

Meal Plan - Plan alimentaire végan riche en protéines de 2900 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

2752 kcal ● 251g protéine (36%) ● 112g lipides (37%) ● 138g glucides (20%) ● 48g fibres (7%)

Petit-déjeuner

450 kcal, 45g de protéines, 32g glucides nets, 13g de lipides



Pêche
2 pêche(s)- 132 kcal



Shake protéiné (lait d'amande)
315 kcal

Collations

360 kcal, 12g de protéines, 42g glucides nets, 13g de lipides



Yaourt au lait de soja
1 pot- 136 kcal



Graines de tournesol
120 kcal



Pomme
1 pomme(s)- 105 kcal

Supplément(s) de protéines

545 kcal, 121g de protéines, 5g glucides nets, 3g de lipides



Shake protéiné
5 dose- 545 kcal

Déjeuner

925 kcal, 50g de protéines, 27g glucides nets, 59g de lipides



Crack slaw au tempeh
633 kcal



Noix
3/8 tasse(s)- 291 kcal

Dîner

475 kcal, 23g de protéines, 33g glucides nets, 25g de lipides



Lait de soja
1 1/3 tasse(s)- 113 kcal



Lentilles au curry
362 kcal

Day 2

2871 kcal ● 277g protéine (39%) ● 122g lipides (38%) ● 119g glucides (17%) ● 47g fibres (7%)

Petit-déjeuner

450 kcal, 45g de protéines, 32g glucides nets, 13g de lipides



Pêche

2 pêche(s)- 132 kcal



Shake protéiné (lait d'amande)

315 kcal

Collations

360 kcal, 12g de protéines, 42g glucides nets, 13g de lipides



Yaourt au lait de soja

1 pot- 136 kcal



Graines de tournesol

120 kcal



Pomme

1 pomme(s)- 105 kcal

Supplément(s) de protéines

545 kcal, 121g de protéines, 5g glucides nets, 3g de lipides



Shake protéiné

5 dose- 545 kcal

Déjeuner

925 kcal, 50g de protéines, 27g glucides nets, 59g de lipides



Crack slaw au tempeh

633 kcal



Noix

3/8 tasse(s)- 291 kcal

Dîner

595 kcal, 48g de protéines, 14g glucides nets, 35g de lipides



Lait de soja

1 1/2 tasse(s)- 127 kcal



Chik'n satay avec sauce aux cacahuètes

4 brochette(s)- 466 kcal

Day 3

2796 kcal ● 226g protéine (32%) ● 89g lipides (28%) ● 219g glucides (31%) ● 55g fibres (8%)

Petit-déjeuner

390 kcal, 25g de protéines, 35g glucides nets, 15g de lipides



Céleri au beurre de cacahuète

109 kcal



Oéréales du petit-déjeuner avec lait d'amande protéiné

280 kcal

Collations

270 kcal, 12g de protéines, 32g glucides nets, 8g de lipides



Flocons d'avoine instantanés avec eau

1 sachet(s)- 165 kcal



Lait de soja

1 1/4 tasse(s)- 106 kcal

Déjeuner

830 kcal, 40g de protéines, 87g glucides nets, 26g de lipides



Sandwich bagel tempeh bacon & avocat

1 bagel(s)- 698 kcal



Pêche

2 pêche(s)- 132 kcal

Dîner

760 kcal, 28g de protéines, 60g glucides nets, 38g de lipides



Soupe gingembre, noix de coco et pois chiches

685 kcal



Salade simple de jeunes pousses et tomates

76 kcal

Supplément(s) de protéines

545 kcal, 121g de protéines, 5g glucides nets, 3g de lipides



Shake protéiné

5 dose- 545 kcal

Day 4

2868 kcal ● 235g protéine (33%) ● 88g lipides (27%) ● 218g glucides (30%) ● 66g fibres (9%)

Petit-déjeuner

390 kcal, 25g de protéines, 35g glucides nets, 15g de lipides



Oéleri au beurre de cacahuète
109 kcal



Céréales du petit-déjeuner avec lait d'amande protéiné
280 kcal

Collations

270 kcal, 12g de protéines, 32g glucides nets, 8g de lipides



Flocons d'avoine instantanés avec eau
1 sachet(s)- 165 kcal



Lait de soja
1 1/4 tasse(s)- 106 kcal

Supplément(s) de protéines

545 kcal, 121g de protéines, 5g glucides nets, 3g de lipides



Shake protéiné
5 dose- 545 kcal

Déjeuner

805 kcal, 43g de protéines, 73g glucides nets, 30g de lipides



Soupe en conserve épaisse (non crémeuse)
2 boîte(s)- 494 kcal



Pomme et beurre de cacahuète
1 pomme(s)- 310 kcal

Dîner

860 kcal, 34g de protéines, 74g glucides nets, 33g de lipides



Salade simple de jeunes pousses et tomates
113 kcal



Pois chiches à l'espagnole
746 kcal

Day 5

2917 kcal ● 243g protéine (33%) ● 76g lipides (23%) ● 244g glucides (33%) ● 73g fibres (10%)

Petit-déjeuner

400 kcal, 35g de protéines, 35g glucides nets, 11g de lipides



Flocons d'avoine protéinés à la banane, cannelle et amande
251 kcal



Saucisses vegan pour le petit-déjeuner
4 saucisses- 150 kcal

Collations

270 kcal, 12g de protéines, 32g glucides nets, 8g de lipides



Flocons d'avoine instantanés avec eau
1 sachet(s)- 165 kcal



Lait de soja
1 1/4 tasse(s)- 106 kcal

Supplément(s) de protéines

545 kcal, 121g de protéines, 5g glucides nets, 3g de lipides



Shake protéiné
5 dose- 545 kcal

Déjeuner

840 kcal, 40g de protéines, 98g glucides nets, 22g de lipides



Barre protéinée
1 barre- 245 kcal



Burritos rapides pour sac-repas
2 burrito(s)- 596 kcal

Dîner

860 kcal, 34g de protéines, 74g glucides nets, 33g de lipides



Salade simple de jeunes pousses et tomates
113 kcal



Pois chiches à l'espagnole
746 kcal

Day 6

2903 kcal ● 245g protéine (34%) ● 96g lipides (30%) ● 218g glucides (30%) ● 48g fibres (7%)

Petit-déjeuner

400 kcal, 35g de protéines, 35g glucides nets, 11g de lipides



Flocons d'avoine protéinés à la banane, cannelle et amande
251 kcal



Saucisses vegan pour le petit-déjeuner
4 saucisses- 150 kcal

Collations

290 kcal, 3g de protéines, 26g glucides nets, 15g de lipides



Banane
1 banane(s)- 117 kcal



Avocat
176 kcal

Supplément(s) de protéines

545 kcal, 121g de protéines, 5g glucides nets, 3g de lipides



Shake protéiné
5 dose- 545 kcal

Déjeuner

870 kcal, 31g de protéines, 59g glucides nets, 52g de lipides



Salade simple de jeunes pousses
237 kcal



Tacos véganes au tofu sriracha-gingembre
3 taco(s)- 630 kcal

Dîner

800 kcal, 55g de protéines, 94g glucides nets, 15g de lipides



Sauté de "chik'n"
712 kcal



Salade simple au céleri, concombre et tomate
85 kcal

Day 7

2903 kcal ● 245g protéine (34%) ● 96g lipides (30%) ● 218g glucides (30%) ● 48g fibres (7%)

Petit-déjeuner

400 kcal, 35g de protéines, 35g glucides nets, 11g de lipides



Flocons d'avoine protéinés à la banane, cannelle et amande
251 kcal



Saucisses vegan pour le petit-déjeuner
4 saucisses- 150 kcal

Collations

290 kcal, 3g de protéines, 26g glucides nets, 15g de lipides



Banane
1 banane(s)- 117 kcal



Avocat
176 kcal

Supplément(s) de protéines

545 kcal, 121g de protéines, 5g glucides nets, 3g de lipides



Shake protéiné
5 dose- 545 kcal

Déjeuner

870 kcal, 31g de protéines, 59g glucides nets, 52g de lipides



Salade simple de jeunes pousses
237 kcal



Tacos véganes au tofu sriracha-gingembre
3 taco(s)- 630 kcal

Dîner

800 kcal, 55g de protéines, 94g glucides nets, 15g de lipides



Sauté de "chik'n"
712 kcal



Salade simple au céleri, concombre et tomate
85 kcal

Liste de courses



Boissons

- eau
2 2/3 gallon (10291mL)
- poudre de protéine
40 3/4 boules (1/3 tasse chacun) (1263g)
- lait d'amande non sucré
1/3 gallon (mL)

Autre

- yaourt au lait de soja
2 pot(s) (301g)
- mélange pour coleslaw
1 2/3 paquet (397 g) (653g)
- lait de soja non sucré
6 1/2 tasse(s) (mL)
- pâte de curry
1/2 c. à soupe (8g)
- broche(s)
4 brochette(s) (4g)
- Lanières végétaliennes 'chik'n'
18 oz (506g)
- huile de sésame
1 2/3 c. à soupe (mL)
- mélange de jeunes pousses
4 paquet (156 g) (598g)
- barre protéinée (20 g de protéines)
1 barre (50g)
- fromage végétalien râpé
1/3 tasse (37g)
- saucisses végétaliennes pour le petit-déjeuner
12 saucisses (270g)
- sauce sriracha
1/2 c. à soupe (8g)

Produits à base de noix et de graines

- graines de tournesol décortiquées
2 1/2 oz (74g)
- noix (anglaises)
13 1/4 c. à s., décortiqué (83g)
- lait de coco en conserve
1/2 boîte (mL)

Fruits et jus de fruits

- pommes
3 moyen (7,5 cm diam.) (546g)
- pêche
6 moyen (6,5 cm diam.) (900g)
- jus de citron vert
1 c. à soupe (mL)
- avocats
1 1/2 avocat(s) (302g)
- banane
3 1/2 moyen (18 à 20 cm) (413g)

Graisses et huiles

- huile
2 1/4 oz (mL)
- vinaigrette
18 1/2 c. à soupe (mL)
- mayonnaise végane
4 c. à s. (60g)

Soupes, sauces et jus

- sauce piquante
3 c. à café (mL)
- soupe en conserve consistante (variétés non crémeuses)
2 boîte (~539 g) (1052g)
- salsa
1/3 tasse (87g)

Épices et herbes

- sel
1/8 c. à café (0g)
- poudre d'oignon
1/8 c. à café (0g)
- cumin moulu
1/2 oz (14g)
- curcuma moulu
1/8 c. à café (0g)
- curry en poudre
1/2 c. à soupe (3g)
- paprika
4 c. à café (9g)
- poudre de chili
1/3 c. à soupe (3g)
- cannelle
1 1/2 c. à café (4g)

Produits de boulangerie

- bagel
1 bagel moyen (9 à 10 cm diam.) (105g)
- tortillas de farine
2 tortilla (env. 18–20 cm diam.) (98g)
- tortillas de maïs
6 tortilla, moyenne (env. 15 cm diam.) (156g)

Céréales pour le petit-déjeuner

- céréales du petit-déjeuner
2 1/2 portion (75g)
- flocons d'avoine instantanés aromatisés
3 sachet (129g)
- flocons d'avoine (old-fashioned / rolled oats)
3/4 tasse (61g)

Confiseries

jus de citron
1 c. à café (mL)

sirop d'érable
3 c. à café (mL)

Légumineuses et produits à base de légumineuses

- tempeh
1 livres (454g)
- lentilles crues
10 c. à s. (120g)
- beurre de cacahuète
7 1/3 c. à soupe (117g)
- pois chiches en conserve
2 1/4 boîte (1008g)
- haricots noirs
1/3 boîte(s) (146g)
- tofu ferme
14 oz (397g)
- sauce soja (tamari)
5 c. à soupe (mL)

Céréales et pâtes

- riz brun
1 tasse (178g)

Légumes et produits à base de légumes

- Ail
5 gousse(s) (15g)
 - gingembre frais
1/2 oz (14g)
 - céleri cru
3 1/3 tige, moyenne (19–20 cm de long) (133g)
 - oignon
2 1/4 grand (338g)
 - tomates
2 entier moyen (\approx 6,1 cm diam.) (231g)
 - poivron
4 grand (626g)
 - épinards frais
1/2 livres (227g)
 - concentré de tomate
4 c. à soupe (64g)
 - carottes
5 petit (14 cm de long) (250g)
 - concombre
2/3 concombre (21 cm) (201g)
-

Petit-déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

Pêche

2 pêche(s) - 132 kcal ● 3g protéine ● 1g lipides ● 24g glucides ● 5g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

pêche

2 moyen (6,5 cm diam.) (300g)

Pour les 2 repas :

pêche

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

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

Shake protéiné (lait d'amande)

315 kcal ● 43g protéine ● 12g lipides ● 8g glucides ● 2g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

poudre de protéine

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

lait d'amande non sucré

1 1/2 tasse (mL)

Pour les 2 repas :

poudre de protéine

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

lait d'amande non sucré

3 tasse (mL)

1. Mélangez jusqu'à homogénéité.

2. Servez.

Petit-déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

Céleri au beurre de cacahuète

109 kcal ● 4g protéine ● 8g lipides ● 3g glucides ● 1g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

beurre de cacahuète

1 c. à soupe (16g)

céleri cru

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

Pour les 2 repas :

beurre de cacahuète

2 c. à soupe (32g)

céleri cru

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

1. Lavez le céleri et coupez-le à la longueur désirée
2. étalez du beurre de cacahuète au centre

Céréales du petit-déjeuner avec lait d'amande protéiné

280 kcal ● 21g protéine ● 6g lipides ● 31g glucides ● 4g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

poudre de protéine

5/8 boules (1/3 tasse chacun) (19g)

céréales du petit-déjeuner

1 1/4 portion (38g)

lait d'amande non sucré

10 c. à s. (mL)

Pour les 2 repas :

poudre de protéine

1 1/4 boules (1/3 tasse chacun) (39g)

céréales du petit-déjeuner

2 1/2 portion (75g)

lait d'amande non sucré

1 1/4 tasse (mL)

1. Mélanger la poudre protéinée et le lait d'amande dans un bol jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Ajouter les céréales.
2. Choisissez simplement des céréales que vous aimez et dont une portion fait entre 100 et 150 calories. En pratique, vous pouvez choisir n'importe quelles céréales et adapter la taille de la portion pour qu'elle soit dans cette plage, puisque la plupart des céréales du petit-déjeuner ont une répartition macro-nutritionnelle très similaire. Autrement dit, le choix des céréales ne va pas bouleverser votre régime, ce sont principalement des repas matinaux rapides et riches en glucides.

Petit-déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 5, jour 6 et jour 7

Flocons d'avoine protéinés à la banane, cannelle et amande

251 kcal ● 17g protéine ● 5g lipides ● 31g glucides ● 5g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

banane, tranché

1/2 moyen (18 à 20 cm) (59g)

poudre de protéine

1/2 boules (1/3 tasse chacun) (16g)

lait d'amande non sucré

6 c. à s. (mL)

flocons d'avoine (old-fashioned / rolled oats)

4 c. à s. (20g)

sirop d'éable

1 c. à café (mL)

cannelle

1/2 c. à café (1g)

Pour les 3 repas :

banane, tranché

1 1/2 moyen (18 à 20 cm) (177g)

poudre de protéine

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

lait d'amande non sucré

1 tasse (mL)

flocons d'avoine (old-fashioned / rolled oats)

3/4 tasse (61g)

sirop d'éable

3 c. à café (mL)

cannelle

1 1/2 c. à café (4g)

1. Dans un bol compatible micro-ondes, mélanger les flocons d'avoine, la poudre protéinée, la cannelle, le sirop d'éable et le lait d'amande.
2. Cuire au micro-ondes environ 1 à 1,5 minute.
3. Garnir de rondelles de banane.
4. Servir.

Saucisses vegan pour le petit-déjeuner

4 saucisses - 150 kcal ● 18g protéine ● 6g lipides ● 4g glucides ● 2g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal
saucisses végétaliennes pour le petit-déjeuner
4 saucisses (90g)

Pour les 3 repas :
saucisses végétaliennes pour le petit-déjeuner
12 saucisses (270g)

1. Faites cuire les saucisses selon les instructions sur l'emballage. Servez.

Déjeuner 1

Consommer les jour 1 et jour 2

Crack slaw au tempeh

633 kcal ● 43g protéine ● 32g lipides ● 24g glucides ● 20g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal
tempeh, coupé en dés
6 oz (170g)
Ail, haché
1 1/2 gousse (5g)
huile
3 c. à café (mL)
graines de tournesol décortiquées
1 1/2 c. à soupe (18g)
sauce piquante
1 1/2 c. à café (mL)
mélange pour coleslaw
3 tasse (270g)

Pour les 2 repas :
tempeh, coupé en dés
3/4 livres (340g)
Ail, haché
3 gousse (9g)
huile
6 c. à café (mL)
graines de tournesol décortiquées
3 c. à soupe (36g)
sauce piquante
3 c. à café (mL)
mélange pour coleslaw
6 tasse (540g)

1. Placez le tempeh coupé en cubes dans une petite casserole et couvrez d'eau. Portez à ébullition et faites cuire environ 8 minutes. Retirez le tempeh et égouttez.
2. Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajoutez le tempeh et faites cuire 2 minutes de chaque côté.
3. Ajoutez l'ail, le chou et la sauce piquante en remuant jusqu'à bien combiner. Couvrez et laissez cuire 5 minutes à feu doux.
4. Ajoutez les graines de tournesol, mélangez et laissez cuire encore quelques minutes jusqu'à ce que le chou soit tendre mais encore légèrement croquant.
5. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût. Servez chaud ou froid.

Noix

3/8 tasse(s) - 291 kcal ● 6g protéine ● 27g lipides ● 3g glucides ● 3g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal
noix (anglaises)
6 2/3 c. à s., décortiqué (42g)

Pour les 2 repas :
noix (anglaises)
13 1/3 c. à s., décortiqué (83g)

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

Déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 3

Sandwich bagel tempeh bacon & avocat

1 bagel(s) - 698 kcal ● 37g protéine ● 25g lipides ● 63g glucides ● 17g fibres



Donne 1 bagel(s) portions

tempeh, coupé en lanières

4 oz (113g)

avocats, tranché

1/2 avocat(s) (101g)

poudre d'oignon

1/8 c. à café (0g)

huile

1/2 c. à café (mL)

cumin moulu

1/8 c. à café (0g)

bagel

1 bagel moyen (9 à 10 cm diam.)

(105g)

1. Faire griller le bagel (optionnel).
2. Enduire le tempeh d'huile et l'enrober uniformément d'épices et d'une pincée de sel. Faire frire dans une poêle quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.
3. Garnir le bagel d'avocat et de tempeh et servir.

Pêche

2 pêche(s) - 132 kcal ● 3g protéine ● 1g lipides ● 24g glucides ● 5g fibres



Donne 2 pêche(s) portions

pêche

2 moyen (6,5 cm diam.) (300g)

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

Déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 4

Soupe en conserve épaisse (non crémeuse)

2 boîte(s) - 494 kcal ● 36g protéine ● 14g lipides ● 46g glucides ● 11g fibres



Donne 2 boîte(s) portions

soupe en conserve consistante

(variétés non crémeuses)

2 boîte (~539 g) (1052g)

1. Préparez selon les instructions sur l'emballage.

Pomme et beurre de cacahuète

1 pomme(s) - 310 kcal ● 8g protéine ● 17g lipides ● 26g glucides ● 6g fibres



Donne 1 pomme(s) portions

beurre de cacahuète

2 c. à soupe (32g)

pommes

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

1. Tranchez une pomme et étalez du beurre de cacahuète de façon uniforme sur chaque tranche.

Déjeuner 4 ↗

Consommer les jour 5

Barre protéinée

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



Donne 1 barre portions

barre protéinée (20 g de protéines)

1 barre (50g)

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

Burritos rapides pour sac-repas

2 burrito(s) - 596 kcal ● 20g protéine ● 17g lipides ● 72g glucides ● 18g fibres



Donne 2 burrito(s) portions

fromage végétalien râpé

1/3 tasse (37g)

poudre de chili

1/3 c. à soupe (3g)

cumin moulu

1/3 c. à soupe (2g)

salsa

1/3 tasse (87g)

haricots noirs

1/3 boîte(s) (146g)

tortillas de farine

2 tortilla (env. 18–20 cm diam.) (98g)

1. Rincez les haricots à l'eau froide et égouttez-les bien.
2. Mettez les haricots, la salsa, le cumin et le piment en poudre dans une grande poêle. Faites cuire à feu moyen-vif pendant environ dix minutes, en écrasant légèrement les haricots avec le dos d'une cuillère en bois. Remuez de temps en temps et ajoutez un peu d'eau si le mélange semble trop sec.
3. Déposez le mélange de haricots sur les tortillas. Garnissez de fromage.
4. Pliez chaque tortilla en forme d'enveloppe en veillant à bien replier les deux extrémités.
5. Dégustez chaud ou enveloppez dans du film plastique pour emporter au déjeuner.
6. Note de préparation : pour une cuisson en grande quantité, emballez individuellement et congelez. Réchauffez au micro-ondes lorsque prêt.

Déjeuner 5 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Salade simple de jeunes pousses

237 kcal ● 5g protéine ● 16g lipides ● 15g glucides ● 4g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

vinaigrette

5 1/4 c. à soupe (mL)

mélange de jeunes pousses

5 1/4 tasse (158g)

Pour les 2 repas :

vinaigrette

10 1/2 c. à soupe (mL)

mélange de jeunes pousses

10 1/2 tasse (315g)

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

Tacos véganes au tofu sriracha-gingembre

3 taco(s) - 630 kcal ● 27g protéine ● 36g lipides ● 44g glucides ● 7g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

gingembre frais, épluché et haché

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

tofu ferme, tapoté pour sécher et coupé en cubes

1/2 livres (198g)

mayonnaise végane

2 c. à s. (30g)

Ail, haché

1/2 gousse(s) (2g)

sauce sriracha

1/4 c. à soupe (4g)

beurre de cacahuète

1 c. à soupe (16g)

sauce soja (tamari)

1/2 c. à soupe (mL)

huile de sésame

1/2 c. à soupe (mL)

tortillas de maïs

3 tortilla, moyenne (env. 15 cm diam.)

(78g)

eau, réchauffé

1 c. à soupe (15mL)

mélange pour coleslaw

2 oz (57g)

Pour les 2 repas :

gingembre frais, épluché et haché

2 pouce (2,5 cm) cube (10g)

tofu ferme, tapoté pour sécher et coupé en cubes

14 oz (397g)

mayonnaise végane

4 c. à s. (60g)

Ail, haché

1 gousse(s) (3g)

sauce sriracha

1/2 c. à soupe (8g)

beurre de cacahuète

2 c. à soupe (32g)

sauce soja (tamari)

1 c. à soupe (mL)

huile de sésame

1 c. à soupe (mL)

tortillas de maïs

6 tortilla, moyenne (env. 15 cm diam.)

(156g)

eau, réchauffé

2 c. à soupe (30mL)

mélange pour coleslaw

4 oz (113g)

1. Préparer la sauce en fouettant ensemble l'ail, le gingembre, la sriracha, la sauce soja, le beurre de cacahuète, l'eau et un peu de sel dans un petit bol. Réservoir.
2. Chauffer l'huile de sésame dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter le tofu et cuire jusqu'à ce qu'il soit doré, 3–5 minutes. Verser la sauce et cuire 2–3 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne croustillante par endroits.
3. Préparer une salade en mélangeant le mélange de coleslaw, la mayonnaise végane et un peu de sel et de poivre. Mélanger.
4. Garnir les tortillas de tofu et de salade. Servir.

Collations 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

Yaourt au lait de soja

1 pot - 136 kcal ● 6g protéine ● 4g lipides ● 20g glucides ● 0g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

yaourt au lait de soja

1 pot(s) (150g)

Pour les 2 repas :

yaourt au lait de soja

2 pot(s) (301g)

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

Graines de tournesol

120 kcal ● 6g protéine ● 9g lipides ● 2g glucides ● 2g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

graines de tournesol décortiquées

2/3 oz (19g)

Pour les 2 repas :

graines de tournesol décortiquées

1 1/3 oz (38g)

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

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.

Collations 2 ↗

Consommer les jour 3, jour 4 et jour 5

Flocons d'avoine instantanés avec eau

1 sachet(s) - 165 kcal ● 4g protéine ● 2g lipides ● 29g glucides ● 4g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

eau

3/4 tasse(s) (180mL)

flocons d'avoine instantanés

aromatisés

1 sachet (43g)

Pour les 3 repas :

eau

2 1/4 tasse(s) (539mL)

flocons d'avoine instantanés

aromatisés

3 sachet (129g)

1. Mettez les flocons d'avoine dans un bol et versez l'eau dessus.
2. Passez au micro-ondes 90 secondes à 2 minutes.

Lait de soja

1 1/4 tasse(s) - 106 kcal ● 9g protéine ● 6g lipides ● 3g glucides ● 3g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

lait de soja non sucré

1 1/4 tasse(s) (mL)

Pour les 3 repas :

lait de soja non sucré

3 3/4 tasse(s) (mL)

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

Collations 3 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

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 2 repas :

banane

2 moyen (18 à 20 cm) (236g)

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

Avocat

176 kcal ● 2g protéine ● 15g lipides ● 2g glucides ● 7g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

jus de citron

1/2 c. à café (mL)

avocats

1/2 avocat(s) (101g)

Pour les 2 repas :

jus de citron

1 c. à café (mL)

avocats

1 avocat(s) (201g)

1. Ouvrez l'avocat et prélevez la chair.
2. Arrosez de jus de citron ou de lime selon votre goût.
3. Servez et dégustez.

Dîner 1 ↗

Consommer les jour 1

Lait de soja

1 1/3 tasse(s) - 113 kcal ● 9g protéine ● 6g lipides ● 3g glucides ● 3g fibres



Donne 1 1/3 tasse(s) portions

lait de soja non sucré

1 1/3 tasse(s) (mL)

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

Lentilles au curry

362 kcal ● 14g protéine ● 19g lipides ● 30g glucides ● 5g fibres

**pâte de curry**

1/2 c. à soupe (8g)

lait de coco en conserve

6 c. à s. (mL)

sel

1/8 c. à café (0g)

eau

1/2 tasse(s) (120mL)

lentilles crues

4 c. à s. (48g)

1. Rincez les lentilles et placez-les dans une casserole avec l'eau. Portez à ébullition, puis couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Incorporez la pâte de curry, la crème de coco et assaisonnez de sel selon votre goût. Remettez à frémir et laissez cuire 10 à 15 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres.

Dîner 2 ↗

Consommer les jour 2

Lait de soja

1 1/2 tasse(s) - 127 kcal ● 11g protéine ● 7g lipides ● 3g glucides ● 3g fibres



Donne 1 1/2 tasse(s) portions

lait de soja non sucré

1 1/2 tasse(s) (mL)

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

Chik'n satay avec sauce aux cacahuètes

4 brochette(s) - 466 kcal ● 38g protéine ● 28g lipides ● 11g glucides ● 5g fibres



Donne 4 brochette(s) portions

gingembre frais, râpé ou haché

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

broche(s)

4 brochette(s) (4g)

Lanières végétaliennes 'chik'n'

1/3 livres (151g)

huile de sésame

2/3 c. à soupe (mL)

jus de citron vert

1 c. à soupe (mL)

beurre de cacahuète

1 1/3 c. à soupe (21g)

1. Si les lanières de chik'n sont surgelées, suivez les instructions du paquet au micro-ondes et cuisez jusqu'à ce qu'elles soient ramollies mais pas complètement cuites.
Frottez les lanières de chik'n avec de l'huile de sésame et embrochez-les.
Faites cuire les brochettes dans une poêle ou une poêle à griller à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées à l'extérieur et cuites à cœur.
Pendant ce temps, préparez la sauce en mélangeant le beurre de cacahuète, le gingembre et le jus de citron vert. Vous pouvez ajouter un peu d'eau pour ajuster la consistance de la sauce, si désiré.
Servez les brochettes avec la sauce aux cacahuètes et dégustez.

Dîner 3 ↗

Consommer les jour 3

Soupe gingembre, noix de coco et pois chiches

685 kcal ● 27g protéine ● 33g lipides ● 55g glucides ● 15g fibres



lentilles crues, rincé

6 c. à s. (72g)

pois chiches en conserve, égoutté

1/4 boîte (112g)

Ail, coupé en dés

1 gousse(s) (3g)

oignon, coupé en dés

1/4 grand (38g)

gingembre frais, coupé en dés

1/4 tranches (2,5 cm diam.) (1g)

curcuma moulu

1/8 c. à café (0g)

curry en poudre

1/2 c. à soupe (3g)

lait de coco en conserve

1/4 boîte (mL)

eau

1 1/4 tasse(s) (299mL)

huile

1/2 c. à soupe (mL)

1. Chauffez l'huile dans une grande casserole à feu moyen et ajoutez les oignons, l'ail et le gingembre. Remuez fréquemment et faites cuire environ 7 minutes.

2. Ajoutez la poudre de curry et le curcuma et faites cuire 1 minute en remuant constamment.

3. Ajoutez les pois chiches, le lait de coco, les lentilles et l'eau. Remuez, portez à frémissement, baissez le feu et laissez mijoter environ 30 minutes. Assaisonnez de sel/poivre selon votre goût et servez.

Salade simple de jeunes pousses et tomates

76 kcal ● 2g protéine ● 5g lipides ● 5g glucides ● 2g fibres



vinaigrette

1 1/2 c. à soupe (mL)

tomates

4 c. à s. de tomates cerises (37g)

mélange de jeunes pousses

1 1/2 tasse (45g)

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

Dîner 4 ↗

Consommer les jour 4 et jour 5

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.

Pois chiches à l'espagnole

746 kcal ● 31g protéine ● 26g lipides ● 66g glucides ● 31g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal
poivron, épépiné et tranché
1 grand (164g)
oignon, tranché
1 grand (150g)
cumin moulu
1 c. à soupe (6g)
paprika
2 c. à café (5g)
huile
1 c. à soupe (mL)
eau
1 tasse(s) (239mL)
épinards frais
4 oz (113g)
pois chiches en conserve, égoutté et rincé
1 boîte (448g)
concentré de tomate
2 c. à soupe (32g)

Pour les 2 repas :
poivron, épépiné et tranché
2 grand (328g)
oignon, tranché
2 grand (300g)
cumin moulu
2 c. à soupe (12g)
paprika
4 c. à café (9g)
huile
2 c. à soupe (mL)
eau
2 tasse(s) (479mL)
épinards frais
1/2 livres (227g)
pois chiches en conserve, égoutté et rincé
2 boîte (896g)
concentré de tomate
4 c. à soupe (64g)

1. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter l'oignon, le poivron et un peu de sel et de poivre. Faire sauter 8–10 minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les légumes soient ramollis.
2. Incorporer la pâte de tomate, le paprika et le cumin. Cuire 1–2 minutes.
3. Ajouter les pois chiches et l'eau. Réduire le feu et porter à frémissement, cuire jusqu'à réduction du liquide, environ 8–10 minutes.
4. Ajouter les épinards et cuire 1–2 minutes jusqu'à ce qu'ils flétrissent. Assaisonner selon votre goût avec du sel et du poivre. Servir.

Dîner 5 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Sauté de "chik'n"

712 kcal ● 52g protéine ● 12g lipides ● 86g glucides ● 14g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal
carottes, coupé en fines lanières
2 1/2 petit (14 cm de long) (125g)
poivron, épépiné et coupé en fines lanières
1 1/4 moyen (149g)
Lanières végétaliennes 'chik'n'
6 1/4 oz (177g)
sauce soja (tamari)
2 c. à soupe (mL)
eau
1 tasse(s) (225mL)
riz brun
1/2 tasse (89g)

Pour les 2 repas :
carottes, coupé en fines lanières
5 petit (14 cm de long) (250g)
poivron, épépiné et coupé en fines lanières
2 1/2 moyen (298g)
Lanières végétaliennes 'chik'n'
3/4 livres (354g)
sauce soja (tamari)
4 c. à soupe (mL)
eau
2 tasse(s) (449mL)
riz brun
1 tasse (178g)

1. Préparez le riz et l'eau selon les instructions sur l'emballage (ajustez la quantité d'eau si nécessaire) et mettez de côté.
2. Pendant ce temps, ajoutez les carottes, les lamelles de poivron et un petit filet d'eau dans une poêle sur feu moyen. Faites cuire en remuant fréquemment jusqu'à ce que les légumes soient légèrement cuits à la vapeur et ramollis. Ajoutez les bandes de chik'n et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient cuites (voir les instructions sur l'emballage pour plus de détails).
3. Ajoutez le riz brun et la sauce soja dans la poêle et mélangez. Réchauffez pendant quelques minutes et servez.

Salade simple au céleri, concombre et tomate

85 kcal ● 3g protéine ● 3g lipides ● 9g glucides ● 3g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

tomates, coupé en dés
1/3 entier moyen (\approx 6,1 cm diam.) (41g)

concombre, tranché
1/3 concombre (21 cm) (100g)

mélange de jeunes pousses
1/3 paquet (156 g) (52g)

céleri cru, haché
2/3 tige, moyenne (19–20 cm de long) (27g)

vinaigrette
1 c. à soupe (mL)

Pour les 2 repas :

tomates, coupé en dés
2/3 entier moyen (\approx 6,1 cm diam.) (82g)

concombre, tranché
2/3 concombre (21 cm) (201g)

mélange de jeunes pousses
2/3 paquet (156 g) (103g)

céleri cru, haché
1 1/3 tige, moyenne (19–20 cm de long) (53g)

vinaigrette
2 c. à soupe (mL)

1. Mélanger tous les légumes dans un grand bol.
2. Ajouter la vinaigrette sur la salade au moment de servir.

Supplément(s) de protéines ↗

À consommer tous les jours

Shake protéiné

5 dose - 545 kcal ● 121g protéine ● 3g lipides ● 5g glucides ● 5g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

eau
5 tasse(s) (1197mL)

poudre de protéine
5 boules (1/3 tasse chacun) (155g)

Pour les 7 repas :

eau
35 tasse(s) (8382mL)

poudre de protéine
35 boules (1/3 tasse chacun) (1085g)

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