

Meal Plan - Plan alimentaire pescétarien de jeûne intermittent à 1200 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 1156 kcal ● 95g protéine (33%) ● 32g lipides (25%) ● 96g glucides (33%) ● 25g fibres (9%)

Déjeuner

435 kcal, 28g de protéines, 33g glucides nets, 16g de lipides



Maïs

139 kcal



Tempeh nature

4 oz- 295 kcal

Dîner

560 kcal, 30g de protéines, 61g glucides nets, 16g de lipides



Lait

1 2/3 tasse(s)- 248 kcal



Lentilles

116 kcal



Quinoa et haricots noirs

195 kcal

Supplément(s) de protéines

165 kcal, 36g de protéines, 1g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné

1 1/2 dose- 164 kcal

Day 2

1225 kcal ● 97g protéine (32%) ● 41g lipides (30%) ● 101g glucides (33%) ● 17g fibres (6%)

Déjeuner

500 kcal, 30g de protéines, 38g glucides nets, 24g de lipides



Parmesan de tofu

1 plaques de tofu- 349 kcal



Petit pain

2 petit(s) pain(s)- 154 kcal

Dîner

560 kcal, 30g de protéines, 61g glucides nets, 16g de lipides



Lait

1 2/3 tasse(s)- 248 kcal



Lentilles

116 kcal



Quinoa et haricots noirs

195 kcal

Supplément(s) de protéines

165 kcal, 36g de protéines, 1g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné

1 1/2 dose- 164 kcal

Day 3

1157 kcal ● 109g protéine (38%) ● 41g lipides (32%) ● 77g glucides (27%) ● 12g fibres (4%)

Déjeuner

500 kcal, 30g de protéines, 38g glucides nets, 24g de lipides



Parmesan de tofu

1 plaques de tofu- 349 kcal



Petit pain

2 petit(s) pain(s)- 154 kcal

Supplément(s) de protéines

165 kcal, 36g de protéines, 1g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné

1 1/2 dose- 164 kcal

Dîner

490 kcal, 42g de protéines, 37g glucides nets, 16g de lipides



Lentilles

174 kcal



Tilapia en croûte d'amandes

4 1/2 oz- 318 kcal

Day 4

1159 kcal ● 107g protéine (37%) ● 30g lipides (23%) ● 96g glucides (33%) ● 18g fibres (6%)

Déjeuner

505 kcal, 28g de protéines, 58g glucides nets, 14g de lipides



Wrap végétal simple

1 wrap(s)- 426 kcal



Clémentine

2 clémentine(s)- 78 kcal

Supplément(s) de protéines

165 kcal, 36g de protéines, 1g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné

1 1/2 dose- 164 kcal

Dîner

490 kcal, 42g de protéines, 37g glucides nets, 16g de lipides



Lentilles

174 kcal



Tilapia en croûte d'amandes

4 1/2 oz- 318 kcal

Day 5

1242 kcal ● 94g protéine (30%) ● 38g lipides (27%) ● 112g glucides (36%) ● 19g fibres (6%)

Déjeuner

565 kcal, 27g de protéines, 68g glucides nets, 18g de lipides



Fromage en ficelle

3 bâton(s)- 248 kcal



Soupe de tomate

1 1/2 boîte(s)- 316 kcal

Dîner

515 kcal, 31g de protéines, 43g glucides nets, 19g de lipides



Amandes rôties

1/8 tasse(s)- 111 kcal



Cottage cheese & coupe de fruits

1 pot- 131 kcal



Soupe pois chiches & chou kale

273 kcal

Supplément(s) de protéines

165 kcal, 36g de protéines, 1g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné

1 1/2 dose- 164 kcal

Day 6

1240 kcal ● 96g protéine (31%) ● 36g lipides (26%) ● 119g glucides (38%) ● 15g fibres (5%)

Déjeuner

565 kcal, 27g de protéines, 68g glucides nets, 18g de lipides



Fromage en ficelle

3 bâton(s)- 248 kcal



Soupe de tomate

1 1/2 boîte(s)- 316 kcal

Dîner

510 kcal, 33g de protéines, 50g glucides nets, 17g de lipides



Tofu citron-poivre

7 oz- 252 kcal



Lentilles

260 kcal

Supplément(s) de protéines

165 kcal, 36g de protéines, 1g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné

1 1/2 dose- 164 kcal

Day 7

1211 kcal ● 91g protéine (30%) ● 48g lipides (36%) ● 82g glucides (27%) ● 22g fibres (7%)

Déjeuner

535 kcal, 21g de protéines, 31g glucides nets, 31g de lipides



Salade composée

182 kcal



Frites au four

97 kcal



Tofu nature

6 oz- 257 kcal

Dîner

510 kcal, 33g de protéines, 50g glucides nets, 17g de lipides



Tofu citron-poivre

7 oz- 252 kcal



Lentilles

260 kcal

Supplément(s) de protéines

165 kcal, 36g de protéines, 1g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné

1 1/2 dose- 164 kcal

Liste de courses



Boissons

- eau
17 tasse(s) (4031mL)
- poudre de protéine
10 1/2 boules (1/3 tasse chacun) (326g)

Légumes et produits à base de légumes

- Grains de maïs surgelés
1 1/4 tasse (170g)
- Ail
1 3/4 gousse(s) (5g)
- oignon
1/4 moyen (6,5 cm diam.) (28g)
- tomates
5/6 entier moyen (≈6,1 cm diam.) (98g)
- feuilles de chou frisé (kale)
1 tasse, haché (40g)
- carottes
3/4 petit (14 cm de long) (38g)
- concombre
1/6 concombre (21 cm) (56g)
- oignon rouge
1/6 moyen (6,5 cm diam.) (21g)
- laitue romaine
3/4 cœurs (375g)
- pommes de terre
1/4 grand (7,5–11 cm diam.) (92g)

Graisses et huiles

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

Légumineuses et produits à base de légumineuses

- tempeh
4 oz (113g)
- lentilles crues
1 1/2 tasse (304g)
- haricots noirs
1/2 boîte(s) (220g)
- tofu ferme
2 livres (964g)
- houmous
2 c. à soupe (30g)

Épices et herbes

- sel
1/8 oz (4g)
- poivre noir
1/8 c. à café, moulu (0g)
- piment de Cayenne
1/8 c. à café (0g)
- cumin moulu
1/4 c. à café (1g)
- poivre citronné
1/2 c. à café (1g)

Soupes, sauces et jus

- bouillon de légumes
2 1/2 tasse(s) (mL)
- sauce pour pizza
3 c. à soupe (47g)
- soupe de tomates condensée
(CAMPBELL'S)
3 boîte (300 g) (894g)

Céréales et pâtes

- quinoa, cru
3 c. à s. (32g)
- féculle de maïs
3 c. à soupe (24g)
- farine tout usage
1/4 tasse(s) (31g)

Autre

- levure nutritionnelle
2 c. à soupe (8g)
- mélange de jeunes pousses
1/2 tasse (15g)
- Tranches de charcuterie d'origine
végétale
7 tranches (73g)
- Coupelle de cottage cheese et fruits
1 conteneur (170g)

Produits de boulangerie

- Petit pain
4 petit pain (5 cm carré, 5 cm haut) (112g)
- tortillas de farine
1 tortilla (env. 25 cm diam.) (72g)

Produits de poissons et fruits de

pois chiches en conserve
1/2 boîte (224g)

mer

tilapia, cru
1/2 lb (252g)

Produits laitiers et œufs

lait entier
3 1/3 tasse(s) (799mL)

mozzarella râpée
2 oz (57g)

fromage en ficelle
6 bâtonnet (168g)

Produits à base de noix et de graines

amandes
2 oz (58g)

Fruits et jus de fruits

clémentines
2 fruit (148g)

citron
1 petit (58g)

Déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1

Maïs

139 kcal ● 4g protéine ● 1g lipides ● 25g glucides ● 3g fibres



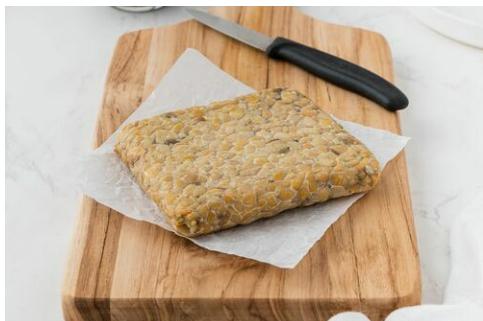
Grains de maïs surgelés

1 tasse (136g)

1. Préparez selon les instructions du paquet.

Tempeh nature

4 oz - 295 kcal ● 24g protéine ● 15g lipides ● 8g glucides ● 8g fibres



Donne 4 oz portions

huile

2 c. à café (mL)

tempeh

4 oz (113g)

1. Coupez le tempeh en morceaux de la forme désirée, badigeonnez d'huile, puis assaisonnez avec du sel, du poivre ou votre mélange d'épices préféré. Faites soit sauter dans une poêle à feu moyen pendant 5 à 7 minutes, soit faites cuire au four préchauffé à 375°F (190°C) pendant 20 à 25 minutes en le retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.

Déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 2 et jour 3

Parmesan de tofu

1 plaques de tofu - 349 kcal ● 25g protéine ● 22g lipides ● 12g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

mozzarella râpée

1 oz (28g)

sauce pour pizza

1 1/2 c. à soupe (24g)

huile

1/2 c. à soupe (mL)

fécule de maïs

1/2 c. à soupe (4g)

levure nutritionnelle

1 c. à soupe (4g)

tofu ferme, séché

1/2 livres (198g)

Pour les 2 repas :

mozzarella râpée

2 oz (57g)

sauce pour pizza

3 c. à soupe (47g)

huile

1 c. à soupe (mL)

fécule de maïs

1 c. à soupe (8g)

levure nutritionnelle

2 c. à soupe (8g)

tofu ferme, séché

14 oz (397g)

1. Préchauffez le four à 450°F (230°C).
Coupez le tofu dans le sens de la longueur en tranches plates et larges ressemblant à des plaques rectangulaires. Un bloc de 397 g (14 oz) de tofu donnera deux plaques d'environ 198 g (7 oz).
Dans une assiette creuse, fouettez la féculle de maïs, la levure nutritionnelle et une pincée de sel et de poivre. Pressez les plaques de tofu dans le mélange en vous assurant que tous les côtés sont bien enrobés.
Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-vif. Ajoutez le tofu et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant, environ 3 à 4 minutes de chaque côté.
Transférez les plaques de tofu sur une plaque de cuisson. Étalez de la sauce pizza sur chaque plaque et saupoudrez de fromage.
Rôtissez au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement croustillant, environ 8 à 10 minutes. Servez.

Petit pain

2 petit(s) pain(s) - 154 kcal ● 5g protéine ● 2g lipides ● 26g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

Petit pain

2 petit pain (5 cm carré, 5 cm haut)
(56g)

Pour les 2 repas :

Petit pain

4 petit pain (5 cm carré, 5 cm haut)
(112g)

1. Dégustez.

Déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 4

Wrap végétal simple

1 wrap(s) - 426 kcal ● 27g protéine ● 14g lipides ● 43g glucides ● 6g fibres



Donne 1 wrap(s) portions

houmous

2 c. à soupe (30g)

tomates

2 tranche(s), fine/petite (30g)

mélange de jeunes pousses

1/2 tasse (15g)

tortillas de farine

1 tortilla (env. 25 cm diam.) (72g)

Tranches de charcuterie d'origine

végétale

7 tranches (73g)

1. Étalez du houmous sur la tortilla. Ajoutez des tranches végétales style charcuterie, des jeunes pousses et des tomates. Assaisonnez d'un peu de sel/poivre.

2. Roulez et servez.

Clémentine

2 clémentine(s) - 78 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 15g glucides ● 3g fibres

Donne 2 clémentine(s) portions



clémentines

2 fruit (148g)

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

Déjeuner 4 ↗

Consommer les jour 5 et jour 6

Fromage en ficelle

3 bâton(s) - 248 kcal ● 20g protéine ● 17g lipides ● 5g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

fromage en ficelle

3 bâtonnet (84g)

Pour les 2 repas :

fromage en ficelle
6 bâtonnet (168g)

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

Soupe de tomate

1 1/2 boîte(s) - 316 kcal ● 7g protéine ● 2g lipides ● 63g glucides ● 5g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

**soupe de tomates condensée
(CAMPBELL'S)**
1 1/2 boîte (300 g) (447g)

Pour les 2 repas :

**soupe de tomates condensée
(CAMPBELL'S)**
3 boîte (300 g) (894g)

1. Préparez selon les instructions sur l'emballage.

Déjeuner 5 ↗

Consommer les jour 7

Salade composée

182 kcal ● 6g protéine ● 6g lipides ● 15g glucides ● 10g fibres



carottes, épluché et râpé ou tranché
3/4 petit (14 cm de long) (38g)
concombre, tranché ou coupé en dés
1/6 concombre (21 cm) (56g)
oignon rouge, tranché
1/6 moyen (6,5 cm diam.) (21g)
vinaigrette
1 1/2 c. à s. (mL)
tomates, coupé en dés
3/4 entier petit (≈6,1 cm diam.) (68g)
laitue romaine, râpé
3/4 coeurs (375g)

1. Mélangez les ingrédients dans un bol et servez.
2. Si vous souhaitez préparer plusieurs portions à l'avance, vous pouvez râper les carottes et la laitue et couper l'oignon à l'avance puis les conserver au réfrigérateur dans un sac refermable ou un récipient hermétique ; il ne vous restera alors qu'à couper un peu de concombre et de tomate et ajouter un peu de vinaigrette au moment de servir.

Frites au four

97 kcal ● 2g protéine ● 4g lipides ● 12g glucides ● 2g fibres

**huile**

1/4 c. à soupe (mL)

pommes de terre

1/4 grand (7,5–11 cm diam.) (92g)

1. Préchauffez le four à 450°F (230°C) et tapissez une plaque de cuisson de papier aluminium.
2. Coupez la pomme de terre en bâtonnets fins et disposez-les sur la plaque. Arrosez d'un peu d'huile et assaisonnez généreusement de sel et de poivre. Mélangez pour bien les enrober.
3. Faites rôtir les pommes de terre environ 15 minutes, retournez-les à l'aide d'une spatule, puis poursuivez la cuisson 10-15 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. Servez.

Tofu nature

6 oz - 257 kcal ● 13g protéine ● 21g lipides ● 4g glucides ● 0g fibres



Donne 6 oz portions

tofu ferme

6 oz (170g)

huile

3 c. à café (mL)

1. Coupez le tofu en morceaux de la forme désirée, badigeonnez d'huile, puis assaisonnez avec du sel, du poivre ou votre mélange d'épices préféré. \r\n\nFaites soit sauter dans une poêle à feu moyen pendant 5 à 7 minutes, soit faites cuire au four préchauffé à 375°F (190°C) pendant 20 à 25 minutes en le retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.

Dîner 1

Consommer les jour 1 et jour 2

Lait

1 2/3 tasse(s) - 248 kcal ● 13g protéine ● 13g lipides ● 20g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

lait entier

1 2/3 tasse(s) (400mL)

Pour les 2 repas :

lait entier

3 1/3 tasse(s) (800mL)

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

Lentilles

116 kcal ● 8g protéine ● 0g lipides ● 17g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

sel

1/8 c. à café (0g)

eau

2/3 tasse(s) (160mL)

lentilles crues, rincé

2 2/3 c. à s. (32g)

Pour les 2 repas :

sel

1/8 c. à café (1g)

eau

1 1/3 tasse(s) (319mL)

lentilles crues, rincé

1/3 tasse (64g)

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.

Quinoa et haricots noirs

195 kcal ● 10g protéine ● 2g lipides ● 25g glucides ● 9g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

haricots noirs, rincé et égoutté

1/4 boîte(s) (110g)

Ail, haché

3/8 gousse(s) (1g)

oignon, haché

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

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

sel

1/8 c. à café (0g)

piment de Cayenne

1/8 c. à café (0g)

bouillon de légumes

1/6 tasse(s) (mL)

huile

1/8 c. à café (mL)

Grains de maïs surgelés

2 c. à s. (17g)

cumin moulu

1/8 c. à café (0g)

quinoa, cru

1 1/2 c. à s. (16g)

Pour les 2 repas :

haricots noirs, rincé et égoutté

1/2 boîte(s) (220g)

Ail, haché

3/4 gousse(s) (2g)

oignon, haché

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

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

sel

1/8 c. à café (1g)

piment de Cayenne

1/8 c. à café (0g)

bouillon de légumes

3/8 tasse(s) (mL)

huile

1/4 c. à café (mL)

Grains de maïs surgelés

4 c. à s. (34g)

cumin moulu

1/4 c. à café (1g)

quinoa, cru

3 c. à s. (32g)

1. Faites chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen ; faites revenir et remuez l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, environ 10 minutes.
2. Incorporez le quinoa au mélange d'oignon et couvrez avec du bouillon de légumes ; assaisonnez avec du cumin, du piment de Cayenne, du sel et du poivre. Portez à ébullition. Couvrez, réduisez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce que le quinoa soit tendre et que le bouillon soit absorbé, environ 20 minutes.
3. Ajoutez le maïs surgelé dans la casserole et continuez de mijoter jusqu'à ce qu'il soit réchauffé, environ 5 minutes ; incorporez ensuite les haricots noirs et la coriandre.

Dîner 2 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

Lentilles

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



Translation missing:
fr.for_single_meal

sel

1/8 c. à café (0g)

eau

1 tasse(s) (239mL)

lentilles crues, rincé

4 c. à s. (48g)

Pour les 2 repas :

sel

1/8 c. à café (1g)

eau

2 tasse(s) (479mL)

lentilles crues, rincé

1/2 tasse (96g)

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.

Tilapia en croûte d'amandes

4 1/2 oz - 318 kcal ● 31g protéine ● 15g lipides ● 12g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

tilapia, cru

1/4 lb (126g)

amandes

3 c. à s., émincé (20g)

huile d'olive

3/8 c. à soupe (mL)

sel

3/4 trait (0g)

farine tout usage

1/8 tasse(s) (16g)

Pour les 2 repas :

tilapia, cru

1/2 lb (252g)

amandes

6 c. à s., émincé (41g)

huile d'olive

3/4 c. à soupe (mL)

sel

1 1/2 trait (1g)

farine tout usage

1/4 tasse(s) (31g)

1. Mixez la moitié des amandes avec la farine dans un bol peu profond.
2. Assaisonnez le poisson de sel et panez-le dans le mélange de farine/amandes.
3. Ajoutez l'huile dans une poêle à feu moyen et faites cuire le poisson environ 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférez sur une assiette.
4. Mettez les amandes restantes dans la poêle et faites-les cuire en remuant environ une minute jusqu'à ce qu'elles soient toastées.
5. Parsemez les amandes sur le poisson.
6. Servez.

Dîner 3

Consommer les jour 5

Amandes rôties

1/8 tasse(s) - 111 kcal ● 4g protéine ● 9g lipides ● 2g glucides ● 2g fibres



Donne 1/8 tasse(s) portions

amandes

2 c. à s., entière (18g)

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

Cottage cheese & coupe de fruits

1 pot - 131 kcal ● 14g protéine ● 3g lipides ● 13g glucides ● 0g fibres



Donne 1 pot portions

Coupelle de cottage cheese et fruits

1 conteneur (170g)

1. Mélangez le fromage blanc (cottage cheese) et les portions de fruits du contenant ensemble et servez.

Soupe pois chiches & chou kale

273 kcal ● 13g protéine ● 7g lipides ● 28g glucides ● 11g fibres



pois chiches en conserve, égoutté
1/2 boîte (224g)
huile
1/2 c. à café (mL)
Ail, haché
1 gousse(s) (3g)
bouillon de légumes
2 tasse(s) (mL)
feuilles de chou frisé (kale), coupé
1 tasse, haché (40g)

1. Dans une grande casserole sur feu moyen, chauffez l'huile. Ajoutez l'ail et faites revenir 1-2 minutes jusqu'à ce qu'il soit parfumé.
2. Ajoutez les pois chiches et le bouillon de légumes et portez à ébullition. Incorporez le chou kale haché et laissez mijoter 15 minutes ou jusqu'à ce que le chou soit flétri.
3. Ajoutez généreusement du poivre et servez.

Dîner 4 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Tofu citron-poivre

7 oz - 252 kcal ● 15g protéine ● 16g lipides ● 12g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

tofu ferme, tapoté pour sécher et coupé en cubes
1/2 livres (198g)
poivre citronné
1/4 c. à café (1g)
huile
1/2 c. à soupe (mL)
farine de maïs
1 c. à soupe (8g)
citron, zesté
1/2 petit (29g)

Pour les 2 repas :

tofu ferme, tapoté pour sécher et coupé en cubes
14 oz (397g)
poivre citronné
1/2 c. à café (1g)
huile
1 c. à soupe (mL)
farine de maïs
2 c. à soupe (16g)
citron, zesté
1 petit (58g)

1. Préchauffer le four à 450°F (220°C).
2. Mélanger le tofu, l'huile, la féculle de maïs, le zeste de citron, le poivre au citron et un peu de sel sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Mélanger jusqu'à ce que le tofu soit uniformément enrobé.
3. Cuire 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le tofu soit doré et croustillant. Servir.

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.

Supplément(s) de protéines ↗

À consommer tous les jours

Shake protéiné

1 1/2 dose - 164 kcal ● 36g protéine ● 1g lipides ● 1g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

eau

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

poudre de protéine

1 1/2 boules (1/3 tasse chacun)
(47g)

Pour les 7 repas :

eau

10 1/2 tasse(s) (2515mL)

poudre de protéine

10 1/2 boules (1/3 tasse chacun)
(326g)

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