

Meal Plan - Plan alimentaire végétane faible en glucides de 2 800 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 2844 kcal ● 211g protéine (30%) ● 139g lipides (44%) ● 126g glucides (18%) ● 62g fibres (9%)

Petit-déjeuner

460 kcal, 46g de protéines, 21g glucides nets, 14g de lipides



[Shake protéiné \(lait d'amande\)](#)
315 kcal



[Framboises](#)
2 tasse(s)- 144 kcal

Collations

210 kcal, 7g de protéines, 8g glucides nets, 14g de lipides



[Pistaches](#)
188 kcal



[Tomates cerises](#)
6 tomates cerises- 21 kcal

Supplément(s) de protéines

325 kcal, 73g de protéines, 3g glucides nets, 2g de lipides



[Shake protéiné](#)
3 dose- 327 kcal

Déjeuner

990 kcal, 34g de protéines, 65g glucides nets, 59g de lipides



[Sandwich grillé « fromage » aux champignons](#)
603 kcal



[Amandes rôties](#)
1/2 tasse(s)- 388 kcal

Dîner

860 kcal, 52g de protéines, 29g glucides nets, 51g de lipides



[Légumes mélangés](#)
3/4 tasse(s)- 73 kcal



[Tempeh façon buffalo avec ranch végétalien](#)
785 kcal

Day 2

2780 kcal ● 201g protéine (29%) ● 135g lipides (44%) ● 121g glucides (17%) ● 70g fibres (10%)

Petit-déjeuner

460 kcal, 46g de protéines, 21g glucides nets, 14g de lipides



Shake protéiné (lait d'amande)
315 kcal



Framboises
2 tasse(s)- 144 kcal

Collations

210 kcal, 7g de protéines, 8g glucides nets, 14g de lipides



Pistaches
188 kcal



Tomates cerises
6 tomates cerises- 21 kcal

Supplément(s) de protéines

325 kcal, 73g de protéines, 3g glucides nets, 2g de lipides



Shake protéiné
3 dose- 327 kcal

Déjeuner

930 kcal, 24g de protéines, 60g glucides nets, 54g de lipides



Salade d'épinards, fraises et pommes
558 kcal



Amandes rôties
3/8 tasse(s)- 370 kcal

Dîner

860 kcal, 52g de protéines, 29g glucides nets, 51g de lipides



Légumes mélangés
3/4 tasse(s)- 73 kcal



Tempeh façon buffalo avec ranch végétalien
785 kcal

Day 3

2736 kcal ● 208g protéine (30%) ● 122g lipides (40%) ● 141g glucides (21%) ● 61g fibres (9%)

Petit-déjeuner

435 kcal, 13g de protéines, 15g glucides nets, 31g de lipides



Framboises
1 tasse(s)- 72 kcal



Mélange de noix
3/8 tasse(s)- 363 kcal

Collations

210 kcal, 7g de protéines, 8g glucides nets, 14g de lipides



Pistaches
188 kcal



Tomates cerises
6 tomates cerises- 21 kcal

Supplément(s) de protéines

325 kcal, 73g de protéines, 3g glucides nets, 2g de lipides



Shake protéiné
3 dose- 327 kcal

Déjeuner

910 kcal, 59g de protéines, 72g glucides nets, 34g de lipides



Soupe en conserve épaisse (non crémeuse)
3 boîte(s)- 741 kcal



Amandes rôties
1/6 tasse(s)- 166 kcal

Dîner

860 kcal, 56g de protéines, 44g glucides nets, 41g de lipides



Maïs et haricots de Lima sautés
268 kcal



Tempeh nature
8 oz- 590 kcal

Day 4

2836 kcal ● 211g protéine (30%) ● 120g lipides (38%) ● 166g glucides (23%) ● 63g fibres (9%)

Petit-déjeuner

435 kcal, 13g de protéines, 15g glucides nets, 31g de lipides



Framboises

1 tasse(s)- 72 kcal



Mélange de noix

3/8 tasse(s)- 363 kcal

Collations

310 kcal, 11g de protéines, 33g glucides nets, 12g de lipides



Pomme

1 pomme(s)- 105 kcal



Barre de granola haute en protéines

1 barre(s)- 204 kcal

Supplément(s) de protéines

325 kcal, 73g de protéines, 3g glucides nets, 2g de lipides



Shake protéiné

3 dose- 327 kcal

Déjeuner

910 kcal, 59g de protéines, 72g glucides nets, 34g de lipides



Soupe en conserve épaisse (non crémeuse)

3 boîte(s)- 741 kcal



Amandes rôties

1/6 tasse(s)- 166 kcal

Dîner

860 kcal, 56g de protéines, 44g glucides nets, 41g de lipides



Maïs et haricots de Lima sautés

268 kcal



Tempeh nature

8 oz- 590 kcal

Day 5

2840 kcal ● 186g protéine (26%) ● 148g lipides (47%) ● 150g glucides (21%) ● 40g fibres (6%)

Petit-déjeuner

435 kcal, 13g de protéines, 15g glucides nets, 31g de lipides



Framboises

1 tasse(s)- 72 kcal



Mélange de noix

3/8 tasse(s)- 363 kcal

Collations

310 kcal, 11g de protéines, 33g glucides nets, 12g de lipides



Pomme

1 pomme(s)- 105 kcal



Barre de granola haute en protéines

1 barre(s)- 204 kcal

Supplément(s) de protéines

325 kcal, 73g de protéines, 3g glucides nets, 2g de lipides



Shake protéiné

3 dose- 327 kcal

Déjeuner

895 kcal, 37g de protéines, 50g glucides nets, 56g de lipides



Yaourt au lait de soja

1 pot- 136 kcal



Crème de champignons végétale

301 kcal



Cacahuètes rôties

1/2 tasse(s)- 460 kcal

Dîner

870 kcal, 53g de protéines, 51g glucides nets, 48g de lipides



Haricots de Lima

116 kcal



Tofu citron-poivre

21 oz- 756 kcal

Day 6

2755 kcal ● 231g protéine (34%) ● 115g lipides (38%) ● 139g glucides (20%) ● 60g fibres (9%)

Petit-déjeuner

435 kcal, 19g de protéines, 12g glucides nets, 30g de lipides



Graines de citrouille
366 kcal



Framboises
1 tasse(s)- 72 kcal

Collations

280 kcal, 15g de protéines, 13g glucides nets, 16g de lipides



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



Fraises
1 tasse(s)- 52 kcal



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

Supplément(s) de protéines

325 kcal, 73g de protéines, 3g glucides nets, 2g de lipides



Shake protéiné
3 dose- 327 kcal

Déjeuner

870 kcal, 62g de protéines, 78g glucides nets, 24g de lipides



Lentilles
434 kcal



Tempeh au beurre de cacahuète
4 once(s) de tempeh- 434 kcal

Dîner

845 kcal, 62g de protéines, 34g glucides nets, 44g de lipides



Saucisse végétalienne
2 saucisse(s)- 536 kcal



Salade simple de chou kale et avocat
307 kcal

Day 7

2755 kcal ● 231g protéine (34%) ● 115g lipides (38%) ● 139g glucides (20%) ● 60g fibres (9%)

Petit-déjeuner

435 kcal, 19g de protéines, 12g glucides nets, 30g de lipides



Graines de citrouille
366 kcal



Framboises
1 tasse(s)- 72 kcal

Collations

280 kcal, 15g de protéines, 13g glucides nets, 16g de lipides



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



Fraises
1 tasse(s)- 52 kcal



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

Supplément(s) de protéines

325 kcal, 73g de protéines, 3g glucides nets, 2g de lipides



Shake protéiné
3 dose- 327 kcal

Déjeuner

870 kcal, 62g de protéines, 78g glucides nets, 24g de lipides



Lentilles
434 kcal



Tempeh au beurre de cacahuète
4 once(s) de tempeh- 434 kcal

Dîner

845 kcal, 62g de protéines, 34g glucides nets, 44g de lipides



Saucisse végétalienne
2 saucisse(s)- 536 kcal



Salade simple de chou kale et avocat
307 kcal

Boissons

- ☐ poudre de protéine
24 boules (1/3 tasse chacun) (744g)
- ☐ lait d'amande non sucré
1/4 gallon (mL)
- ☐ eau
26 tasse(s) (6227mL)

Fruits et jus de fruits

- ☐ framboises
9 tasse (1107g)
- ☐ pommes
3 1/2 moyen (7,5 cm diam.) (612g)
- ☐ fraises
1 1/2 pinte (585g)
- ☐ citron
3 petit (164g)
- ☐ avocats
1 1/3 avocat(s) (268g)
- ☐ jus de citron
1 c. à soupe (mL)

Légumes et produits à base de légumes

- ☐ légumes mélangés surgelés
1 1/2 tasse (203g)
- ☐ tomates
18 tomates cerises (306g)
- ☐ champignons
1/3 livres (149g)
- ☐ épinards frais
5 tasse(s) (150g)
- ☐ Grains de maïs surgelés
1 tasse (153g)
- ☐ haricots lima, surgelés
1 paquet (284 g) (287g)
- ☐ Ail
3/4 gousse (2g)
- ☐ oignon
3/8 petit (26g)
- ☐ chou-fleur
1 1/2 tasse, haché (161g)
- ☐ feuilles de chou frisé (kale)
1 1/3 botte (227g)

Autre

- ☐ ranch végétalien
1/2 tasse (mL)

Légumineuses et produits à base de légumineuses

- ☐ tempeh
2 1/2 livres (1134g)
- ☐ tofu ferme
1 1/3 livres (595g)
- ☐ cacahuètes rôties
3/4 tasse (110g)
- ☐ lentilles crues
1 1/4 tasse (240g)
- ☐ sauce soja (tamari)
2 c. à café (mL)
- ☐ beurre de cacahuète
4 c. à s. (65g)

Soupes, sauces et jus

- ☐ sauce Frank's RedHot
1/2 tasse (mL)
- ☐ soupe en conserve consistante (variétés non crémeuses)
6 boîte (~539 g) (3156g)

Graisses et huiles

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

Produits à base de noix et de graines

- ☐ pistaches décortiquées
3/4 tasse (92g)
- ☐ amandes
7 oz (195g)
- ☐ mélange de noix
1 1/4 tasse (168g)
- ☐ graines de citrouille grillées, non salées
1 tasse (118g)

Épices et herbes

- ☐ thym séché
2 c. à café, moulu (3g)
- ☐ sel
1 1/4 c. à café (8g)
- ☐ poivre noir
1 1/4 c. à café, moulu (3g)

- ☐ fromage végane, tranché
2 tranche(s) (40g)
- ☐ yaourt au lait de soja
1 pot(s) (150g)
- ☐ saucisse végétalienne
4 saucisse (400g)
- ☐ lait de soja non sucré
2 2/3 tasse(s) (mL)
- ☐ levure nutritionnelle
1 c. à soupe (4g)

- ☐ poivre citronné
3/4 c. à café (2g)
- ☐ poudre d'oignon
1 1/2 c. à café (4g)

Produits de boulangerie

- ☐ pain
4 tranche(s) (128g)

Collations

- ☐ barre de granola riche en protéines
2 barre (80g)

Céréales et pâtes

- ☐ fécule de maïs
3 c. à soupe (24g)
-

Petit-déjeuner 1 [↗](#)

Consommer les jour 1 et jour 2

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.

Framboises

2 tasse(s) - 144 kcal ● 3g protéine ● 2g lipides ● 13g glucides ● 16g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

framboises

2 tasse (246g)

Pour les 2 repas :

framboises

4 tasse (492g)

1. Rincez les framboises et servez.

Petit-déjeuner 2 [↗](#)

Consommer les jour 3, jour 4 et jour 5

Framboises

1 tasse(s) - 72 kcal ● 2g protéine ● 1g lipides ● 7g glucides ● 8g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

framboises
1 tasse (123g)

Pour les 3 repas :

framboises
3 tasse (369g)

1. Rincez les framboises et servez.

Mélange de noix

3/8 tasse(s) - 363 kcal ● 11g protéine ● 30g lipides ● 8g glucides ● 4g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

mélange de noix
6 2/3 c. à s. (56g)

Pour les 3 repas :

mélange de noix
1 1/4 tasse (168g)

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

Petit-déjeuner 3 [↗](#)

Consommer les jour 6 et jour 7

Graines de citrouille

366 kcal ● 18g protéine ● 29g lipides ● 5g glucides ● 4g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

graines de citrouille grillées, non salées
1/2 tasse (59g)

Pour les 2 repas :

graines de citrouille grillées, non salées
1 tasse (118g)

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

Framboises

1 tasse(s) - 72 kcal ● 2g protéine ● 1g lipides ● 7g glucides ● 8g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

framboises
1 tasse (123g)

Pour les 2 repas :

framboises
2 tasse (246g)

1. Rincez les framboises et servez.

Déjeuner 1 [↗](#)

Consommer les jour 1

Sandwich grillé « fromage » aux champignons

603 kcal ● 20g protéine ● 27g lipides ● 59g glucides ● 9g fibres



fromage végétane, tranché

2 tranche(s) (40g)

champignons

1 tasse, haché (70g)

huile d'olive

1 c. à soupe (mL)

thym séché

2 c. à café, moulu (3g)

pain

4 tranche(s) (128g)

1. Dans une poêle à feu moyen, ajoutez l'huile, les champignons, le thym ainsi que le sel et le poivre au goût. Faites sauter jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Posez le fromage sur une tranche de pain et ajoutez les champignons par-dessus.
3. Refermez le sandwich et remettez-le dans la poêle jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que le pain soit croustillant. Servez.
4. Remarque : pour en préparer en quantité, faites tous les champignons et conservez-les dans un contenant hermétique. Réchauffez et préparez le sandwich au moment de le consommer.

Amandes rôties

1/2 tasse(s) - 388 kcal ● 13g protéine ● 31g lipides ● 6g glucides ● 8g fibres



Donne 1/2 tasse(s) portions

amandes

1/2 tasse, entière (63g)

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

Déjeuner 2 [↗](#)

Consommer les jour 2

Salade d'épinards, fraises et pommes

558 kcal ● 11g protéine ● 25g lipides ● 55g glucides ● 18g fibres



pommes, haché

1 2/3 petit (7 cm diam.) (248g)

vinaigrette balsamique

3 1/3 c. à s. (mL)

amandes

3 1/3 c. à s., en tranches (19g)

épinards frais

5 tasse(s) (150g)

fraises, haché

5/6 pinte (297g)

1. Mélangez tous les ingrédients sauf la vinaigrette.
2. Nappez la salade de vinaigrette au moment de servir.

Amandes rôties

3/8 tasse(s) - 370 kcal ● 13g protéine ● 30g lipides ● 5g glucides ● 8g fibres



Donne 3/8 tasse(s) portions

amandes

6 2/3 c. à s., entière (60g)

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

Déjeuner 3 [↗](#)

Consommer les jour 3 et jour 4

Soupe en conserve épaisse (non crémeuse)

3 boîte(s) - 741 kcal ● 54g protéine ● 20g lipides ● 70g glucides ● 16g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

**soupe en conserve consistante
(variétés non crémeuses)**
3 boîte (~539 g) (1578g)

Pour les 2 repas :

**soupe en conserve consistante
(variétés non crémeuses)**
6 boîte (~539 g) (3156g)

1. Préparez selon les instructions sur l'emballage.

Amandes rôties

1/6 tasse(s) - 166 kcal ● 6g protéine ● 13g lipides ● 2g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

amandes
3 c. à s., entière (27g)

Pour les 2 repas :

amandes
6 c. à s., entière (54g)

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

Déjeuner 4 [↗](#)

Consommer les jour 5

Yaourt au lait de soja

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



Donne 1 pot portions

yaourt au lait de soja
1 pot(s) (150g)

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

Crème de champignons végétane

301 kcal ● 14g protéine ● 16g lipides ● 21g glucides ● 5g fibres

**Ail, coupé en dés**

3/4 gousse (2g)

oignon, coupé en dés

3/8 petit (26g)

champignons, coupé en dés

1 tasse, morceaux ou tranches (79g)

chou-fleur

1 1/2 tasse, haché (161g)

lait d'amande non sucré

1 1/2 tasse(s) (mL)

poudre d'oignon

1 1/2 c. à café (4g)

sel

3/8 c. à café (2g)

huile

3/4 c. à café (mL)

poivre noir

3/4 c. à café, moulu (2g)

1. Dans une petite casserole, chauffez le chou-fleur, le lait d'amande, la poudre d'oignon, le sel et le poivre. Portez à ébullition.
2. Une fois à ébullition, réduisez le feu et poursuivez la cuisson pendant 8 minutes.
3. Mixez le mélange de chou-fleur avec un robot, un blender ou un mixeur plongeant.
4. Dans une grande poêle, ajoutez l'huile, les champignons, l'oignon et l'ail et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que l'oignon ramollisse, environ 10 minutes.
5. Ajoutez le mélange de chou-fleur aux champignons, couvrez et portez à ébullition. Laissez mijoter 10 minutes. Servez.

Cacahuètes rôties

1/2 tasse(s) - 460 kcal ● 18g protéine ● 37g lipides ● 9g glucides ● 6g fibres

Donne 1/2 tasse(s) portions

cacahuètes rôties

1/2 tasse (73g)



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

Déjeuner 5 [↗](#)

Consommer les jour 6 et jour 7

Lentilles

434 kcal ● 30g protéine ● 1g lipides ● 63g glucides ● 13g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

sel
1/6 c. à café (1g)
eau
2 1/2 tasse(s) (599mL)
lentilles crues, rincé
10 c. à s. (120g)

Pour les 2 repas :

sel
1/3 c. à café (2g)
eau
5 tasse(s) (1197mL)
lentilles crues, rincé
1 1/4 tasse (240g)

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.

Tempeh au beurre de cacahuète

4 once(s) de tempeh - 434 kcal ● 33g protéine ● 23g lipides ● 15g glucides ● 10g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

levure nutritionnelle
1/2 c. à soupe (2g)
sauce soja (tamari)
1 c. à café (mL)
jus de citron
1/2 c. à soupe (mL)
beurre de cacahuète
2 c. à s. (32g)
tempeh
4 oz (113g)

Pour les 2 repas :

levure nutritionnelle
1 c. à soupe (4g)
sauce soja (tamari)
2 c. à café (mL)
jus de citron
1 c. à soupe (mL)
beurre de cacahuète
4 c. à s. (65g)
tempeh
1/2 livres (227g)

1. Préchauffer le four à 375 F (190 C). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin ou de papier d'aluminium et vaporiser d'un spray antiadhésif.
2. Couper le tempeh en tranches en forme de nuggets.
3. Dans un petit bol, mélanger le beurre de cacahuète, le jus de citron, la sauce soja et la levure nutritionnelle. Ajouter lentement de petites quantités d'eau jusqu'à obtenir une consistance de sauce pas trop liquide. Assaisonner de sel/poivre selon le goût.
4. Tremper le tempeh dans la sauce pour bien l'enrober. Placer sur la plaque de cuisson. Réserver un peu de sauce pour la fin.
5. Cuire au four environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le beurre de cacahuète forme une croûte.
6. Verser un peu de sauce supplémentaire sur le dessus et servir.

Collations 1 [↗](#)

Consommer les jour 1, jour 2 et jour 3

Pistaches

188 kcal ● 7g protéine ● 14g lipides ● 6g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

pistaches décortiquées
4 c. à s. (31g)

Pour les 3 repas :

pistaches décortiquées
3/4 tasse (92g)

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

Tomates cerises

6 tomates cerises - 21 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 3g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

tomates
6 tomates cerises (102g)

Pour les 3 repas :

tomates
18 tomates cerises (306g)

1. Rincez les tomates, retirez les queues éventuelles et servez.

Collations 2 [↗](#)

Consommer les jour 4 et jour 5

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.

Barre de granola haute en protéines

1 barre(s) - 204 kcal ● 10g protéine ● 12g lipides ● 12g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

barre de granola riche en protéines
1 barre (40g)

Pour les 2 repas :

barre de granola riche en protéines
2 barre (80g)

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

Collations 3 [↗](#)

Consommer les jour 6 et jour 7

Lait de soja

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



Translation missing:
fr.for_single_meal

lait de soja non sucré
1 1/3 tasse(s) (mL)

Pour les 2 repas :

lait de soja non sucré
2 2/3 tasse(s) (mL)

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

Fraises

1 tasse(s) - 52 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 8g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

fraises
1 tasse, entière (144g)

Pour les 2 repas :

fraises
2 tasse, entière (288g)

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

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.

Dîner 1 [↗](#)

Consommer les jour 1 et jour 2

Légumes mélangés

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



Translation missing:
fr.for_single_meal

légumes mélangés surgelés
3/4 tasse (101g)

Pour les 2 repas :

légumes mélangés surgelés
1 1/2 tasse (203g)

1. Préparez selon les instructions du paquet.

Tempeh façon buffalo avec ranch végétalien

785 kcal ● 48g protéine ● 50g lipides ● 19g glucides ● 16g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

ranch végétalien
4 c. à s. (mL)
tempeh, grossièrement haché
1/2 livres (227g)
sauce Frank's RedHot
4 c. à s. (mL)
huile
1 c. à soupe (mL)

Pour les 2 repas :

ranch végétalien
1/2 tasse (mL)
tempeh, grossièrement haché
1 livres (454g)
sauce Frank's RedHot
1/2 tasse (mL)
huile
2 c. à soupe (mL)

1. Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter le tempeh avec une pincée de sel et faire frire jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en remuant de temps en temps.
2. Réduire le feu au minimum. Verser la sauce piquante. Cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe, environ 2 à 3 minutes.
3. Servir le tempeh avec du ranch végétalien.

Dîner 2 [↗](#)

Consommer les jour 3 et jour 4

Maïs et haricots de Lima sautés

268 kcal ● 8g protéine ● 11g lipides ● 27g glucides ● 7g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

huile d'olive

3/4 c. à soupe (mL)

Grains de maïs surgelés

1/2 tasse (77g)

haricots lima, surgelés

1/2 tasse (90g)

sel

1/6 c. à café (1g)

poivre noir

1/6 c. à café, moulu (0g)

Pour les 2 repas :

huile d'olive

1 1/2 c. à soupe (mL)

Grains de maïs surgelés

1 tasse (153g)

haricots lima, surgelés

1 tasse (180g)

sel

3/8 c. à café (2g)

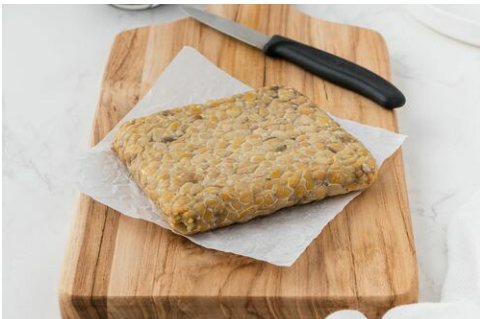
poivre noir

3/8 c. à café, moulu (1g)

1. Ajouter l'huile dans une grande poêle à feu moyen-vif.
2. Ajouter l'échalote et cuire environ 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit tendre.
3. Ajouter les haricots de Lima, le maïs et l'assaisonnement, et cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le tout soit chaud et tendre, environ 3 à 4 minutes.
4. Servir.

Tempeh nature

8 oz - 590 kcal ● 48g protéine ● 30g lipides ● 16g glucides ● 16g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

huile

4 c. à café (mL)

tempeh

1/2 livres (227g)

Pour les 2 repas :

huile

8 c. à café (mL)

tempeh

1 livres (454g)

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. \r\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 3 [↗](#)

Consommer les jour 5

Haricots de Lima

116 kcal ● 7g protéine ● 0g lipides ● 15g glucides ● 6g fibres



haricots lima, surgelés

3/8 paquet (284 g) (107g)

sel

1/6 c. à café (1g)

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

1. Cuire les haricots de Lima selon les indications du paquet.
2. Assaisonner selon votre goût avec du sel et du poivre.
3. Servir.

Tofu citron-poivre

21 oz - 756 kcal ● 46g protéine ● 47g lipides ● 35g glucides ● 1g fibres



Donne 21 oz portions

tofu ferme, tapoté pour sécher et coupé en cubes

1 1/3 livres (595g)

poivre citronné

3/4 c. à café (2g)

huile

1 1/2 c. à soupe (mL)

fécule de maïs

3 c. à soupe (24g)

citron, zesté

1 1/2 petit (87g)

1. Préchauffer le four à 450°F (220°C).
 2. Mélanger le tofu, l'huile, la fécule 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.
-

Dîner 4 [↗](#)

Consommer les jour 6 et jour 7

Saucisse végétalienne

2 saucisse(s) - 536 kcal ● 56g protéine ● 24g lipides ● 21g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

saucisse végétalienne
2 saucisse (200g)

Pour les 2 repas :

saucisse végétalienne
4 saucisse (400g)

1. Préparer selon les instructions du paquet.
2. Servir.

Salade simple de chou kale et avocat

307 kcal ● 6g protéine ● 20g lipides ● 13g glucides ● 12g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

citron, pressé
2/3 petit (39g)
avocats, haché
2/3 avocat(s) (134g)
feuilles de chou frisé (kale), haché
2/3 botte (113g)

Pour les 2 repas :

citron, pressé
1 1/3 petit (77g)
avocats, haché
1 1/3 avocat(s) (268g)
feuilles de chou frisé (kale), haché
1 1/3 botte (227g)

1. Mettre tous les ingrédients dans un bol.
2. Avec les doigts, masser l'avocat et le jus de citron dans le kale jusqu'à ce que l'avocat soit crémeux et enrobe le kale.
3. Assaisonner de sel et de poivre si désiré. Servir.

Supplément(s) de protéines [↗](#)

À consommer tous les jours

Shake protéiné

3 dose - 327 kcal ● 73g protéine ● 2g lipides ● 3g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

eau

3 tasse(s) (718mL)

poudre de protéine

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

Pour les 7 repas :

eau

21 tasse(s) (5029mL)

poudre de protéine

21 boules (1/3 tasse chacun)
(651g)

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