

# Meal Plan - Plan alimentaire de 100 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** 1242 kcal ● 122g protéine (39%) ● 46g lipides (33%) ● 73g glucides (24%) ● 13g fibres (4%)

## Petit-déjeuner

275 kcal, 16g de protéines, 9g glucides nets, 18g de lipides



### Tomate farcie à l'œuf et au pesto

1 tomate(s)- 129 kcal



### Chou kale sauté

61 kcal



### Fromage en ficelle

1 bâton(s)- 83 kcal

## Déjeuner

435 kcal, 47g de protéines, 29g glucides nets, 12g de lipides



### Pain pita

1 pita(s)- 78 kcal



### Côtelettes de porc aux champignons

1 côtelette(s)- 308 kcal



### Légumes mélangés

1/2 tasse(s)- 49 kcal

## Dîner

535 kcal, 59g de protéines, 36g glucides nets, 16g de lipides



### Sandwich au poulet grillé

1 sandwich(s)- 460 kcal



### Salade simple de jeunes pousses et tomates

76 kcal

## Day 2

1164 kcal ● 114g protéine (39%) ● 48g lipides (37%) ● 53g glucides (18%) ● 16g fibres (6%)

## Petit-déjeuner

275 kcal, 16g de protéines, 9g glucides nets, 18g de lipides



### Tomate farcie à l'œuf et au pesto

1 tomate(s)- 129 kcal



### Chou kale sauté

61 kcal



### Fromage en ficelle

1 bâton(s)- 83 kcal

## Déjeuner

435 kcal, 47g de protéines, 29g glucides nets, 12g de lipides



### Pain pita

1 pita(s)- 78 kcal



### Côtelettes de porc aux champignons

1 côtelette(s)- 308 kcal



### Légumes mélangés

1/2 tasse(s)- 49 kcal

## Dîner

455 kcal, 51g de protéines, 15g glucides nets, 18g de lipides



### Pois mange-tout

82 kcal



### Poulet au basilic thaï

375 kcal

Day 3 1246 kcal ● 100g protéine (32%) ● 50g lipides (36%) ● 75g glucides (24%) ● 24g fibres (8%)

#### Petit-déjeuner

245 kcal, 15g de protéines, 31g glucides nets, 3g de lipides



##### Cottage cheese & coupe de fruits

1 pot- 131 kcal



##### Raisins

116 kcal

#### Dîner

455 kcal, 51g de protéines, 15g glucides nets, 18g de lipides



##### Pois mange-tout

82 kcal



##### Poulet au basilic thaï

375 kcal

#### Déjeuner

540 kcal, 34g de protéines, 29g glucides nets, 28g de lipides



##### Cacahuètes rôties

1/6 tasse(s)- 173 kcal



##### Sandwich salade de thon à l'avocat

1 sandwich(s)- 370 kcal

#### Day 4

1210 kcal ● 102g protéine (34%) ● 31g lipides (23%) ● 111g glucides (37%) ● 20g fibres (7%)

#### Petit-déjeuner

245 kcal, 15g de protéines, 31g glucides nets, 3g de lipides



##### Cottage cheese & coupe de fruits

1 pot- 131 kcal



##### Raisins

116 kcal

#### Dîner

440 kcal, 44g de protéines, 46g glucides nets, 7g de lipides



##### Bol crevettes, brocoli et riz

441 kcal

#### Déjeuner

520 kcal, 43g de protéines, 34g glucides nets, 21g de lipides



##### Bol porc, brocoli et patate douce

333 kcal



##### Salade d'épinards aux canneberges

190 kcal

#### Day 5

1217 kcal ● 102g protéine (33%) ● 38g lipides (28%) ● 98g glucides (32%) ● 20g fibres (6%)

#### Petit-déjeuner

255 kcal, 15g de protéines, 19g glucides nets, 10g de lipides



##### Blancs d'œufs brouillés

61 kcal



##### Toast à l'avocat façon Southwest

1 toast(s)- 193 kcal

#### Déjeuner

520 kcal, 43g de protéines, 34g glucides nets, 21g de lipides



##### Bol porc, brocoli et patate douce

333 kcal



##### Salade d'épinards aux canneberges

190 kcal

#### Dîner

440 kcal, 44g de protéines, 46g glucides nets, 7g de lipides



##### Bol crevettes, brocoli et riz

441 kcal

## Day 6

1163 kcal ● 121g protéine (42%) ● 52g lipides (40%) ● 38g glucides (13%) ● 14g fibres (5%)

### Petit-déjeuner

255 kcal, 15g de protéines, 19g glucides nets, 10g de lipides



#### Blancs d'œufs brouillés

61 kcal



#### Toast à l'avocat façon Southwest

1 toast(s)- 193 kcal

### Déjeuner

490 kcal, 51g de protéines, 16g glucides nets, 23g de lipides



#### Pommes de terre rôties au parmesan et pesto

106 kcal



#### Cuisses de poulet simples

9 oz- 383 kcal

### Dîner

420 kcal, 55g de protéines, 4g glucides nets, 19g de lipides



#### Blanc de poulet au balsamique

8 oz- 316 kcal



#### Brocoli arrosé d'huile d'olive

1 1/2 tasse(s)- 105 kcal

## Day 7

1163 kcal ● 121g protéine (42%) ● 52g lipides (40%) ● 38g glucides (13%) ● 14g fibres (5%)

### Petit-déjeuner

255 kcal, 15g de protéines, 19g glucides nets, 10g de lipides



#### Blancs d'œufs brouillés

61 kcal



#### Toast à l'avocat façon Southwest

1 toast(s)- 193 kcal

### Déjeuner

490 kcal, 51g de protéines, 16g glucides nets, 23g de lipides



#### Pommes de terre rôties au parmesan et pesto

106 kcal



#### Cuisses de poulet simples

9 oz- 383 kcal

### Dîner

420 kcal, 55g de protéines, 4g glucides nets, 19g de lipides



#### Blanc de poulet au balsamique

8 oz- 316 kcal



#### Brocoli arrosé d'huile d'olive

1 1/2 tasse(s)- 105 kcal

# Liste de courses



## Produits de boulangerie

- pain pita  
2 pita, petit (dia. 10 cm) (56g)
- petits pains Kaiser  
1 pain (9 cm diam.) (57g)
- pain  
1/3 livres (160g)

## Légumes et produits à base de légumes

- champignons  
4 oz (113g)
- oignon  
5/8 moyen (6,5 cm diam.) (64g)
- légumes mélangés surgelés  
1 tasse (135g)
- tomates  
3 1/2 entier moyen ( $\approx$ 6,1 cm diam.) (446g)
- feuilles de chou frisé (kale)  
2 tasse, haché (80g)
- Pois mange-tout surgelés  
2 2/3 tasse (384g)
- piment serrano  
2 poivron(s) (12g)
- échalotes  
1/2 échalote (57g)
- Ail  
2 gousse(s) (6g)
- Brocoli surgelé  
22 oz (628g)
- patates douces  
1 patate douce, 12,5 cm de long (210g)
- épinards frais  
1/3 paquet 285 g (96g)
- pommes de terre  
1/2 lb (227g)

## Épices et herbes

- sel d'ail  
1/2 trait (0g)
- poivre noir  
3 1/2 g (3g)
- sel  
1/3 oz (9g)
- moutarde de Dijon  
1/2 c. à soupe (8g)
- basilic frais  
1/2 tasse de feuilles, entières (12g)

## Graisses et huiles

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

## Autre

- mélange de jeunes pousses  
1 3/4 tasse (53g)
- Coupelle de cottage cheese et fruits  
2 conteneur (340g)
- guacamole, acheté en magasin  
6 c. à soupe (93g)
- mélange d'épices italien  
1/2 c. à café (2g)

## Produits de volaille

- poitrine de poulet désossée sans peau, crue  
1 1/2 lb (680g)
- cuisses de poulet sans peau et désossées  
2 livres (964g)

## Légumineuses et produits à base de légumineuses

- sauce soja (tamari)  
1 c. à soupe (mL)
- cacahuètes rôties  
3 c. à s. (27g)
- haricots frits (refried beans)  
3/4 tasse (182g)

## Confiseries

- sucre  
1 c. à café (4g)

## Produits de poissons et fruits de mer

- thon en conserve  
1/2 boîte (86g)
- crevettes crues  
3/4 lb (341g)

- paprika  
1/4 c. à café (1g)

## Soupes, sauces et jus

- crème de champignons (soupe)  
1/2 boîte 312 g (155g)
- sauce pesto  
1 1/2 c. à soupe (24g)

## Produits de porc

- côte de porc, avec os  
2 morceau (356g)
- filet de porc, cru  
3/4 lb (340g)

## Produits laitiers et œufs

- œufs  
2 grand (100g)
- fromage en ficelle  
2 bâtonnet (56g)
- romano  
1/2 c. à soupe (3g)
- blancs d'œufs  
3/4 tasse (182g)
- parmesan  
1 c. à soupe (5g)

## Fruits et jus de fruits

- avocats  
1/4 avocat(s) (50g)
- jus de citron vert  
1/2 c. à café (mL)
- raisins  
4 tasse (368g)
- canneberges séchées  
2 3/4 c. à s. (27g)

## Repas, plats principaux et accompagnements

- mélange de riz aromatisé  
3/4 sachet (~159 g) (119g)

## Produits à base de noix et de graines

- noix (anglaises)  
2 3/4 c. à s., haché (19g)

## Petit-déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

### Tomate farcie à l'œuf et au pesto

1 tomate(s) - 129 kcal ● 8g protéine ● 8g lipides ● 5g glucides ● 2g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

**tomates**

1 entier grand ( $\approx$ 7,6 cm diam.)  
(182g)

**œufs**

1 grand (50g)

**sauce pesto**

1/2 c. à soupe (8g)

Pour les 2 repas :

**tomates**

2 entier grand ( $\approx$ 7,6 cm diam.)  
(364g)

**œufs**

2 grand (100g)

**sauce pesto**

1 c. à soupe (16g)

1. Préchauffez le four à 400°F (200°C).
2. Coupez le chapeau des tomates et évidez-les pour former des coupelles.
3. Placez les tomates dans un plat de cuisson.
4. Déposez du pesto au fond de chaque tomate puis cassez un œuf dans chacune.
5. Assaisonnez de sel et de poivre.
6. Faites cuire 20 minutes.
7. Servez.

### Chou kale sauté

61 kcal ● 1g protéine ● 5g lipides ● 3g glucides ● 1g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

**huile**

1 c. à café (mL)

**feuilles de chou frisé (kale)**

1 tasse, haché (40g)

Pour les 2 repas :

**huile**

2 c. à café (mL)

**feuilles de chou frisé (kale)**

2 tasse, haché (80g)

1. Chauffez de l'huile dans une poêle à feu moyen-doux. Ajoutez le kale et faites-le sauter 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit ramolli et légèrement brillant. Servez avec une pincée de sel et de poivre.

### Fromage en ficelle

1 bâton(s) - 83 kcal ● 7g protéine ● 6g lipides ● 2g glucides ● 0g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

**fromage en ficelle**  
1 bâtonnet (28g)

Pour les 2 repas :

**fromage en ficelle**  
2 bâtonnet (56g)

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

---

## Petit-déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

### Cottage cheese & coupe de fruits

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



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

**Coupelle de cottage cheese et fruits**  
1 conteneur (170g)

Pour les 2 repas :

**Coupelle de cottage cheese et fruits**  
2 conteneur (340g)

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

---

## Raisins

116 kcal ● 1g protéine ○ 1g lipides ● 18g glucides ● 7g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

**raisins**  
2 tasse (184g)

Pour les 2 repas :

**raisins**  
4 tasse (368g)

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

## Petit-déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 5, jour 6 et jour 7

### Blancs d'œufs brouillés

61 kcal ● 7g protéine ● 4g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

**huile**

1/4 c. à soupe (mL)

**blancs d'œufs**

4 c. à s. (61g)

Pour les 3 repas :

**huile**

3/4 c. à soupe (mL)

**blancs d'œufs**

3/4 tasse (182g)

1. Fouettez les blancs d'œufs avec une bonne pincée de sel dans un bol jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, environ 40 secondes.
2. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen-doux. Versez les blancs d'œufs et, dès qu'ils commencent à prendre, brouillez-les avec une spatule.
3. Une fois les œufs cuits, transférez-les dans une assiette et assaisonnez avec un peu de poivre fraîchement moulu. Servez.

### Toast à l'avocat façon Southwest

1 toast(s) - 193 kcal ● 8g protéine ● 7g lipides ● 18g glucides ● 7g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

**épinards frais**

1/8 tasse(s) (4g)

**haricots frits (refried beans)**

4 c. à s. (61g)

**guacamole, acheté en magasin**

2 c. à soupe (31g)

**pain**

1 tranche(s) (32g)

Pour les 3 repas :

**épinards frais**

3/8 tasse(s) (11g)

**haricots frits (refried beans)**

3/4 tasse (182g)

**guacamole, acheté en magasin**

6 c. à soupe (93g)

**pain**

3 tranche(s) (96g)

1. Faites griller le pain, si désiré. Réchauffez les haricots frits en les transférant dans un bol micro-ondable et en passant 1-3 minutes au micro-ondes en remuant à mi-cuisson.
2. Étalez les haricots frits sur le pain et garnissez de guacamole et d'épinards. Servez.

## Déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

### Pain pita

1 pita(s) - 78 kcal ● 3g protéine ● 0g lipides ● 14g glucides ● 2g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

#### pain pita

1 pita, petit (dia. 10 cm) (28g)

Pour les 2 repas :

#### pain pita

2 pita, petit (dia. 10 cm) (56g)

1. Coupez le pita en triangles et servez. Si souhaité, vous pouvez aussi réchauffer les pitas au micro-ondes ou les placer dans un four chaud ou un four grille-pain.

### Côtelettes de porc aux champignons

1 côtelette(s) - 308 kcal ● 42g protéine ● 11g lipides ● 8g glucides ● 2g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

#### champignons, tranché

2 oz (57g)

#### oignon, haché

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

#### sel d'ail

1/4 trait (0g)

#### crème de champignons (soupe)

1/4 boîte 312 g (78g)

#### poivre noir

1/4 c. à café, moulu (1g)

#### sel

1/4 c. à café (2g)

#### côte de porc, avec os

1 morceau (178g)

Pour les 2 repas :

#### champignons, tranché

4 oz (113g)

#### oignon, haché

1/2 moyen (6,5 cm diam.) (55g)

#### sel d'ail

1/2 trait (0g)

#### crème de champignons (soupe)

1/2 boîte 312 g (155g)

#### poivre noir

1/2 c. à café, moulu (1g)

#### sel

1/2 c. à café (3g)

#### côte de porc, avec os

2 morceau (356g)

1. Assaisonnez les côtelettes de porc avec du sel, du poivre et de l'ail en poudre selon votre goût.
2. Dans une grande poêle, faites dorer les côtelettes à feu moyen-vif. Ajoutez l'oignon et les champignons, et faites revenir pendant une minute. Versez la soupe à la crème de champignons sur les côtelettes. Couvrez la poêle et réduisez le feu à moyen-doux. Laissez mijoter 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les côtelettes soient bien cuites.

### 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.

---

## Déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 3

### Cacahuètes rôties

1/6 tasse(s) - 173 kcal ● 7g protéine ● 14g lipides ● 3g glucides ● 2g fibres

Donne 1/6 tasse(s) portions

**cacahuètes rôties**  
3 c. à s. (27g)

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



---

### Sandwich salade de thon à l'avocat

1 sandwich(s) - 370 kcal ● 28g protéine ● 14g lipides ● 25g glucides ● 7g fibres

Donne 1 sandwich(s) portions

**oignon, haché finement**  
1/8 petit (9g)  
**thon en conserve, égoutté**  
1/2 boîte (86g)  
**pain**  
2 tranches (64g)  
**avocats**  
1/4 avocat(s) (50g)  
**jus de citron vert**  
1/2 c. à café (mL)  
**sel**  
1/2 trait (0g)  
**poivre noir**  
1/2 trait (0g)

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  
homogénéité.
2. Mettre le mélange entre  
deux tranches de pain et  
servir.



## Déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 4 et jour 5

### Bol porc, brocoli et patate douce

333 kcal ● 40g protéine ● 8g lipides ● 20g glucides ● 6g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

**filet de porc, cru, coupé en cubes de la taille d'une bouchée**  
3/8 lb (170g)  
**patates douces, coupé en cubes de la taille d'une bouchée**  
1/2 patate douce, 12,5 cm de long (105g)  
**huile d'olive**  
1 c. à café (mL)  
**poivre noir**  
1/8 c. à café, moulu (0g)  
**sel**  
1/8 c. à café (1g)  
**Brocoli surgelé**  
1/4 paquet (71g)  
**paprika**  
1/8 c. à café (0g)

Pour les 2 repas :

**filet de porc, cru, coupé en cubes de la taille d'une bouchée**  
3/4 lb (340g)  
**patates douces, coupé en cubes de la taille d'une bouchée**  
1 patate douce, 12,5 cm de long (210g)  
**huile d'olive**  
2 c. à café (mL)  
**poivre noir**  
1/4 c. à café, moulu (1g)  
**sel**  
1/4 c. à café (2g)  
**Brocoli surgelé**  
1/2 paquet (142g)  
**paprika**  
1/4 c. à café (1g)

1. Préchauffez le four à 400 F (200 C)
2. Dans un petit bol, mélangez le sel, le poivre, le paprika et la moitié de l'huile d'olive jusqu'à homogénéité.
3. Enrobez les patates douces avec ce mélange.
4. Répartissez les patates douces sur une plaque de cuisson en une seule couche. Faites cuire 20 minutes.
5. Pendant ce temps, chauffez le reste de l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajoutez le porc. Faites cuire 6 à 10 minutes ou jusqu'à cuisson complète en remuant fréquemment. Mettez de côté.
6. Préparez le brocoli selon les indications de son emballage.
7. Une fois tous les éléments prêts, réunissez le porc, le brocoli et les patates douces ; mélangez (ou gardez séparés — selon votre préférence). Servez.

### Salade d'épinards aux canneberges

190 kcal ● 3g protéine ● 12g lipides ● 14g glucides ● 2g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

**romano, finement râpé**  
1/4 c. à soupe (2g)  
**vinaigrette framboise et noix**  
4 c. à c. (mL)  
**épinards frais**  
1/4 paquet 170 g (43g)  
**noix (anglaises)**  
4 c. à c., haché (10g)  
**canneberges séchées**  
4 c. à c. (13g)

Pour les 2 repas :

**romano, finement râpé**  
1/2 c. à soupe (3g)  
**vinaigrette framboise et noix**  
2 2/3 c. à s. (mL)  
**épinards frais**  
1/2 paquet 170 g (85g)  
**noix (anglaises)**  
2 2/3 c. à s., haché (19g)  
**canneberges séchées**  
2 2/3 c. à s. (27g)

1. Mélangez les ingrédients dans un bol et servez.
2. Pour les restes, vous pouvez simplement mélanger tous les ingrédients à l'avance et les conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur, puis servir et assaisonner au moment de manger.

## Déjeuner 4 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

### Pommes de terre rôties au parmesan et pesto

106 kcal ● 3g protéine ● 2g lipides ● 16g glucides ● 3g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

**pommes de terre, lavé, coupé en morceaux de la taille d'une bouchée**

1/4 lb (114g)

**parmesan, râpé**

1/2 c. à soupe (3g)

**poivre noir**

1/8 c. à café, moulu (0g)

**sel**

1/8 c. à café (1g)

**sauce pesto**

1/4 c. à soupe (4g)

Pour les 2 repas :

**pommes de terre, lavé, coupé en morceaux de la taille d'une bouchée**

1/2 lb (227g)

**parmesan, râpé**

1 c. à soupe (5g)

**poivre noir**

1/4 c. à café, moulu (1g)

**sel**

1/4 c. à café (2g)

**sauce pesto**

1/2 c. à soupe (8g)

1. Préchauffer le four à 400 F (200 C).
2. Dans un grand bol, mélanger les pommes de terre et le pesto jusqu'à ce qu'elles soient enrobées.
3. Étaler sur une plaque de cuisson et assaisonner de sel et de poivre.
4. Cuire 20 minutes puis sortir du four.
5. Saupoudrer les pommes de terre de parmesan râpé et remettre au four pour 10-15 minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et croustillantes. Servir.

### Cuisses de poulet simples

9 oz - 383 kcal ● 48g protéine ● 21g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

**huile**

3/4 c. à soupe (mL)

**cuisses de poulet sans peau et désossées**

1/2 livres (255g)

Pour les 2 repas :

**huile**

3/4 c. à soupe (mL)

**cuisses de poulet sans peau et désossées**

18 oz (510g)

1. Frotter les cuisses de poulet avec de l'huile, du sel, du poivre et les épices de votre choix.
2. Soit faire frire les cuisses de poulet dans une poêle ou une poêle à griller 4 à 5 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles ne soient plus roses à l'intérieur, soit cuire au four en préchauffant celui-ci à 400°F (200°C) et cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (74°C).
3. Servir.

## Dîner 1 ↗

Consommer les jour 1

### Sandwich au poulet grillé

1 sandwich(s) - 460 kcal ● 58g protéine ● 11g lipides ● 30g glucides ● 2g fibres



Donne 1 sandwich(s) portions

#### huile

1/2 c. à café (mL)

#### petits pains Kaiser

1 pain (9 cm diam.) (57g)

#### moutarde de Dijon

1/2 c. à soupe (8g)

#### mélange de jeunes pousses

4 c. à s. (8g)

#### tomates

3 tranche(s), fine/petite (45g)

#### poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1/2 livres (227g)

1. Assaisonner le poulet avec un peu de sel et de poivre.
2. Chauffer l'huile dans une poêle ou une poêle-gril à feu moyen. Ajouter le poulet, le retourner une fois et cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé à l'intérieur. Réserver.
3. Couper le petit pain Kaiser en deux dans le sens de la longueur et étaler de la moutarde sur la face coupée du pain.
4. Sur la moitié inférieure du pain, disposer les feuilles, la tomate et la poitrine de poulet cuite. Refermer avec la moitié supérieure. Servir.

### 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 2

Consommer les jour 2 et jour 3

### Pois mange-tout

82 kcal ● 5g protéine ● 1g lipides ● 8g glucides ● 6g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

#### Pois mange-tout surgelés

1 1/3 tasse (192g)

Pour les 2 repas :

#### Pois mange-tout surgelés

2 2/3 tasse (384g)

1. Préparez selon les instructions du paquet.

### Poulet au basilic thaï

375 kcal ● 45g protéine ● 18g lipides ● 8g glucides ● 1g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

#### piment serrano, haché

1 poivron(s) (6g)

#### échalotes, finement tranché

1/4 échalote (28g)

#### huile

1/4 c. à soupe (mL)

#### basilic frais, grossièrement haché

4 c. à s. de feuilles, entières (6g)

#### sauce soja (tamari)

1/2 c. à soupe (mL)

#### sucré

1/2 c. à café (2g)

#### Ail, haché

1 gousse(s) (3g)

#### cuisse de poulet sans peau et désossées, coupé en cubes

1/2 livres (227g)

Pour les 2 repas :

#### piment serrano, haché

2 poivron(s) (12g)

#### échalotes, finement tranché

1/2 échalote (57g)

#### huile

1/2 c. à soupe (mL)

#### basilic frais, grossièrement haché

1/2 tasse de feuilles, entières (12g)

#### sauce soja (tamari)

1 c. à soupe (mL)

#### sucré

1 c. à café (4g)

#### Ail, haché

2 gousse(s) (6g)

#### cuisse de poulet sans peau et désossées, coupé en cubes

1 livres (454g)

1. Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-vif. Ajouter le serrano, les échalotes et l'ail. Cuire 1 à 2 minutes jusqu'à ce que ça dégage son parfum. Ajouter le poulet et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit cuit, environ 7 à 10 minutes.
2. Incorporer le sucre et la sauce soja. Laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide ait réduit, 2 à 3 minutes.
3. Éteindre le feu, ajouter le basilic et remuer jusqu'à ce qu'il flétrisse. Servir.

## Dîner 3 ↗

Consommer les jour 4 et jour 5

### Bol crevettes, brocoli et riz

441 kcal ● 44g protéine ● 7g lipides ● 46g glucides ● 5g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

**crevettes crues, décortiqué et déveiné**  
3/8 lb (170g)  
**poivre noir**  
1/6 c. à café, moulu (0g)  
**sel**  
1/6 c. à café (1g)  
**Brocoli surgelé**  
3/8 paquet (107g)  
**mélange de riz aromatisé**  
3/8 sachet (~159 g) (59g)  
**huile d'olive**  
3/8 c. à soupe (mL)

Pour les 2 repas :

**crevettes crues, décortiqué et déveiné**  
3/4 lb (341g)  
**poivre noir**  
3/8 c. à café, moulu (1g)  
**sel**  
3/8 c. à café (2g)  
**Brocoli surgelé**  
3/4 paquet (213g)  
**mélange de riz aromatisé**  
3/4 sachet (~159 g) (119g)  
**huile d'olive**  
3/4 c. à soupe (mL)

1. Préparez le mélange de riz et le brocoli selon les indications du paquet.
2. Pendant ce temps, chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen-vif.
3. Ajoutez les crevettes dans la poêle et assaisonnez de sel et de poivre. Faites cuire 5 à 6 minutes, ou jusqu'à ce que la chair soit complètement rose et opaque.
4. Quand tout est prêt, mélangez le tout et servez.

## Dîner 4 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

### Blanc de poulet au balsamique

8 oz - 316 kcal ● 51g protéine ● 12g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

**mélange d'épices italien**  
1/4 c. à café (1g)  
**huile**  
1 c. à café (mL)  
**vinaigrette balsamique**  
2 c. à s. (mL)  
**poitrine de poulet désossée sans peau, crue**  
1/2 livres (227g)

Pour les 2 repas :

**mélange d'épices italien**  
1/2 c. à café (2g)  
**huile**  
2 c. à café (mL)  
**vinaigrette balsamique**  
4 c. à s. (mL)  
**poitrine de poulet désossée sans peau, crue**  
1 livres (454g)

1. Dans un sac hermétique, mettez le poulet, la vinaigrette balsamique et l'assaisonnement italien. Laissez mariner le poulet au réfrigérateur au moins 10 minutes ou jusqu'à la nuit.
2. Faites chauffer l'huile dans une poêle à griller ou une poêle à feu moyen. Retirez le poulet de la marinade (jetez l'excédent) et placez-le dans la poêle. Faites cuire environ 5 à 10 minutes de chaque côté (selon l'épaisseur) jusqu'à ce que le centre ne soit plus rosé. Servez.

### Brocoli arrosé d'huile d'olive

1 1/2 tasse(s) - 105 kcal ● 4g protéine ● 7g lipides ● 3g glucides ● 4g fibres



Translation missing:  
fr.for\_single\_meal

**huile d'olive**

1 1/2 c. à café (mL)

**Brocoli surgelé**

1 1/2 tasse (137g)

**sel**

3/4 trait (0g)

**poivre noir**

3/4 trait (0g)

Pour les 2 repas :

**huile d'olive**

3 c. à café (mL)

**Brocoli surgelé**

3 tasse (273g)

**sel**

1 1/2 trait (1g)

**poivre noir**

1 1/2 trait (0g)

1. Préparer le brocoli selon les instructions du paquet.
  2. Arroser d'huile d'olive et assaisonner de sel et de poivre selon le goût.
-