

Meal Plan - Plan alimentaire végétarien de 2300 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.strongfastr.com>

Day 1

2286 kcal ● 148g protéine (26%) ● 99g lipides (39%) ● 164g glucides (29%) ● 38g fibres (7%)

Petit-déjeuner

360 kcal, 17g de protéines, 33g glucides nets, 17g de lipides



Canneberges séchées
1/4 tasse- 136 kcal



Mini-muffin œuf et fromage
4 mini-muffin(s)- 224 kcal

Collations

275 kcal, 8g de protéines, 31g glucides nets, 11g de lipides



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



Amandes rôties
1/8 tasse(s)- 111 kcal

Déjeuner

725 kcal, 33g de protéines, 53g glucides nets, 37g de lipides



Grilled cheese aux tomates séchées et épinards
1 sandwich(s)- 547 kcal



Soupe en conserve épaisse (crèmeuse)
1/2 boîte(s)- 177 kcal

Dîner

710 kcal, 42g de protéines, 46g glucides nets, 33g de lipides



Riz brun
1/2 tasse de riz brun cuit- 115 kcal



Tempeh nature
6 oz- 443 kcal



Salade simple de jeunes pousses et tomates
151 kcal

Supplément(s) de protéines

220 kcal, 48g de protéines, 2g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné
2 dose- 218 kcal

Day 2

2286 kcal ● 148g protéine (26%) ● 99g lipides (39%) ● 164g glucides (29%) ● 38g fibres (7%)

Petit-déjeuner

360 kcal, 17g de protéines, 33g glucides nets, 17g de lipides



Canneberges séchées
1/4 tasse- 136 kcal



Mini-muffin œuf et fromage
4 mini-muffin(s)- 224 kcal

Collations

275 kcal, 8g de protéines, 31g glucides nets, 11g de lipides



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



Amandes rôties
1/8 tasse(s)- 111 kcal

Déjeuner

725 kcal, 33g de protéines, 53g glucides nets, 37g de lipides



Grilled cheese aux tomates séchées et épinards
1 sandwich(s)- 547 kcal



Soupe en conserve épaisse (crèmeuse)
1/2 boîte(s)- 177 kcal

Dîner

710 kcal, 42g de protéines, 46g glucides nets, 33g de lipides



Riz brun
1/2 tasse de riz brun cuit- 115 kcal



Tempeh nature
6 oz- 443 kcal



Salade simple de jeunes pousses et tomates
151 kcal

Supplément(s) de protéines

220 kcal, 48g de protéines, 2g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné
2 dose- 218 kcal

Day 3

2334 kcal ● 173g protéine (30%) ● 91g lipides (35%) ● 171g glucides (29%) ● 36g fibres (6%)

Petit-déjeuner

375 kcal, 18g de protéines, 38g glucides nets, 15g de lipides



Œufs frits de base
2 œuf(s)- 159 kcal



Flocons d'avoine simples à la cannelle avec eau
217 kcal

Déjeuner

665 kcal, 49g de protéines, 57g glucides nets, 24g de lipides



Salade simple de jeunes pousses
102 kcal



Wrap végétal simple
1 wrap(s)- 426 kcal



Yaourt grec protéiné
1 pot- 139 kcal

Collations

310 kcal, 10g de protéines, 47g glucides nets, 7g de lipides



Flocons d'avoine simples à la cannelle avec lait
246 kcal



Pêche
1 pêche(s)- 66 kcal

Dîner

760 kcal, 48g de protéines, 28g glucides nets, 44g de lipides



Salade de seitan
539 kcal



Amandes rôties
1/4 tasse(s)- 222 kcal

Supplément(s) de protéines

220 kcal, 48g de protéines, 2g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné
2 dose- 218 kcal

Day 4

2317 kcal ● 162g protéine (28%) ● 80g lipides (31%) ● 204g glucides (35%) ● 33g fibres (6%)

Petit-déjeuner

375 kcal, 18g de protéines, 38g glucides nets, 15g de lipides



Œufs frits de base
2 œuf(s)- 159 kcal



Flocons d'avoine simples à la cannelle avec eau
217 kcal

Déjeuner

665 kcal, 49g de protéines, 57g glucides nets, 24g de lipides



Salade simple de jeunes pousses
102 kcal



Wrap végétal simple
1 wrap(s)- 426 kcal



Yaourt grec protéiné
1 pot- 139 kcal

Collations

310 kcal, 10g de protéines, 47g glucides nets, 7g de lipides



Flocons d'avoine simples à la cannelle avec lait
246 kcal



Pêche
1 pêche(s)- 66 kcal

Dîner

745 kcal, 36g de protéines, 61g glucides nets, 34g de lipides



Courgette farcie au fromage de chèvre et marinara
5 moitié(s) de courgette- 480 kcal



Lait
1 tasse(s)- 149 kcal



Riz brun
1/2 tasse de riz brun cuit- 115 kcal

Supplément(s) de protéines

220 kcal, 48g de protéines, 2g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné
2 dose- 218 kcal

Day 5

2252 kcal ● 170g protéine (30%) ● 63g lipides (25%) ● 218g glucides (39%) ● 35g fibres (6%)

Petit-déjeuner

375 kcal, 18g de protéines, 38g glucides nets, 15g de lipides



Œufs frits de base
2 œuf(s)- 159 kcal



Flocons d'avoine simples à la cannelle avec eau
217 kcal

Déjeuner

710 kcal, 34g de protéines, 84g glucides nets, 21g de lipides



Pilaf de riz avec boulettes végétales
558 kcal



Salade simple de jeunes pousses et tomates
151 kcal

Collations

260 kcal, 27g de protéines, 28g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné vert
261 kcal

Dîner

690 kcal, 42g de protéines, 66g glucides nets, 25g de lipides



Seitan teriyaki avec légumes et riz
451 kcal



Salade simple de jeunes pousses
237 kcal

Supplément(s) de protéines

220 kcal, 48g de protéines, 2g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné
2 dose- 218 kcal

Day 6

2221 kcal ● 165g protéine (30%) ● 63g lipides (25%) ● 219g glucides (39%) ● 31g fibres (6%)

Petit-déjeuner

345 kcal, 13g de protéines, 38g glucides nets, 15g de lipides



Bagel moyen grillé au beurre

1/2 bagel(s)- 196 kcal



Lait

1 tasse(s)- 149 kcal

Collations

260 kcal, 27g de protéines, 28g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné vert

261 kcal

Déjeuner

710 kcal, 34g de protéines, 84g glucides nets, 21g de lipides



Pilaf de riz avec boulettes végétales

558 kcal



Salade simple de jeunes pousses et tomates

151 kcal

Dîner

690 kcal, 42g de protéines, 66g glucides nets, 25g de lipides



Seitan teriyaki avec légumes et riz

451 kcal



Salade simple de jeunes pousses

237 kcal

Supplément(s) de protéines

220 kcal, 48g de protéines, 2g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné

2 dose- 218 kcal

Day 7

2328 kcal ● 144g protéine (25%) ● 63g lipides (25%) ● 250g glucides (43%) ● 45g fibres (8%)

Petit-déjeuner

345 kcal, 13g de protéines, 38g glucides nets, 15g de lipides



Bagel moyen grillé au beurre

1/2 bagel(s)- 196 kcal



Lait

1 tasse(s)- 149 kcal

Déjeuner

785 kcal, 20g de protéines, 100g glucides nets, 27g de lipides



Amandes rôties

1/3 tasse(s)- 296 kcal



Soupe de tomate

2 boîte(s)- 421 kcal



Pêche

1 pêche(s)- 66 kcal

Dîner

720 kcal, 35g de protéines, 82g glucides nets, 20g de lipides



Soupe de lentilles

722 kcal

Collations

260 kcal, 27g de protéines, 28g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné vert

261 kcal

Supplément(s) de protéines

220 kcal, 48g de protéines, 2g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné

2 dose- 218 kcal

Liste de courses



Fruits et jus de fruits

- canneberges séchées
1/2 tasse (80g)
- avocats
3/8 avocat(s) (75g)
- pêche
3 moyen (6,5 cm diam.) (450g)
- orange
3 orange (462g)
- banane
1 1/2 moyen (18 à 20 cm) (177g)

Produits laitiers et œufs

- fromage cheddar
6 c. à s., râpé (42g)
- œufs
10 grand (500g)
- provolone
4 tranche(s) (112g)
- lait entier
4 tasse(s) (991mL)
- fromage de chèvre
2 1/2 oz (71g)
- beurre
1 c. à soupe (14g)

Boissons

- eau
22 1/4 tasse (5338mL)
- poudre de protéine
14 boules (1/3 tasse chacun) (434g)
- poudre de protéine, vanille
3 boules (1/3 tasse chacun) (93g)

Céréales pour le petit-déjeuner

- flocons d'avoine instantanés aromatisés
2 sachet (86g)
- quick oats
2 1/4 tasse (180g)

Produits à base de noix et de graines

- amandes
13 1/4 c. à s., entière (119g)

Céréales et pâtes

- riz brun
1/2 tasse (95g)

Légumes et produits à base de légumes

- tomates
5 1/2 entier moyen (~6,1 cm diam.) (664g)
- épinards frais
6 2/3 tasse(s) (200g)
- tomates séchées au soleil
2 oz (57g)
- courgette
2 1/2 grand (808g)
- légumes mélangés surgelés
2/3 paquet (285 g chacun) (192g)
- carottes
2/3 moyen (41g)
- Ail
2/3 gousse(s) (2g)
- céleri cru
2/3 tige, moyenne (19–20 cm de long) (27g)
- oignon
1/3 moyen (6,5 cm diam.) (37g)
- tomates concassées en conserve
1/3 boîte (135g)

Autre

- mélange de jeunes pousses
28 tasse (840g)
- levure nutritionnelle
1 1/2 c. à café (2g)
- Tranches de charcuterie d'origine végétale
14 tranches (146g)
- Yaourt grec protéiné, aromatisé
2 contenant (300g)
- pois mange-tout
3/8 tasse (32g)
- boulettes végétaliennes surgelées
9 boulette(s) (270g)
- sauce teriyaki
1/4 tasse (mL)

Soupes, sauces et jus

- sauce pesto
2 c. à soupe (32g)
- Soupe en conserve avec morceaux (variétés crémeuses)
1 boîte (~539 g) (533g)
- sauce pour pâtes
10 c. à s. (163g)
- soupe de tomates condensée (CAMPBELL'S)
2 boîte (300 g) (596g)

Produits de boulangerie

- seitan
3/4 livres (354g)
- riz blanc à grain long
1/3 tasse (62g)

Épices et herbes

- poivre noir
1/2 c. à café, moulu (1g)
- sel
3/4 c. à café (4g)
- cannelle
4 1/2 c. à café (12g)
- Basilic séché
1/3 c. à café, feuilles (0g)
- origan séché
1/3 c. à café, feuilles (0g)

Graisses et huiles

- huile
1 3/4 oz (mL)
- vinaigrette
28 1/2 c. à soupe (mL)
- huile d'olive
1 oz (mL)

Légumineuses et produits à base de légumineuses

- tempeh
3/4 livres (340g)
- houmous
4 c. à soupe (60g)
- lentilles crues
2/3 tasse (128g)

- pain
4 tranche (128g)
- tortillas de farine
2 tortilla (env. 25 cm diam.) (144g)
- bagel
1 bagel moyen (9 à 10 cm diam.) (105g)

Confiseries

- sucre
4 1/2 c. à soupe (59g)

Repas, plats principaux et accompagnements

- mélange de riz aromatisé
3/4 boîte (227 g) (170g)

Petit-déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

Canneberges séchées

1/4 tasse - 136 kcal ● 0g protéine ● 0g lipides ● 31g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

canneberges séchées
4 c. à s. (40g)

Pour les 2 repas :

canneberges séchées
1/2 tasse (80g)

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

Mini-muffin œuf et fromage

4 mini-muffin(s) - 224 kcal ● 17g protéine ● 17g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

fromage cheddar
3 c. à s., râpé (21g)
eau
2/3 c. à soupe (10mL)
œufs
2 grand (100g)

Pour les 2 repas :

fromage cheddar
6 c. à s., râpé (42g)
eau
1 1/3 c. à soupe (20mL)
œufs
4 grand (200g)

1. Préchauffez le four à 375°F (190°C).
2. Fouettez les œufs, l'eau et un peu de sel et de poivre dans un petit bol. Incorporez le fromage.
3. Utilisez des caissettes en silicone ou vaporisez un moule à muffins d'un spray antiadhésif (utilisez le même nombre de muffins que celui indiqué dans les détails de la recette). Versez le mélange d'œufs dans les caissettes, jusqu'à environ la moitié de la hauteur.
4. Faites cuire 15 minutes jusqu'à ce que l'œuf soit pris et que le dessus soit doré. Servez.
5. Conseil de préparation : laissez refroidir les restes à température ambiante puis emballez-les ou conservez-les dans un contenant hermétique. Conservez les muffins au réfrigérateur pendant 3 à 4 jours. Vous pouvez aussi les emballer individuellement et les placer au congélateur. Pour réchauffer, déballez les muffins et passez-les brièvement au micro-ondes.

Petit-déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 3, jour 4 et jour 5

Œufs frits de base

2 œuf(s) - 159 kcal ● 13g protéine ● 12g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

huile

1/2 c. à café (mL)

œufs

2 grand (100g)

Pour les 3 repas :

huile

1 1/2 c. à café (mL)

œufs

6 grand (300g)

1. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen-doux.

2. Cassez l(es) œuf(s) dans la poêle et cuisez jusqu'à ce que les blancs ne soient plus liquides. Assaisonnez de sel et de poivre et servez.

Flocons d'avoine simples à la cannelle avec eau

217 kcal ● 6g protéine ● 3g lipides ● 37g glucides ● 5g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

eau

3/4 tasse(s) (180mL)

cannelle

1 c. à café (3g)

sucré

1 c. à soupe (13g)

quick oats

1/2 tasse (40g)

Pour les 3 repas :

eau

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

cannelle

3 c. à café (8g)

sucré

3 c. à soupe (39g)

quick oats

1 1/2 tasse (120g)

1. Mettez les flocons d'avoine, la cannelle et le sucre dans un bol et mélangez.

2. Versez l'eau dessus et passez au micro-ondes 90 secondes à 2 minutes.

Petit-déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Bagel moyen grillé au beurre

1/2 bagel(s) - 196 kcal ● 6g protéine ● 7g lipides ● 27g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

beurre

1/2 c. à soupe (7g)

bagel

1/2 bagel moyen (9 à 10 cm diam.)
(53g)

Pour les 2 repas :

beurre

1 c. à soupe (14g)

bagel

1 bagel moyen (9 à 10 cm diam.)
(105g)

1. Grillez le bagel jusqu'au degré de cuisson désiré.
2. Étalez le beurre.
3. Dégustez.

Lait

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



Translation missing:
fr.for_single_meal

lait entier

1 tasse(s) (240mL)

Pour les 2 repas :

lait entier

2 tasse(s) (480mL)

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

Déjeuner 1

Consommer les jour 1 et jour 2

Grilled cheese aux tomates séchées et épinards

1 sandwich(s) - 547 kcal ● 27g protéine ● 28g lipides ● 38g glucides ● 8g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

provolone

2 tranche(s) (56g)

huile d'olive

1 c. à café (mL)

épinards frais

1/4 tasse(s) (8g)

tomates séchées au soleil

1 oz (28g)

sauce pesto

1 c. à soupe (16g)

pain

2 tranche (64g)

Pour les 2 repas :

provolone

4 tranche(s) (112g)

huile d'olive

2 c. à café (mL)

épinards frais

1/2 tasse(s) (15g)

tomates séchées au soleil

2 oz (57g)

sauce pesto

2 c. à soupe (32g)

pain

4 tranche (128g)

1. Répartir l'huile d'olive sur l'extérieur de chaque tranche de pain.
2. Sur une tranche, étaler le pesto puis disposer une tranche de fromage, garnie de tomates et d'épinards. Poser la seconde tranche de fromage par-dessus et refermer le sandwich.
3. Cuire les sandwichs dans une poêle à feu moyen, environ 2-4 minutes de chaque côté. Servir chaud.

Soupe en conserve épaisse (crèmeuse)

1/2 boîte(s) - 177 kcal ● 6g protéine ● 9g lipides ● 15g glucides ● 4g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

Soupe en conserve avec morceaux (variétés crèmeuses)

1/2 boîte (~539 g) (267g)

Pour les 2 repas :

Soupe en conserve avec morceaux (variétés crèmeuses)

1 boîte (~539 g) (533g)

1. Préparez selon les instructions sur l'emballage.

Déjeuner 2

Consommer les jour 3 et jour 4

Salade simple de jeunes pousses

102 kcal ● 2g protéine ● 7g lipides ● 6g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

vinaigrette
2 1/4 c. à soupe (mL)
mélange de jeunes pousses
2 1/4 tasse (68g)

Pour les 2 repas :

vinaigrette
4 1/2 c. à soupe (mL)
mélange de jeunes pousses
4 1/2 tasse (135g)

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

Wrap végétal simple

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



Translation missing:
fr.for_single_meal

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)

Pour les 2 repas :

houmous
4 c. à soupe (60g)
tomates
4 tranche(s), fine/petite (60g)
mélange de jeunes pousses
1 tasse (30g)
tortillas de farine
2 tortilla (env. 25 cm diam.) (144g)
Tranches de charcuterie d'origine végétale
14 tranches (146g)

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.

Yaourt grec protéiné

1 pot - 139 kcal ● 20g protéine ● 3g lipides ● 8g glucides ● 0g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

Yaourt grec protéiné, aromatisé
1 contenant (150g)

Pour les 2 repas :

Yaourt grec protéiné, aromatisé
2 contenant (300g)

1. Dégustez.

Déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 5 et jour 6

Pilaf de riz avec boulettes végétales

558 kcal ● 31g protéine ● 12g lipides ● 74g glucides ● 8g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

pois mange-tout, extrémités coupées

1/6 tasse (16g)

tomates

4 1/2 tomates cerises (77g)

boulettes végétaliennes surgelées

4 1/2 boulette(s) (135g)

mélange de riz aromatisé

3/8 boîte (227 g) (85g)

Pour les 2 repas :

pois mange-tout, extrémités coupées

3/8 tasse (32g)

tomates

9 tomates cerises (153g)

boulettes végétaliennes surgelées

9 boulette(s) (270g)

mélange de riz aromatisé

3/4 boîte (227 g) (170g)

1. Préparez le mélange pour riz selon les indications pour la cuisson sur la cuisinière, mais à mi-cuisson, incorporez les tomates et les pois mange-tout, et laissez cuire le reste du temps. Réservez.
2. Pendant ce temps, préparez les boulettes végétaliennes selon les instructions du paquet.
3. Dressez le riz et garnissez de boulettes végétaliennes. Servez.

Salade simple de jeunes pousses et tomates

151 kcal ● 3g protéine ● 9g lipides ● 10g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

vinaigrette

3 c. à soupe (mL)

tomates

1/2 tasse de tomates cerises (75g)

mélange de jeunes pousses

3 tasse (90g)

Pour les 2 repas :

vinaigrette

6 c. à soupe (mL)

tomates

1 tasse de tomates cerises (149g)

mélange de jeunes pousses

6 tasse (180g)

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

Déjeuner 4 ↗

Consommer les jour 7

Amandes rôties

1/3 tasse(s) - 296 kcal ● 10g protéine ● 24g lipides ● 4g glucides ● 6g fibres

Donne 1/3 tasse(s) portions

amandes

1/3 tasse, entière (48g)

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



Soupe de tomate

2 boîte(s) - 421 kcal ● 9g protéine ● 3g lipides ● 84g glucides ● 7g fibres



Donne 2 boîte(s) portions

**soupe de tomates condensée
(CAMPBELL'S)**

2 boîte (300 g) (596g)

1. Préparez selon les instructions sur l'emballage.

Pêche

1 pêche(s) - 66 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 12g glucides ● 2g fibres



Donne 1 pêche(s) portions

pêche

1 moyen (6,5 cm diam.) (150g)

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

Collations 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

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
aromatatisés**

1 sachet (43g)

Pour les 2 repas :

eau

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

**flocons d'avoine instantanés
aromatatisés**

2 sachet (86g)

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

Amandes rôties

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



Translation missing:
fr.for_single_meal
amandes
2 c. à s., entière (18g)

Pour les 2 repas :
amandes
4 c. à s., entière (36g)

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

Collations 2 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

Flocons d'avoine simples à la cannelle avec lait

246 kcal ● 8g protéine ● 7g lipides ● 35g glucides ● 4g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal
quick oats
6 c. à s. (30g)
lait entier
1/2 tasse(s) (135mL)
cannelle
3/4 c. à café (2g)
sucré
3/4 c. à soupe (10g)

Pour les 2 repas :
quick oats
3/4 tasse (60g)
lait entier
1 tasse(s) (270mL)
cannelle
1 1/2 c. à café (4g)
sucré
1 1/2 c. à soupe (20g)

1. Mettez les flocons d'avoine, la cannelle et le sucre dans un bol et mélangez.
2. Versez le lait dessus et passez au micro-ondes 90 secondes à 2 minutes.

Pêche

1 pêche(s) - 66 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 12g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal
pêche
1 moyen (6,5 cm diam.) (150g)

Pour les 2 repas :
pêche
2 moyen (6,5 cm diam.) (300g)

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

Collations 3 ↗

Consommer les jour 5, jour 6 et jour 7

Shake protéiné vert

261 kcal ● 27g protéine ● 1g lipides ● 28g glucides ● 8g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

orange, épluché, tranché et épépiné

1 orange (154g)

banane, congelé

1/2 moyen (18 à 20 cm) (59g)

poudre de protéine, vanille

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

épinards frais

1 tasse(s) (30g)

eau

1/4 tasse(s) (60mL)

Pour les 3 repas :

orange, épluché, tranché et épépiné

3 orange (462g)

banane, congelé

1 1/2 moyen (18 à 20 cm) (177g)

poudre de protéine, vanille

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

épinards frais

3 tasse(s) (90g)

eau

3/4 tasse(s) (180mL)

1. Mettez tous les ingrédients dans un blender (si la banane n'est pas congelée, ajoutez quelques glaçons).
2. Mixez soigneusement. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
3. Servez rapidement.

Dîner 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

Riz brun

1/2 tasse de riz brun cuit - 115 kcal ● 2g protéine ● 1g lipides ● 23g glucides ● 1g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

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)

Pour les 2 repas :

riz brun

1/3 tasse (63g)

poivre noir

1/4 c. à café, moulu (1g)

eau

2/3 tasse(s) (160mL)

sel

1/4 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.

Tempeh nature

6 oz - 443 kcal ● 36g protéine ● 23g lipides ● 12g glucides ● 12g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

huile
3 c. à café (mL)
tempeh
6 oz (170g)

Pour les 2 repas :

huile
6 c. à café (mL)
tempeh
3/4 livres (340g)

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 faire 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.

Salade simple de jeunes pousses et tomates

151 kcal ● 3g protéine ● 9g lipides ● 10g glucides ● 3g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

vinaigrette
3 c. à soupe (mL)
tomates
1/2 tasse de tomates cerises (75g)
mélange de jeunes pousses
3 tasse (90g)

Pour les 2 repas :

vinaigrette
6 c. à soupe (mL)
tomates
1 tasse de tomates cerises (149g)
mélange de jeunes pousses
6 tasse (180g)

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

Dîner 2 ↗

Consommer les jour 3

Salade de seitan

539 kcal ● 40g protéine ● 27g lipides ● 25g glucides ● 10g fibres



avocats, haché
3/8 avocat(s) (75g)
tomates, coupé en deux
9 tomates cerises (153g)
seitan, émietté ou tranché
1/4 livres (128g)
épinards frais
3 tasse(s) (90g)
vinaigrette
1 1/2 c. à soupe (mL)
levure nutritionnelle
1 1/2 c. à café (2g)
huile
1 1/2 c. à café (mL)

1. Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen.
2. Ajouter le seitan et cuire environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Saupoudrer de levure nutritionnelle.
3. Placer le seitan sur un lit d'épinards.
4. Garnir de tomates, d'avocat et de vinaigrette. Servir.

Amandes rôties

1/4 tasse(s) - 222 kcal ● 8g protéine ● 18g lipides ● 3g glucides ● 5g fibres



Donne 1/4 tasse(s) portions

amandes

4 c. à s., entière (36g)

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

Dîner 3 ↗

Consommer les jour 4

Courgette farcie au fromage de chèvre et marinara

5 moitié(s) de courgette - 480 kcal ● 26g protéine ● 25g lipides ● 26g glucides ● 11g fibres



Donne 5 moitié(s) de courgette portions

courgette

2 1/2 grand (808g)

fromage de chèvre

2 1/2 oz (71g)

sauce pour pâtes

10 c. à s. (163g)

1. Préchauffez le four à 400°F (200°C).
2. Coupez une courgette en deux, de la tige à la base.
3. À l'aide d'une cuillère, retirez environ 15 % de la chair, suffisamment pour créer une cavité peu profonde sur la longueur de la courgette. Jetez la chair retirée.
4. Versez la sauce tomate dans la cavité et recouvrez de fromage de chèvre.
5. Disposez sur une plaque de cuisson et faites cuire environ 15-20 minutes. Servez.

Lait

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

Donne 1 tasse(s) portions



lait entier

1 tasse(s) (240mL)

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

Riz brun

1/2 tasse de riz brun cuit - 115 kcal ● 2g protéine ● 1g lipides ● 23g glucides ● 1g fibres



Donne 1/2 tasse de riz brun cuit portions

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.

Dîner 4 ↗

Consommer les jour 5 et jour 6

Seitan teriyaki avec légumes et riz

451 kcal ● 37g protéine ● 8g lipides ● 52g glucides ● 5g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

seitan, coupé en lanières

4 oz (113g)

riz blanc à grain long

2 2/3 c. à s. (31g)

légumes mélangés surgelés

1/3 paquet (285 g chacun) (96g)

sauce teriyaki

1 3/4 c. à s. (mL)

huile

1/3 c. à soupe (mL)

Pour les 2 repas :

seitan, coupé en lanières

1/2 livres (227g)

riz blanc à grain long

1/3 tasse (62g)

légumes mélangés surgelés

2/3 paquet (285 g chacun) (192g)

sauce teriyaki

1/4 tasse (mL)

huile

2/3 c. à soupe (mL)

1. Cuire le riz et les légumes surgelés selon leurs instructions. Mettre de côté.
2. Pendant ce temps, chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter le seitan et cuire en remuant pendant 4-5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.
3. Baisser le feu et ajouter la sauce teriyaki et les légumes dans la poêle. Cuire jusqu'à ce que le tout soit chaud et bien enrobé.
4. Servir sur le riz.

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.

Dîner 5

Consommer les jour 7

Soupe de lentilles

722 kcal ● 35g protéine ● 20g lipides ● 82g glucides ● 19g fibres

**épinards frais, tranché finement**

1/6 tasse(s) (5g)

carottes, coupé en dés

2/3 moyen (41g)

Ail, haché finement

2/3 gousse(s) (2g)

céleri cru, haché

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

oignon, haché

1/3 moyen (6,5 cm diam.) (37g)

huile d'olive

4 c. à c. (mL)

sel

1/3 c. à café (2g)

tomates concassées en conserve

1/3 boîte (135g)

Basilic séché

1/3 c. à café, feuilles (0g)

poivre noir

1/6 c. à café, moulu (0g)

eau

2 2/3 tasse(s) (638mL)

lentilles crues

2/3 tasse (128g)

origan séché

1/3 c. à café, feuilles (0g)

1. Dans une grande marmite à soupe, chauffez l'huile à feu moyen. Ajoutez les oignons, les carottes et le céleri ; faites revenir en remuant jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Incorporez l'ail, l'origan et le basilic ; faites cuire 2 minutes.

2. Ajoutez les lentilles, puis l'eau et les tomates. Portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter au moins 1 heure. Au moment de servir, incorporez les épinards et faites cuire jusqu'à ce qu'ils flétrissent. Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre.

Supplément(s) de protéines ↗

À consommer tous les jours

Shake protéiné

2 dose - 218 kcal ● 48g protéine ● 1g lipides ● 2g glucides ● 2g fibres



Translation missing:
fr.for_single_meal

eau

2 tasse(s) (479mL)

poudre de protéine

2 boules (1/3 tasse chacun) (62g)

Pour les 7 repas :

eau

14 tasse(s) (3353mL)

poudre de protéine

14 boules (1/3 tasse chacun) (434g)

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