

Meal Plan - Menu régime de 30 g de protéines

[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

910 kcal ● 43g protéine (19%) ● 45g lipides (45%) ● 70g glucides (31%) ● 12g fibres (5%)

Petit-déjeuner

225 kcal, 14g de protéines, 17g glucides nets, 10g de lipides



Œufs bouillis

2 œuf(s)- 139 kcal



Orange

1 orange(s)- 85 kcal

Dîner

295 kcal, 17g de protéines, 27g glucides nets, 11g de lipides



Bâtonnets de carotte

2 carotte(s)- 54 kcal



Riz brun

1/4 tasse de riz brun cuit- 57 kcal



Ailes de poulet BBQ

4 oz- 182 kcal

Déjeuner

395 kcal, 13g de protéines, 27g glucides nets, 24g de lipides



Tomates rôties

1/2 tomate(s)- 30 kcal



Chaudrée de palourdes

1 boîte(s)- 364 kcal

Day 2

1009 kcal ● 56g protéine (22%) ● 47g lipides (42%) ● 75g glucides (30%) ● 15g fibres (6%)

Petit-déjeuner

225 kcal, 14g de protéines, 17g glucides nets, 10g de lipides



Œufs bouillis

2 œuf(s)- 139 kcal



Orange

1 orange(s)- 85 kcal

Dîner

390 kcal, 30g de protéines, 32g glucides nets, 13g de lipides



Bol dinde, légumes mélangés et quinoa

392 kcal

Déjeuner

395 kcal, 13g de protéines, 27g glucides nets, 24g de lipides



Tomates rôties

1/2 tomate(s)- 30 kcal



Chaudrée de palourdes

1 boîte(s)- 364 kcal

Day 3

890 kcal ● 60g protéine (27%) ● 30g lipides (30%) ● 83g glucides (37%) ● 11g fibres (5%)

Petit-déjeuner

235 kcal, 9g de protéines, 30g glucides nets, 8g de lipides



Kale et œufs
95 kcal



Jus de fruits
1/2 tasse(s)- 57 kcal



Orange
1 orange(s)- 85 kcal

Dîner

390 kcal, 30g de protéines, 32g glucides nets, 13g de lipides



Bol dinde, légumes mélangés et quinoa
392 kcal

Déjeuner

260 kcal, 22g de protéines, 22g glucides nets, 9g de lipides



Poulet à l'ail facile
3 oz- 137 kcal



Riz brun au beurre
125 kcal

Day 4

900 kcal ● 55g protéine (24%) ● 40g lipides (40%) ● 71g glucides (31%) ● 9g fibres (4%)

Petit-déjeuner

235 kcal, 9g de protéines, 30g glucides nets, 8g de lipides



Kale et œufs
95 kcal



Jus de fruits
1/2 tasse(s)- 57 kcal



Orange
1 orange(s)- 85 kcal

Dîner

400 kcal, 24g de protéines, 19g glucides nets, 24g de lipides



Cuisses de poulet aux champignons
3 oz- 295 kcal



Riz brun
1/4 tasse de riz brun cuit- 57 kcal



Légumes mélangés
1/2 tasse(s)- 49 kcal

Déjeuner

260 kcal, 22g de protéines, 22g glucides nets, 9g de lipides



Poulet à l'ail facile
3 oz- 137 kcal



Riz brun au beurre
125 kcal

Day 5

919 kcal ● 48g protéine (21%) ● 47g lipides (46%) ● 63g glucides (28%) ● 13g fibres (6%)

Petit-déjeuner

235 kcal, 9g de protéines, 30g glucides nets, 8g de lipides



Kale et œufs

95 kcal



Jus de fruits

1/2 tasse(s)- 57 kcal



Orange

1 orange(s)- 85 kcal

Dîner

400 kcal, 24g de protéines, 19g glucides nets, 24g de lipides



Cuisses de poulet aux champignons

3 oz- 295 kcal



Riz brun

1/4 tasse de riz brun cuit- 57 kcal



Légumes mélangés

1/2 tasse(s)- 49 kcal

Déjeuner

280 kcal, 15g de protéines, 14g glucides nets, 16g de lipides



Sandwich à la salade d'œufs et avocat

1/2 sandwich(s)- 281 kcal

Day 6

1014 kcal ● 59g protéine (23%) ● 54g lipides (48%) ● 55g glucides (22%) ● 18g fibres (7%)

Petit-déjeuner

245 kcal, 24g de protéines, 17g glucides nets, 8g de lipides



Toast au beurre

1/2 tranche(s)- 57 kcal



Omelette aux blancs d'œufs, tomates et champignons

149 kcal



Clémentine

1 clémentine(s)- 39 kcal

Déjeuner

425 kcal, 13g de protéines, 26g glucides nets, 27g de lipides



Noix de cajou rôties

1/6 tasse(s)- 156 kcal



Bâtonnets de carotte

1 carotte(s)- 27 kcal



Panini fraise, avocat et fromage de chèvre

244 kcal

Dîner

340 kcal, 23g de protéines, 12g glucides nets, 19g de lipides



Salade simple de jeunes pousses et tomates

113 kcal



Poivron farci à la salade de thon et avocat

1 demi poivron(s)- 228 kcal

Day 7

1014 kcal ● 59g protéine (23%) ● 54g lipides (48%) ● 55g glucides (22%) ● 18g fibres (7%)

Petit-déjeuner

245 kcal, 24g de protéines, 17g glucides nets, 8g de lipides



Toast au beurre

1/2 tranche(s)- 57 kcal



Omelette aux blancs d'œufs, tomates et champignons

149 kcal



Clémentine

1 clémentine(s)- 39 kcal

Déjeuner

425 kcal, 13g de protéines, 26g glucides nets, 27g de lipides



Noix de cajou rôties

1/6 tasse(s)- 156 kcal



Bâtonnets de carotte

1 carotte(s)- 27 kcal



Panini fraise, avocat et fromage de chèvre

244 kcal

Dîner

340 kcal, 23g de protéines, 12g glucides nets, 19g de lipides



Salade simple de jeunes pousses et tomates

113 kcal



Poivron farci à la salade de thon et avocat

1 demi poivron(s)- 228 kcal

Légumes et produits à base de légumes

- ☐ tomates
2 1/4 entier moyen (≈6,1 cm diam.) (276g)
- ☐ carottes
4 moyen (244g)
- ☐ légumes mélangés surgelés
12 3/4 oz (362g)
- ☐ Ail
1 1/2 gousse(s) (5g)
- ☐ feuilles de chou frisé (kale)
3/4 tasse, haché (30g)
- ☐ champignons
5 oz (137g)
- ☐ oignon
1/4 petit (18g)
- ☐ poivron
1 grand (164g)

Graisses et huiles

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

Soupes, sauces et jus

- ☐ chowder de palourdes en conserve
2 boîte (525 g) (1038g)
- ☐ sauce barbecue
1 c. à s. (17g)

Produits laitiers et œufs

- ☐ œufs
10 1/2 grand (525g)
- ☐ beurre
1/3 bâtonnet (34g)
- ☐ fromage de chèvre
1 oz (28g)
- ☐ blancs d'œufs
4 grand (132g)
- ☐ cottage cheese faible en matières grasses (1 % de MG)
1/2 tasse (113g)

Fruits et jus de fruits

- ☐ orange
5 orange (770g)

Céréales et pâtes

- ☐ riz brun
1/2 tasse (95g)

Épices et herbes

- ☐ poivre noir
2 1/4 g (2g)
- ☐ sel
5 g (5g)
- ☐ poudre d'ail
1/4 c. à café (1g)

Boissons

- ☐ eau
1 1/4 tasse(s) (299mL)

Produits de volaille

- ☐ ailes de poulet, avec peau, crues
1/4 lb (114g)
- ☐ dinde hachée, crue
1/2 lb (227g)
- ☐ poitrine de poulet désossée sans peau, crue
6 oz (170g)
- ☐ cuisses de poulet, avec os et peau, crues
1 cuisse (170 g chacune) (170g)

Autre

- ☐ mélange de quinoa aromatisé
1/2 paquet (139 g) (69g)
- ☐ mélange de jeunes pousses
4 1/2 tasse (135g)

Produits de boulangerie

- ☐ chapelure
2 c. à s. (14g)
- ☐ pain
4 tranche (128g)

Produits de poissons et fruits de mer

- ☐ thon en conserve
1 boîte (172g)

Produits à base de noix et de graines

- ☐ noix de cajou rôties
6 c. à s. (51g)

- ☐ jus de fruit
12 fl oz (mL)
 - ☐ avocats
1 1/4 avocat(s) (251g)
 - ☐ jus de citron vert
1 c. à café (mL)
 - ☐ fraises
4 moyen (diam. 3,2 cm) (48g)
 - ☐ clémentines
2 fruit (148g)
-

Petit-déjeuner 1 [↗](#)

Consommer les jour 1 et jour 2

Œufs bouillis

2 œuf(s) - 139 kcal ● 13g protéine ● 10g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

œufs
2 grand (100g)

Pour les 2 repas :

œufs
4 grand (200g)

1. Remarque : des œufs préculs sont disponibles dans de nombreuses enseignes, mais vous pouvez les préparer vous-même à partir d'œufs crus comme décrit ci-dessous.
2. Placez les œufs dans une petite casserole et couvrez-les d'eau.
3. Portez l'eau à ébullition et laissez cuire jusqu'à la cuisson désirée. En général, 6-7 minutes à partir de l'ébullition pour des œufs mollets et 8-10 minutes pour des œufs durs.
4. Écalez les œufs, assaisonnez selon votre goût (sel, poivre, sriracha conviennent tous) et dégustez.

Orange

1 orange(s) - 85 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 16g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

orange
1 orange (154g)

Pour les 2 repas :

orange
2 orange (308g)

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

Petit-déjeuner 2 [↗](#)

Consommer les jour 3, jour 4 et jour 5

Kale et œufs

95 kcal ● 7g protéine ● 7g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

sel
1/2 trait (0g)
feuilles de chou frisé (kale)
4 c. à s., haché (10g)
œufs
1 grand (50g)
huile
1/2 c. à café (mL)

Pour les 3 repas :

sel
1 1/2 trait (1g)
feuilles de chou frisé (kale)
3/4 tasse, haché (30g)
œufs
3 grand (150g)
huile
1 1/2 c. à café (mL)

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

Jus de fruits

1/2 tasse(s) - 57 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 13g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

jus de fruit
4 fl oz (mL)

Pour les 3 repas :

jus de fruit
12 fl oz (mL)

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

Orange

1 orange(s) - 85 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 16g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

orange
1 orange (154g)

Pour les 3 repas :

orange
3 orange (462g)

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

Petit-déjeuner 3 [↗](#)

Consommer les jour 6 et jour 7

Toast au beurre

1/2 tranche(s) - 57 kcal ● 2g protéine ● 2g lipides ● 6g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

beurre
1/2 c. à café (2g)
pain
1/2 tranche (16g)

Pour les 2 repas :

beurre
1 c. à café (5g)
pain
1 tranche (32g)

1. Grillez le pain jusqu'au degré de cuisson souhaité.
2. Étalez le beurre sur la tranche.

Omelette aux blancs d'œufs, tomates et champignons

149 kcal ● 21g protéine ● 6g lipides ● 3g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

tomates, haché
1/4 entier petit (≈6,1 cm diam.) (23g)
champignons, haché
2 2/3 c. à s., morceaux ou tranches (12g)
œufs
1 grand (50g)
blancs d'œufs
2 grand (66g)
poivre noir
1/8 c. à café, moulu (0g)
cottage cheese faible en matières grasses (1 % de MG)
4 c. à s. (57g)

Pour les 2 repas :

tomates, haché
1/2 entier petit (≈6,1 cm diam.) (46g)
champignons, haché
1/3 tasse, morceaux ou tranches (23g)
œufs
2 grand (100g)
blancs d'œufs
4 grand (132g)
poivre noir
1/4 c. à café, moulu (1g)
cottage cheese faible en matières grasses (1 % de MG)
1/2 tasse (113g)

1. Mélanger tous les œufs, le fromage cottage et le poivre et battre à la fourchette.
2. Vaporiser une poêle avec un spray antiadhésif et placer sur feu moyen.
3. Verser le mélange d'œufs dans la poêle en veillant à bien l'étaler, puis parsemer de champignons et de tomates.
4. Cuire jusqu'à ce que les œufs deviennent opaques et qu'ils soient pris. Replier une moitié de l'omelette sur l'autre.
5. Servir.

Clémentine

1 clémentine(s) - 39 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 8g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

clémentines
1 fruit (74g)

Pour les 2 repas :

clémentines
2 fruit (148g)

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

Déjeuner 1 [↗](#)

Consommer les jour 1 et jour 2

Tomates rôties

1/2 tomate(s) - 30 kcal ● 0g protéine ● 2g lipides ● 1g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

tomates
1/2 entier petit (≈6,1 cm diam.) (46g)
huile
1/2 c. à café (mL)

Pour les 2 repas :

tomates
1 entier petit (≈6,1 cm diam.) (91g)
huile
1 c. à café (mL)

1. Préchauffez le four à 450°F (230°C).
2. Coupez les tomates en deux en passant par la tige et frottez-les avec de l'huile. Assaisonnez-les d'une pincée de sel et de poivre.
3. Faites cuire 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Servez.

Chaudrée de palourdes

1 boîte(s) - 364 kcal ● 12g protéine ● 22g lipides ● 25g glucides ● 4g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

chowder de palourdes en conserve
1 boîte (525 g) (519g)

Pour les 2 repas :

chowder de palourdes en conserve
2 boîte (525 g) (1038g)

1. Préparez selon les instructions sur l'emballage.

Déjeuner 2 [↗](#)

Consommer les jour 3 et jour 4

Poulet à l'ail facile

3 oz - 137 kcal ● 20g protéine ● 4g lipides ● 4g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

Ail, haché finement

3/4 gousse(s) (2g)

chapelure

1 c. à s. (7g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

3 oz (85g)

beurre

1/4 c. à soupe (4g)

Pour les 2 repas :

Ail, haché finement

1 1/2 gousse(s) (5g)

chapelure

2 c. à s. (14g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

6 oz (170g)

beurre

1/2 c. à soupe (7g)

1. Préchauffez le four à 375°F (190°C).
2. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre/margarine avec l'ail. Trempez les morceaux de poulet dans la sauce beurre/ail en laissant l'excédent s'égoutter, puis enrobez-les complètement de chapelure.
3. Placez le poulet enrobé dans un plat allant au four. Mélangez tout reste de sauce beurre/ail avec de la chapelure et versez ce mélange sur les morceaux de poulet. Faites cuire dans le four préchauffé pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose à l'intérieur. Le temps peut varier selon l'épaisseur des blancs de poulet.
4. Servez.

Riz brun au beurre

125 kcal ● 2g protéine ● 5g lipides ● 17g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

eau

1/4 tasse(s) (60mL)

sel

1/8 c. à café (1g)

riz brun

2 c. à s. (24g)

beurre

3/8 c. à soupe (5g)

Pour les 2 repas :

poivre noir

1/6 c. à café, moulu (0g)

eau

1/2 tasse(s) (120mL)

sel

1/6 c. à café (1g)

riz brun

4 c. à s. (48g)

beurre

3/4 c. à soupe (11g)

1. Rincez l'amidon du riz dans une passoire sous l'eau froide pendant 30 secondes.
2. Portez l'eau à ébullition à feu vif dans une grande casserole avec un couvercle bien ajusté.
3. Ajoutez le riz, remuez une seule fois, et faites bouillir à couvert pendant 30 minutes.
4. Versez le riz dans une passoire au-dessus de l'évier et égouttez pendant 10 secondes.
5. Remettez le riz dans la même casserole, hors du feu.
6. Couvrez immédiatement et réservez pendant 10 minutes (c'est la phase de cuisson à la vapeur).
7. Découvrez, incorporez le beurre et assaisonnez de sel et de poivre.

Déjeuner 3 [🔗](#)

Consommer les jour 5

Sandwich à la salade d'œufs et avocat

1/2 sandwich(s) - 281 kcal ● 15g protéine ● 16g lipides ● 14g glucides ● 6g fibres



Donne 1/2 sandwich(s) portions

œufs, cuits durs et refroidis

1 1/2 grand (75g)

tomates, coupé en deux

3 c. à s. de tomates cerises (28g)

pain

1 tranche (32g)

avocats

1/4 avocat(s) (50g)

poudre d'ail

1/4 c. à café (1g)

1. Utilisez des œufs durs achetés en magasin ou préparez-les vous-même en plaçant les œufs dans une petite casserole et en les couvrant d'eau. Portez l'eau à ébullition et laissez bouillir 8 à 10 minutes. Laissez les œufs refroidir puis écalez-les.
2. Mélangez les œufs, l'avocat, l'ail et un peu de sel et de poivre dans un bol. Écrasez avec une fourchette jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Ajoutez les tomates. Mélangez.
4. Déposez la salade d'œufs entre deux tranches de pain pour former un sandwich.
5. Servez.
6. (Remarque : vous pouvez conserver le reste de la salade d'œufs au réfrigérateur pendant un jour ou deux)

Déjeuner 4 [🔗](#)

Consommer les jour 6 et jour 7

Noix de cajou rôties

1/6 tasse(s) - 156 kcal ● 4g protéine ● 12g lipides ● 8g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

noix de cajou rôties

3 c. à s. (26g)

Pour les 2 repas :

noix de cajou rôties

6 c. à s. (51g)

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

Bâtonnets de carotte

1 carotte(s) - 27 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 4g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

carottes

1 moyen (61g)

Pour les 2 repas :

carottes

2 moyen (122g)

1. Coupez les carottes en bâtonnets et servez.

Panini fraise, avocat et fromage de chèvre

244 kcal ● 8g protéine ● 15g lipides ● 14g glucides ● 6g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

avocats, tranché

1/4 avocat(s) (50g)

fraises, équeuté et coupé en fines tranches

2 moyen (diam. 3,2 cm) (24g)

beurre

1/2 c. à café (2g)

fromage de chèvre

1/2 oz (14g)

pain

1 tranche (32g)

Pour les 2 repas :

avocats, tranché

1/2 avocat(s) (101g)

fraises, équeuté et coupé en fines tranches

4 moyen (diam. 3,2 cm) (48g)

beurre

1 c. à café (5g)

fromage de chèvre

1 oz (28g)

pain

2 tranche (64g)

1. Chauffer une petite poêle ou une plaque à feu moyen et graisser avec un spray de cuisson.
2. Beurrer un côté de chaque tranche de pain.
3. Étaler le fromage de chèvre sur le côté non beurré de chaque tranche de pain.
4. Répartir les fraises sur le fromage de chèvre sur les deux tranches.
5. Déposer l'avocat sur les fraises d'une des tranches, puis placer l'autre tranche par-dessus.
6. Déposer délicatement le sandwich dans la poêle ou sur la plaque et presser le dessus avec une spatule.
7. Retourner délicatement le sandwich au bout d'environ 2 minutes (le dessous doit être doré), puis presser de nouveau avec la spatule. Cuire encore 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.
8. Servir.

Dîner 1 [↗](#)

Consommer les jour 1

Bâtonnets de carotte

2 carotte(s) - 54 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 8g glucides ● 3g fibres



Donne 2 carotte(s) portions

carottes

2 moyen (122g)

1. Coupez les carottes en bâtonnets et servez.

Riz brun

1/4 tasse de riz brun cuit - 57 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 12g glucides ● 1g fibres



Donne 1/4 tasse de riz brun cuit portions

riz brun

4 c. à c. (16g)

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

eau

1/6 tasse(s) (40mL)

sel

1/8 c. à café (0g)

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

Ailes de poulet BBQ

4 oz - 182 kcal ● 14g protéine ● 11g lipides ● 7g glucides ● 0g fibres



Donne 4 oz portions

sauce barbecue

1 c. à s. (17g)

ailes de poulet, avec peau, crues

1/4 lb (114g)

1. Préchauffez le four à 400°F (200°C).
2. Disposez les ailes sur une grande plaque de cuisson et assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.
3. Faites cuire au four environ 45 minutes, ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (75°C). Égouttez le jus de la plaque quelques fois pendant la cuisson pour obtenir des ailes plus croustillantes.
4. Optionnel : lorsque le poulet est presque cuit, réchauffez la sauce barbecue dans une casserole jusqu'à ce qu'elle soit chaude.
5. Sortez les ailes du four et mélangez-les avec la sauce barbecue pour bien les enrober.
6. Servez.

Dîner 2 [↗](#)

Consommer les jour 2 et jour 3

Bol dinde, légumes mélangés et quinoa

392 kcal ● 30g protéine ● 13g lipides ● 32g glucides ● 6g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

huile d'olive

1/2 c. à café (mL)

légumes mélangés surgelés

1/4 paquet (450 g chacun) (113g)

mélange de quinoa aromatisé

1/4 paquet (139 g) (35g)

dinde hachée, crue

1/4 lb (113g)

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

sel

1/8 c. à café (1g)

Pour les 2 repas :

huile d'olive

1 c. à café (mL)

légumes mélangés surgelés

1/2 paquet (450 g chacun) (227g)

mélange de quinoa aromatisé

1/2 paquet (139 g) (69g)

dinde hachée, crue

1/2 lb (227g)

poivre noir

1/4 c. à café, moulu (1g)

sel

1/4 c. à café (2g)

1. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajoutez la dinde, émiettez-la et faites-la dorer, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elle soit complètement cuite. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût.
2. Pendant ce temps, préparez le mélange de quinoa et les légumes mélangés selon les indications du paquet.
3. Quand tout est prêt, mélangez le tout (ou gardez séparé) et servez.

Dîner 3 [↗](#)

Consommer les jour 4 et jour 5

Cuisses de poulet aux champignons

3 oz - 295 kcal ● 21g protéine ● 23g lipides ● 1g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

champignons, tranché (1/4 in d'épaisseur)
2 oz (57g)
cuisses de poulet, avec os et peau, crues
1/2 cuisse (170 g chacune) (85g)
poivre noir
1/2 trait (0g)
beurre
1/4 c. à soupe (4g)
eau
1/8 tasse(s) (30mL)
sel
1/2 trait (0g)
huile d'olive
1/2 c. à soupe (mL)

Pour les 2 repas :

champignons, tranché (1/4 in d'épaisseur)
4 oz (113g)
cuisses de poulet, avec os et peau, crues
1 cuisse (170 g chacune) (170g)
poivre noir
1 trait (0g)
beurre
1/2 c. à soupe (7g)
eau
1/4 tasse(s) (60mL)
sel
1 trait (0g)
huile d'olive
1 c. à soupe (mL)

1. Préchauffer le four à 400 F (200 C).
2. Assaisonner le poulet sur tous les côtés avec du sel et du poivre noir moulu.
3. Chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif dans une poêle allant au four. Déposer le poulet côté peau vers le bas dans la poêle et cuire jusqu'à ce qu'il soit doré, environ 5 minutes.
4. Retourner le poulet ; ajouter les champignons avec une pincée de sel dans la poêle. Augmenter le feu à vif ; cuire en remuant les champignons de temps en temps jusqu'à ce qu'ils réduisent légèrement, environ 5 minutes.
5. Transférer la poêle au four et cuire jusqu'à ce que le poulet soit cuit, 15 à 20 minutes. La température interne doit être d'au moins 165 F (74 C). Transférer uniquement les blancs de poulet dans une assiette et couvrir légèrement de papier aluminium ; réserver.
6. Remettre la poêle sur la cuisinière à feu moyen-vif ; cuire et remuer les champignons jusqu'à ce que des sucs bruns commencent à se former au fond de la poêle, environ 5 minutes. Verser de l'eau dans la poêle et porter à ébullition en grattant les sucs bruns au fond. Cuire jusqu'à réduction de moitié, environ 2 minutes. Retirer du feu.
7. Incorporer les jus accumulés de la cuisson du poulet dans la poêle. Incorporer le beurre au mélange de champignons en remuant constamment jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu et incorporé.
8. Assaisonner de sel et de poivre. Napper le poulet de la sauce aux champignons et servir.

Riz brun

1/4 tasse de riz brun cuit - 57 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 12g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

riz brun

4 c. à c. (16g)

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

eau

1/6 tasse(s) (40mL)

sel

1/8 c. à café (0g)

Pour les 2 repas :

riz brun

2 2/3 c. à s. (32g)

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

eau

1/3 tasse(s) (80mL)

sel

1/8 c. à café (1g)

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

Légumes mélangés

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



Translation missing:
fr.for_single_meal

légumes mélangés surgelés

1/2 tasse (68g)

Pour les 2 repas :

légumes mélangés surgelés

1 tasse (135g)

1. Préparez selon les instructions du paquet.

Dîner 4 [↗](#)

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.

Poivron farci à la salade de thon et avocat

1 demi poivron(s) - 228 kcal ● 20g protéine ● 12g lipides ● 4g glucides ● 5g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

thon en conserve, égoutté

1/2 boîte (86g)

oignon

1/8 petit (9g)

poivron

1/2 grand (82g)

poivre noir

1/2 trait (0g)

sel

1/2 trait (0g)

jus de citron vert

1/2 c. à café (mL)

avocats

1/4 avocat(s) (50g)

Pour les 2 repas :

thon en conserve, égoutté

1 boîte (172g)

oignon

1/4 petit (18g)

poivron

1 grand (164g)

poivre noir

1 trait (0g)

sel

1 trait (0g)

jus de citron vert

1 c. à café (mL)

avocats

1/2 avocat(s) (101g)

1. Dans un petit bol, mélanger le thon égoutté, l'avocat, le jus de lime, l'oignon haché, le sel et le poivre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
 2. Évider le poivron. Vous pouvez soit couper le chapeau et remplir ainsi, soit couper le poivron en deux et farcir chaque moitié.
 3. Vous pouvez le déguster ainsi ou le mettre au four à 350°F (180°C) pendant 15 minutes jusqu'à ce que ce soit bien chaud.
-