive (restez parcimonieux, trop d'huile rendra les chips molles).
5. Étalez les feuilles sur la plaque et saupoudrez de sel.
6. Faites cuire environ 10-15 minutes jusqu'à ce que les bords soient dorés mais pas brûlés.
7. Servez.

Dîner 1 ↗

Consommer les jour 1

Crevettes simples

6 oz - 205 kcal ● 34g protéine ● 8g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Donne 6 oz portions

crevettes crues, décortiqué et déveiné

6 oz (170g)

huile

1 1/2 c. à café (mL)

1. Faites chauffer de l'huile dans une poêle à feu moyen.\r\nAjoutez les crevettes et faites cuire 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles deviennent roses et opaques. Assaisonnez avec du sel, du poivre ou l'assaisonnement de votre choix.

Salade de chou kale simple

1 tasse(s) - 55 kcal ● 1g protéine ● 3g lipides ● 5g glucides ● 1g fibres



Donne 1 tasse(s) portions

vinaigrette

1 c. à soupe (mL)

feuilles de chou frisé (kale)

1 tasse, haché (40g)

1. Mélangez le kale avec la vinaigrette de votre choix et servez.

Lentilles

174 kcal ● 12g protéine ● 1g lipides ● 25g glucides ● 5g fibres



sel
1/8 c. à café (0g)
eau
1 tasse(s) (239mL)
lentilles crues, rincé
4 c. à s. (48g)

1. Les instructions de cuisson des lentilles peuvent varier. Suivez si possible les indications du paquet.
2. Chauffez les lentilles, l'eau et le sel dans une casserole à feu moyen. Portez à frémissement, couvrez et laissez cuire 20 à 30 minutes environ, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Égouttez l'excédent d'eau. Servez.

Dîner 2 ↗

Consommer les jour 2 et jour 3

Riz au bouillon d'os

184 kcal ● 8g protéine ● 1g lipides ● 36g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

riz blanc à grain long
4 c. à s. (46g)
bouillon d'os de poulet
1/2 tasse(s) (mL)

Pour les 2 repas :

riz blanc à grain long
1/2 tasse (93g)
bouillon d'os de poulet
1 tasse(s) (mL)

1. Dans une casserole avec un couvercle bien ajusté, portez le bouillon d'os à ébullition.
2. Ajoutez le riz et remuez.
3. Couvrez et réduisez le feu à moyen-doux. Vous saurez que la température est correcte si un peu de vapeur s'échappe du couvercle. Beaucoup de vapeur signifie que le feu est trop fort.
4. Faites cuire 20 minutes.
5. Ne soulevez pas le couvercle ! La vapeur emprisonnée à l'intérieur de la casserole permet au riz de cuire correctement.
6. Retirez du feu, aérez le riz à la fourchette, assaisonnez de sel et de poivre au goût, et servez.

Poulet et légumes rôtis en une seule poêle

298 kcal ● 40g protéine ● 12g lipides ● 5g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

courgette, tranché

1/4 moyen (49g)

poivron rouge, dépépiné et tranché

1/4 moyen (env. 7 cm long, 6,5 cm diam.) (30g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

6 oz (170g)

origan séché

3/8 c. à café, moulu (1g)

brocoli

4 c. à s., haché (23g)

poivre noir

1/6 c. à café, moulu (0g)

sel

1/6 c. à café (1g)

oignon, tranché

1/8 moyen (6,5 cm diam.) (14g)

huile

1/2 c. à soupe (mL)

tomates

2 c. à s. de tomates cerises (19g)

Pour les 2 repas :

courgette, tranché

1/2 moyen (98g)

poivron rouge, dépépiné et tranché

1/2 moyen (env. 7 cm long, 6,5 cm diam.) (60g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

3/4 livres (340g)

origan séché

3/4 c. à café, moulu (1g)

brocoli

1/2 tasse, haché (46g)

poivre noir

3/8 c. à café, moulu (1g)

sel

3/8 c. à café (2g)

oignon, tranché

1/4 moyen (6,5 cm diam.) (28g)

huile

1 c. à soupe (mL)

tomates

4 c. à s. de tomates cerises (37g)

1. Préchauffer le four à 500°F (260°C).
2. Couper tous les légumes en gros morceaux. Couper le poulet en cubes.
3. Dans un plat à rôtir ou sur une plaque, ajouter les légumes, le poulet cru, l'huile et les assaisonnements. Mélanger pour enrober.
4. Cuire pendant 15-20 minutes environ jusqu'à ce que le poulet soit cuit et que les légumes soient légèrement grillés.

Dîner 3

Consommer les jour 4

Cuisses de poulet simples

9 oz - 383 kcal ● 48g protéine ● 21g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Donne 9 oz portions

huile

3/8 c. à soupe (mL)

cuisses de poulet sans peau et désossées

1/2 livres (255g)

1. Frotter les cuisses de poulet avec de l'huile, du sel, du poivre et les épices de votre choix.
2. Soit faire frire les cuisses de poulet dans une poêle ou une poêle à griller 4 à 5 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles ne soient plus roses à l'intérieur, soit cuire au four en préchauffant celui-ci à 400°F (200°C) et cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (74°C).
3. Servir.

Légumes mélangés

3/4 tasse(s) - 73 kcal ● 3g protéine ● 1g lipides ● 10g glucides ● 4g fibres



Donne 3/4 tasse(s) portions

légumes mélangés surgelés

3/4 tasse (101g)

1. Préparez selon les instructions du paquet.

Dîner 4

Consommer les jour 5 et jour 6

Poitrine de poulet marinée

8 oz - 283 kcal ● 50g protéine ● 8g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

sauce marinade

4 c. à s. (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1/2 lb (224g)

Pour les 2 repas :

sauce marinade

1/2 tasse (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1 lb (448g)

1. Placez le poulet dans un sac refermable avec la marinade et malaxez le sac pour bien enrober le poulet.
2. Réfrigérez et laissez mariner au moins 1 heure, de préférence toute la nuit.
3. CUISSON AU FOUR
4. Préchauffez le four à 400°F.
5. Retirez le poulet du sac, jetez l'excès de marinade et faites cuire 10 minutes dans le four préchauffé.
6. Après les 10 minutes, retournez le poulet et faites cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé au centre et que les jus soient clairs, environ 15 minutes supplémentaires.
7. GRILL / BROIL
8. Préchauffez le gril du four.
9. Retirez le poulet du sac, jetez l'excès de marinade et faites griller jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé à l'intérieur, généralement 4-8 minutes par côté.

Lentilles

260 kcal ● 18g protéine ● 1g lipides ● 38g glucides ● 8g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

sel

1/8 c. à café (1g)

eau

1 1/2 tasse(s) (359mL)

lentilles crues, rincé

6 c. à s. (72g)

Pour les 2 repas :

sel

1/6 c. à café (1g)

eau

3 tasse(s) (718mL)

lentilles crues, rincé

3/4 tasse (144g)

1. Les instructions de cuisson des lentilles peuvent varier. Suivez si possible les indications du paquet.
2. Chauffez les lentilles, l'eau et le sel dans une casserole à feu moyen. Portez à frémissement, couvrez et laissez cuire 20 à 30 minutes environ, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Égouttez l'excédent d'eau. Servez.

Dîner 5

Consommer les jour 7

Tilapia au beurre et à l'estragon

12 oz - 410 kcal ● 68g protéine ● 14g lipides ● 2g glucides ● 0g fibres



Donne 12 oz portions

Ail, haché finement

1 1/2 gousse (5g)

beurre

3/4 c. à soupe (11g)

estragon frais

1 1/2 c. à café, haché (1g)

tilapia, cru

3/4 lb (336g)

1. Préchauffez le four à 400°F (200°C) et tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Dans un petit bol, faites fondre le beurre quelques secondes au micro-ondes. Incorporez l'ail, l'estragon et une pincée de sel.
3. Déposez les filets de tilapia sur la plaque préparée et répartissez la sauce beurrée uniformément sur le dessus.
4. Faites cuire 12-15 minutes, ou jusqu'à ce que le tilapia soit opaque et se défasse facilement à la fourchette. Servez.

Purée de patates douces

92 kcal ● 2g protéine ● 0g lipides ● 18g glucides ● 3g fibres



patates douces

1/2 patate douce, 12,5 cm de long
(105g)

1. Piquez les patates douces avec une fourchette plusieurs fois pour les aérer et passez-les au micro-ondes à puissance maximale pendant environ 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la patate douce soit tendre partout. Laissez refroidir légèrement.
2. Une fois assez refroidies pour être manipulées, retirez la peau de la patate douce et jetez-la. Transférez la chair dans un petit bol et écrasez-la avec le dos d'une fourchette jusqu'à obtenir une consistance lisse. Assaisonnez d'une pincée de sel et servez.