

Meal Plan - Plan alimentaire de 140 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

1722 kcal ● 153g protéine (36%) ● 78g lipides (41%) ● 82g glucides (19%) ● 21g fibres (5%)

Petit-déjeuner

310 kcal, 22g de protéines, 10g glucides nets, 19g de lipides



[Bol petit-déjeuner aux saucisses de poulet et blancs d'œufs](#)
234 kcal



[Lait](#)
1/2 tasse(s)- 75 kcal

Collations

215 kcal, 7g de protéines, 23g glucides nets, 9g de lipides



[Cookies protéinés aux flocons d'avoine et pépites de chocolat](#)
1 cookies- 213 kcal

Déjeuner

575 kcal, 62g de protéines, 24g glucides nets, 22g de lipides



[Purée de patates douces avec beurre](#)
125 kcal



[Poulet rôti aux tomates et olives](#)
9 oz- 449 kcal

Dîner

625 kcal, 63g de protéines, 24g glucides nets, 28g de lipides



[Poulet marsala](#)
8 oz de poulet- 466 kcal



[Haricots de Lima arrosés d'huile d'olive](#)
161 kcal

Day 2

1738 kcal ● 147g protéine (34%) ● 65g lipides (34%) ● 120g glucides (28%) ● 21g fibres (5%)

Petit-déjeuner

310 kcal, 22g de protéines, 10g glucides nets, 19g de lipides



[Bol petit-déjeuner aux saucisses de poulet et blancs d'œufs](#)
234 kcal



[Lait](#)
1/2 tasse(s)- 75 kcal

Collations

215 kcal, 7g de protéines, 23g glucides nets, 9g de lipides



[Cookies protéinés aux flocons d'avoine et pépites de chocolat](#)
1 cookies- 213 kcal

Déjeuner

590 kcal, 56g de protéines, 62g glucides nets, 10g de lipides



[Salade de tomates et concombre](#)
71 kcal



[Patates douces farcies au poulet barbecue](#)
1 pomme de terre(s)- 520 kcal

Dîner

625 kcal, 63g de protéines, 24g glucides nets, 28g de lipides



[Poulet marsala](#)
8 oz de poulet- 466 kcal



[Haricots de Lima arrosés d'huile d'olive](#)
161 kcal

Day 3

1697 kcal ● 158g protéine (37%) ● 43g lipides (23%) ● 152g glucides (36%) ● 18g fibres (4%)

Petit-déjeuner

320 kcal, 20g de protéines, 33g glucides nets, 9g de lipides



Nectarine

1 nectarine(s)- 70 kcal



Céréales du petit-déjeuner avec lait protéiné

165 kcal



Fromage en ficelle

1 bâton(s)- 83 kcal

Collations

270 kcal, 15g de protéines, 44g glucides nets, 3g de lipides



Cottage cheese & coupe de fruits

1 pot- 131 kcal



Raisins secs

1/4 tasse- 137 kcal

Déjeuner

590 kcal, 56g de protéines, 62g glucides nets, 10g de lipides



Salade de tomates et concombre

71 kcal



Patates douces farcies au poulet barbecue

1 pomme de terre(s)- 520 kcal

Dîner

520 kcal, 67g de protéines, 12g glucides nets, 21g de lipides



Blanc de poulet au citron et poivre

10 oz- 370 kcal



Salade simple de jeunes pousses et tomates

151 kcal

Day 4

1684 kcal ● 147g protéine (35%) ● 64g lipides (34%) ● 113g glucides (27%) ● 17g fibres (4%)

Petit-déjeuner

320 kcal, 20g de protéines, 33g glucides nets, 9g de lipides



Nectarine

1 nectarine(s)- 70 kcal



Céréales du petit-déjeuner avec lait protéiné

165 kcal



Fromage en ficelle

1 bâton(s)- 83 kcal

Collations

270 kcal, 15g de protéines, 44g glucides nets, 3g de lipides



Cottage cheese & coupe de fruits

1 pot- 131 kcal



Raisins secs

1/4 tasse- 137 kcal

Déjeuner

575 kcal, 45g de protéines, 23g glucides nets, 31g de lipides



Salade de poulet à la salsa verte

239 kcal



Graines de citrouille

183 kcal



Yaourt grec allégé

1 pot(s)- 155 kcal

Dîner

520 kcal, 67g de protéines, 12g glucides nets, 21g de lipides



Blanc de poulet au citron et poivre

10 oz- 370 kcal



Salade simple de jeunes pousses et tomates

151 kcal

Day 5

1675 kcal ● 143g protéine (34%) ● 59g lipides (32%) ● 120g glucides (29%) ● 24g fibres (6%)

Petit-déjeuner

340 kcal, 23g de protéines, 46g glucides nets, 4g de lipides



Toast au cottage cheese
2 tartine(s)- 286 kcal



Fraises
1 tasse(s)- 52 kcal

Collations

165 kcal, 18g de protéines, 3g glucides nets, 9g de lipides



Couennes de porc
1 oz- 149 kcal



Tranches de concombre
1/4 concombre- 15 kcal

Déjeuner

600 kcal, 39g de protéines, 61g glucides nets, 17g de lipides



Salade de tomates et concombre
71 kcal



Purée de patates douces
275 kcal



Cuisses de poulet simples
6 oz- 255 kcal

Dîner

570 kcal, 63g de protéines, 9g glucides nets, 29g de lipides



Cuisses de poulet au thym et au citron vert
490 kcal



Pois mange-tout
82 kcal

Day 6

1686 kcal ● 146g protéine (35%) ● 74g lipides (39%) ● 90g glucides (21%) ● 20g fibres (5%)

Petit-déjeuner

340 kcal, 23g de protéines, 46g glucides nets, 4g de lipides



Toast au cottage cheese
2 tartine(s)- 286 kcal



Fraises
1 tasse(s)- 52 kcal

Collations

165 kcal, 18g de protéines, 3g glucides nets, 9g de lipides



Couennes de porc
1 oz- 149 kcal



Tranches de concombre
1/4 concombre- 15 kcal

Déjeuner

610 kcal, 49g de protéines, 18g glucides nets, 35g de lipides



Ragout de porc & champignons
6 oz de porc- 440 kcal



Salade edamame et betterave
171 kcal

Dîner

575 kcal, 56g de protéines, 23g glucides nets, 26g de lipides



Purée de patates douces avec beurre
125 kcal



Carottes rôties
1 carotte(s)- 53 kcal



Cabillaud rôti simple
10 2/3 oz- 396 kcal

Day 7

1686 kcal ● 146g protéine (35%) ● 74g lipides (39%) ● 90g glucides (21%) ● 20g fibres (5%)

Petit-déjeuner

340 kcal, 23g de protéines, 46g glucides nets, 4g de lipides



[Toast au cottage cheese](#)
2 tartine(s)- 286 kcal



[Fraises](#)
1 tasse(s)- 52 kcal

Collations

165 kcal, 18g de protéines, 3g glucides nets, 9g de lipides



[Couennnes de porc](#)
1 oz- 149 kcal



[Tranches de concombre](#)
1/4 concombre- 15 kcal

Déjeuner

610 kcal, 49g de protéines, 18g glucides nets, 35g de lipides



[Ragout de porc & champignons](#)
6 oz de porc- 440 kcal



[Salade edamame et betterave](#)
171 kcal

Dîner

575 kcal, 56g de protéines, 23g glucides nets, 26g de lipides



[Purée de patates douces avec beurre](#)
125 kcal



[Carottes rôties](#)
1 carotte(s)- 53 kcal



[Cabillaud rôti simple](#)
10 2/3 oz- 396 kcal

Céréales pour le petit-déjeuner

- ☐ flocons d'avoine (old-fashioned / rolled oats)
1/3 tasse(s) (27g)
- ☐ céréales du petit-déjeuner
1 1/3 portion (40g)

Confiseries

- ☐ sirop d'érable
4 c. à c. (mL)
- ☐ miel
6 c. à café (42g)

Boissons

- ☐ poudre de protéine
5/6 boules (1/3 tasse chacun) (26g)

Produits de boulangerie

- ☐ levure chimique
1/8 c. à café (0g)
- ☐ pain
6 tranche(s) (192g)

Épices et herbes

- ☐ cannelle
1/3 c. à café (1g)
- ☐ sel
5/6 c. à café (5g)
- ☐ vinaigre balsamique
1 c. à soupe (mL)
- ☐ poivre noir
1/8 oz (1g)
- ☐ basilic frais
9 feuilles (5g)
- ☐ poudre de chili
1 1/2 c. à café (4g)
- ☐ poivre citronné
1 1/4 c. à soupe (9g)
- ☐ cumin moulu
1/2 c. à café (1g)
- ☐ thym séché
1/3 c. à café, feuilles (0g)

Produits laitiers et œufs

- ☐ lait entier
2 1/4 tasse(s) (540mL)
- ☐ blancs d'œufs
1/2 tasse (122g)
- ☐ beurre
3 c. à café (14g)
- ☐ fromage en ficelle
2 bâtonnet (56g)

Légumes et produits à base de légumes

- ☐ tomates
6 entier moyen (≈6,1 cm diam.) (723g)
- ☐ Ail
2 gousse(s) (6g)
- ☐ champignons
13 oz (363g)
- ☐ haricots lima, surgelés
3/4 paquet (284 g) (213g)
- ☐ patates douces
5 patate douce, 12,5 cm de long (1050g)
- ☐ concombre
1 1/2 concombre (21 cm) (452g)
- ☐ oignon rouge
3/4 petit (53g)
- ☐ Pois mange-tout surgelés
1 1/3 tasse (192g)
- ☐ carottes
2 grand (144g)
- ☐ edamame surgelé, décortiqué
1 tasse (118g)
- ☐ Betteraves précuites (en conserve ou réfrigérées)
4 betterave(s) (200g)

Graisses et huiles

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

Soupes, sauces et jus

- ☐ bouillon de légumes
1 tasse(s) (mL)
- ☐ sauce barbecue
1/3 tasse (95g)
- ☐ salsa verde
1/2 c. à soupe (8g)

Produits de volaille

- ☐ poitrine de poulet désossée sans peau, crue
4 lb (1796g)
- ☐ cuisses de poulet sans peau et désossées
16 2/3 oz (472g)

Produits à base de noix et de graines

- ☐ graines de citrouille grillées, non salées
1 1/3 oz (37g)

- ☐ yaourt grec aromatisé allégé
1 pot(s) (150 g chacun) (150g)
- ☐ cottage cheese faible en matières grasses (1 % de MG)
1 1/2 tasse (339g)
- ☐ crème épaisse
1/2 tasse (mL)

Autre

- ☐ pépites de chocolat
1 c. à soupe (14g)
- ☐ Saucisse de petit-déjeuner au poulet
4 morceau(s) (120g)
- ☐ mélange de jeunes pousses
8 3/4 tasse (263g)
- ☐ Coupelle de cottage cheese et fruits
2 conteneur (340g)
- ☐ couennes de porc
3 oz (85g)

Légumineuses et produits à base de légumineuses

- ☐ beurre de cacahuète
4 c. à c. (21g)
- ☐ haricots noirs
1 c. à s. (15g)

Fruits et jus de fruits

- ☐ avocats
5/8 avocat(s) (126g)
 - ☐ jus de citron
1 c. à soupe (mL)
 - ☐ olives vertes
9 grand (40g)
 - ☐ nectarine
2 moyen (6,5 cm diam.) (284g)
 - ☐ raisins secs
1/2 tasse (tassée) (83g)
 - ☐ fraises
3 tasse, entière (432g)
 - ☐ jus de citron vert
1 1/3 c. à soupe (mL)
-

Produits de poissons et fruits de mer

- ☐ morue, crue
1 1/3 livres (604g)

Produits de porc

- ☐ filet de porc, cru
3/4 livres (340g)

Petit-déjeuner 1 [↗](#)

Consommer les jour 1 et jour 2

Bol petit-déjeuner aux saucisses de poulet et blancs d'œufs

234 kcal ● 18g protéine ● 15g lipides ● 4g glucides ● 4g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

avocats, haché

1/4 avocat(s) (50g)

tomates, coupé en deux

2 c. à s. de tomates cerises (19g)

Saucisse de petit-déjeuner au poulet

2 morceau(s) (60g)

huile

1/2 c. à café (mL)

blancs d'œufs

4 c. à s. (61g)

Pour les 2 repas :

avocats, haché

1/2 avocat(s) (101g)

tomates, coupé en deux

4 c. à s. de tomates cerises (37g)

Saucisse de petit-déjeuner au poulet

4 morceau(s) (120g)

huile

1 c. à café (mL)

blancs d'œufs

1/2 tasse (122g)

1. Cuisez les saucisses de poulet selon les instructions du paquet. Coupez-les en morceaux et réservez.
2. Ajoutez de l'huile dans une poêle à feu doux. Versez les blancs d'œufs et brouillez-les jusqu'à ce qu'ils deviennent opaques et fermes.
3. Transférez les blancs d'œufs dans un bol et ajoutez les saucisses de poulet, les tomates et l'avocat. Assaisonnez avec une pincée de sel/poivre et servez.

Lait

1/2 tasse(s) - 75 kcal ● 4g protéine ● 4g lipides ● 6g glucides ● 0g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

lait entier

1/2 tasse(s) (120mL)

Pour les 2 repas :

lait entier

1 tasse(s) (240mL)

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

Petit-déjeuner 2 [🔗](#)

Consommer les jour 3 et jour 4

Nectarine

1 nectarine(s) - 70 kcal ● 2g protéine ● 1g lipides ● 13g glucides ● 2g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

nectarine, dénoyauté

1 moyen (6,5 cm diam.) (142g)

Pour les 2 repas :

nectarine, dénoyauté

2 moyen (6,5 cm diam.) (284g)

1. Retirez le noyau de la nectarine, coupez-la en tranches et servez.

Céréales du petit-déjeuner avec lait protéiné

165 kcal ● 12g protéine ● 3g lipides ● 19g glucides ● 2g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

poudre de protéine

1/3 boules (1/3 tasse chacun) (10g)

lait entier

1/3 tasse(s) (80mL)

céréales du petit-déjeuner

2/3 portion (20g)

Pour les 2 repas :

poudre de protéine

2/3 boules (1/3 tasse chacun) (21g)

lait entier

2/3 tasse(s) (160mL)

céréales du petit-déjeuner

1 1/3 portion (40g)

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

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 3

Consommer les jour 5, jour 6 et jour 7

Toast au cottage cheese

2 tartine(s) - 286 kcal 22g protéine 3g lipides 38g glucides 4g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

- miel
- 2 c. à café (14g)
- cottage cheese faible en matières grasses (1 % de MG)
- 1/2 tasse (113g)
- pain
- 2 tranche(s) (64g)

Pour les 3 repas :

- miel
- 6 c. à café (42g)
- cottage cheese faible en matières grasses (1 % de MG)
- 1 1/2 tasse (339g)
- pain
- 6 tranche(s) (192g)

1. Toastez le pain, si désiré.
2. Étalez du cottage cheese sur le pain, arrosez de miel et servez.

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 3 repas :

- fraises
- 3 tasse, entière (432g)

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

Déjeuner 1 [🔗](#)

Consommer les jour 1

Purée de patates douces avec beurre

125 kcal ● 2g protéine ● 4g lipides ● 18g glucides ● 3g fibres



beurre

1 c. à café (5g)

patates douces

1/2 patate douce, 12,5 cm de long (105g)

1. Piquez les patates douces avec une fourchette plusieurs fois pour les aérer et passez-les au micro-ondes à puissance maximale pendant environ 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la patate douce soit tendre partout. Laissez refroidir légèrement.
2. Une fois assez refroidies pour être manipulées, retirez la peau de la patate douce et jetez-la. Transférez la chair dans un petit bol et écrasez-la avec le dos d'une fourchette jusqu'à obtenir une consistance lisse. Assaisonnez d'une pincée de sel, ajoutez le beurre sur le dessus et servez.

Poulet rôti aux tomates et olives

9 oz - 449 kcal ● 60g protéine ● 19g lipides ● 6g glucides ● 5g fibres



Donne 9 oz portions

basilic frais, râpé

9 feuilles (5g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1/2 livres (255g)

poudre de chili

1 1/2 c. à café (4g)

poivre noir

3 trait (0g)

olives vertes

9 grand (40g)

sel

3/8 c. à café (2g)

huile d'olive

1 1/2 c. à café (mL)

tomates

9 tomates cerises (153g)

1. Préchauffer le four à 425 F (220 C).
2. Déposer les blancs de poulet dans un petit plat à gratin.
3. Verser l'huile d'olive sur le poulet et assaisonner de sel, de poivre et de poudre de chili.
4. Déposer les tomates, le basilic et les olives sur le poulet.
5. Mettre le plat au four et cuire environ 25 minutes.
6. Vérifier que le poulet est bien cuit. Si nécessaire, ajouter quelques minutes de cuisson.

Déjeuner 2 [↗](#)

Consommer les jour 2 et jour 3

Salade de tomates et concombre

71 kcal ● 2g protéine ● 3g lipides ● 7g glucides ● 1g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

tomates, tranché finement
1/2 entier moyen (≈6,1 cm diam.) (62g)
concombre, tranché finement
1/4 concombre (21 cm) (75g)
vinaigrette
1 c. à s. (mL)
oignon rouge, tranché finement
1/4 petit (18g)

Pour les 2 repas :

tomates, tranché finement
1 entier moyen (≈6,1 cm diam.) (123g)
concombre, tranché finement
1/2 concombre (21 cm) (151g)
vinaigrette
2 c. à s. (mL)
oignon rouge, tranché finement
1/2 petit (35g)

1. Mélangez les ingrédients dans un bol et servez.

Patates douces farcies au poulet barbecue

1 pomme de terre(s) - 520 kcal ● 54g protéine ● 6g lipides ● 55g glucides ● 7g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

patates douces, coupé en deux
1 patate douce, 12,5 cm de long (210g)
poitrine de poulet désossée sans peau, crue
1/2 lb (224g)
sauce barbecue
2 2/3 c. à s. (48g)

Pour les 2 repas :

patates douces, coupé en deux
2 patate douce, 12,5 cm de long (420g)
poitrine de poulet désossée sans peau, crue
1 lb (448g)
sauce barbecue
1/3 tasse (95g)

1. Placez les blancs de poulet crus dans une casserole et couvrez-les d'environ 2,5 cm d'eau. Portez à ébullition et faites cuire 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
2. Transférez le poulet dans un bol et laissez refroidir. Une fois refroidi, utilisez deux fourchettes pour effiloche le poulet. Réservez.
3. Pendant ce temps, préchauffez le four à 425 F (220 C) et placez les patates douces, face coupée vers le haut, sur une plaque de cuisson.
4. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 35 minutes.
5. Dans une casserole à feu moyen-doux, mélangez le poulet effiloché et la sauce barbecue jusqu'à ce que le tout soit réchauffé, 5 à 10 minutes.
6. Garnissez chaque patate de quantité égale de poulet.
7. Servez.

Déjeuner 3

Consommer les jour 4

Salade de poulet à la salsa verde

239 kcal ● 24g protéine ● 12g lipides ● 5g glucides ● 4g fibres



avocats, tranché

1 tranches (25g)

haricots noirs, égoutté et rincé

1 c. à s. (15g)

tomates, haché

1/4 tomate Roma (20g)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

3 oz (85g)

huile

1/2 c. à café (mL)

mélange de jeunes pousses

3/4 tasse (23g)

graines de citrouille grillées, non salées

1 c. à soupe (7g)

cumin moulu

1/2 c. à café (1g)

salsa verde

1/2 c. à soupe (8g)

1. Frottez le poulet avec l'huile, le cumin et une pincée de sel. Faites-le frire dans une poêle ou une poêle-gril pendant environ 10 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit mais encore moelleux. Retirez le poulet de la poêle pour le laisser refroidir.
2. Ajoutez les haricots noirs dans la poêle et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient juste réchauffés, quelques minutes. Retirez du feu et réservez.
3. Quand le poulet est suffisamment refroidi pour être manipulé, coupez-le en morceaux de la taille d'une bouchée.
4. Ajoutez les jeunes pousses dans un bol et disposez le poulet, les haricots, l'avocat et les tomates par-dessus. Mélangez doucement la salade. Parsemez de graines de courge et de salsa verde. Servez.

Graines de citrouille

183 kcal ● 9g protéine ● 15g lipides ● 3g glucides ● 2g fibres



graines de citrouille grillées, non salées

4 c. à s. (30g)

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

Yaourt grec allégé

1 pot(s) - 155 kcal ● 12g protéine ● 4g lipides ● 16g glucides ● 2g fibres

Donne 1 pot(s) portions

yaourt grec aromatisé allégé

1 pot(s) (150 g chacun) (150g)



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

Déjeuner 4 [🔗](#)

Consommer les jour 5

Salade de tomates et concombre

71 kcal ● 2g protéine ● 3g lipides ● 7g glucides ● 1g fibres



tomates, tranché finement

1/2 entier moyen (≈6,1 cm diam.) (62g)

concombre, tranché finement

1/4 concombre (21 cm) (75g)

vinaigrette

1 c. à s. (mL)

oignon rouge, tranché finement

1/4 petit (18g)

1. Mélangez les ingrédients dans un bol et servez.

Purée de patates douces

275 kcal ● 5g protéine ● 0g lipides ● 54g glucides ● 9g fibres



patates douces

1 1/2 patate douce, 12,5 cm de long (315g)

1. Piquez les patates douces avec une fourchette plusieurs fois pour les aérer et passez-les au micro-ondes à puissance maximale pendant environ 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la patate douce soit tendre partout. Laissez refroidir légèrement.
2. Une fois assez refroidies pour être manipulées, retirez la peau de la patate douce et jetez-la. Transférez la chair dans un petit bol et écrasez-la avec le dos d'une fourchette jusqu'à obtenir une consistance lisse. Assaisonnez d'une pincée de sel et servez.

Cuisses de poulet simples

6 oz - 255 kcal ● 32g protéine ● 14g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Donne 6 oz portions

huile

1/4 c. à soupe (mL)

cuisses de poulet sans peau et désossées

6 oz (170g)

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.

Déjeuner 5 [🔗](#)

Consommer les jour 6 et jour 7

Ragout de porc & champignons

6 oz de porc - 440 kcal ● 40g protéine ● 28g lipides ● 6g glucides ● 2g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

champignons, tranché

2 1/2 oz (68g)

tomates, coupé en deux

1/3 pinte de tomates cerises (env. 470 mL) (89g)

huile

1/3 c. à soupe (mL)

crème épaisse

1/4 tasse (mL)

bouillon de légumes

1/4 tasse(s) (mL)

filet de porc, cru

6 oz (170g)

Pour les 2 repas :

champignons, tranché

5 oz (136g)

tomates, coupé en deux

5/8 pinte de tomates cerises (env. 470 mL) (179g)

huile

5/8 c. à soupe (mL)

crème épaisse

1/2 tasse (mL)

bouillon de légumes

1/2 tasse(s) (mL)

filet de porc, cru

3/4 livres (340g)

1. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen. Coupez le porc en médaillons d'un pouce d'épaisseur et ajoutez-les à la poêle. Une fois dorés des deux côtés et bien cuits, retirez le porc et réservez.
2. Ajoutez les champignons dans la poêle et faites-les sauter environ 5 minutes. Ajoutez les tomates et cuisez encore 2 minutes.
3. Ajoutez la crème et le bouillon et laissez mijoter 4-8 minutes jusqu'à légère réduction et épaississement de la sauce. Assaisonnez de sel/poivre selon votre goût.
4. Remettez le porc et réchauffez. Servez.

Salade edamame et betterave

171 kcal ● 9g protéine ● 7g lipides ● 12g glucides ● 6g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

edamame surgelé, décortiqué

1/2 tasse (59g)

vinaigrette balsamique

1 c. à soupe (mL)

Betteraves précuites (en conserve ou réfrigérées), haché

2 betterave(s) (100g)

mélange de jeunes pousses

1 tasse (30g)

Pour les 2 repas :

edamame surgelé, décortiqué

1 tasse (118g)

vinaigrette balsamique

2 c. à soupe (mL)

Betteraves précuites (en conserve ou réfrigérées), haché

4 betterave(s) (200g)

mélange de jeunes pousses

2 tasse (60g)

1. Faites cuire l'edamame selon les instructions du paquet.
2. Disposez les feuilles, l'edamame et les betteraves dans un bol. Arrosez de vinaigrette et servez.

Collations 1 [↗](#)

Consommer les jour 1 et jour 2

Cookies protéinés aux flocons d'avoine et pépites de chocolat

1 cookies - 213 kcal ● 7g protéine ● 9g lipides ● 23g glucides ● 3g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

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

1/6 tasse(s) (14g)

sirop d'érable

2 c. à c. (mL)

poudre de protéine

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

levure chimique

1/8 c. à café (0g)

cannelle

1/6 c. à café (0g)

lait entier

1/8 tasse(s) (10mL)

pépites de chocolat

1/2 c. à soupe (7g)

sel

1/8 c. à café (0g)

beurre de cacahuète

2 c. à c. (11g)

Pour les 2 repas :

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

1/3 tasse(s) (27g)

sirop d'érable

4 c. à c. (mL)

poudre de protéine

1/6 boules (1/3 tasse chacun) (5g)

levure chimique

1/8 c. à café (0g)

cannelle

1/3 c. à café (1g)

lait entier

1/8 tasse(s) (20mL)

pépites de chocolat

1 c. à soupe (14g)

sel

1/8 c. à café (0g)

beurre de cacahuète

4 c. à c. (21g)

1. Préchauffez le four à 400°F (200°C).
2. Mélangez tous les ingrédients, sauf les pépites de chocolat, dans un bol jusqu'à obtenir une pâte.
3. Incorporez les pépites de chocolat.
4. Formez des cookies (en respectant le nombre indiqué dans les détails de la recette) et répartissez-les sur une plaque de cuisson. Faites cuire environ 12 minutes. Servez.
5. Note préparation : conservez les cookies restants dans un contenant hermétique au réfrigérateur jusqu'à 1 semaine ou placez-les dans un contenant adapté au congélateur et congelez jusqu'à 3 mois. Au moment de consommer, laissez décongeler à température ambiante ou réchauffez au four.

Collations 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 secs

1/4 tasse - 137 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 31g glucides ● 2g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

Pour les 2 repas :

raisins secs

4 c. à s. (tassée) (41g)

raisins secs

1/2 tasse (tassée) (83g)

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

Collations 3 [↗](#)

Consommer les jour 5, jour 6 et jour 7

Couennes de porc

1 oz - 149 kcal ● 17g protéine ● 9g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

Pour les 3 repas :

couennes de porc

1 oz (28g)

couennes de porc

3 oz (85g)

1. Dégustez.

Tranches de concombre

1/4 concombre - 15 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 3g glucides ● 0g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

Pour les 3 repas :

concombre

1/4 concombre (21 cm) (75g)

concombre

3/4 concombre (21 cm) (226g)

1. Coupez le concombre en rondelles et servez.
-

Dîner 1 [🔗](#)

Consommer les jour 1 et jour 2

Poulet marsala

8 oz de poulet - 466 kcal ● 56g protéine ● 22g lipides ● 9g glucides ● 1g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

Ail, coupé en dés

1 gousse(s) (3g)

champignons, tranché

4 oz (113g)

huile, divisé

1 c. à soupe (mL)

vinaigre balsamique

1/2 c. à soupe (mL)

jus de citron

1/2 c. à soupe (mL)

lait entier

1/4 tasse(s) (60mL)

bouillon de légumes

1/4 tasse(s) (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1/2 lb (224g)

Pour les 2 repas :

Ail, coupé en dés

2 gousse(s) (6g)

champignons, tranché

1/2 livres (227g)

huile, divisé

2 c. à soupe (mL)

vinaigre balsamique

1 c. à soupe (mL)

jus de citron

1 c. à soupe (mL)

lait entier

1/2 tasse(s) (120mL)

bouillon de légumes

1/2 tasse(s) (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1 lb (448g)

1. Chauffez la moitié de l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Saisissez le poulet 3-4 minutes de chaque côté. Retirez le poulet de la poêle et réservez.
2. Ajoutez le reste de l'huile, l'ail et les champignons. Assaisonnez de sel/poivre selon votre goût. Faites cuire environ 5 minutes jusqu'à ce que les champignons soient tendres.
3. Ajoutez le bouillon, le lait, le vinaigre balsamique et le jus de citron. Baissez le feu, remettez le poulet dans la poêle et laissez mijoter 8-10 minutes jusqu'à ce que la sauce ait épaissi et que le poulet soit bien cuit. Servez.

Haricots de Lima arrosés d'huile d'olive

161 kcal ● 7g protéine ● 5g lipides ● 15g glucides ● 6g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

huile d'olive

3/8 c. à soupe (mL)

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)

Pour les 2 repas :

huile d'olive

3/4 c. à soupe (mL)

haricots lima, surgelés

3/4 paquet (284 g) (213g)

sel

3/8 c. à café (2g)

poivre noir

1/6 c. à café, moulu (0g)

1. Cuire les haricots de Lima selon les indications du paquet.
2. Une fois égouttés, ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre ; remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
3. Servir.

Dîner 2 [↗](#)

Consommer les jour 3 et jour 4

Blanc de poulet au citron et poivre

10 oz - 370 kcal ● 64g protéine ● 12g lipides ● 2g glucides ● 1g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

poivre citronné

5/8 c. à soupe (4g)

huile d'olive

1/3 c. à soupe (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

5/8 lb (280g)

Pour les 2 repas :

poivre citronné

1 1/4 c. à soupe (9g)

huile d'olive

5/8 c. à soupe (mL)

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1 1/4 lb (560g)

1. Commencez par frotter le poulet avec de l'huile d'olive et l'assaisonnement citron-poivre. Si vous cuisinez à la poêle, gardez un peu d'huile pour la cuisson.
2. SUR LA POÊLE
3. Chauffez le reste de l'huile d'olive dans une poêle moyenne à feu moyen, placez les blancs de poulet et faites cuire jusqu'à ce que les bords deviennent opaques, environ 10 minutes.
4. Retournez les blancs, couvrez la poêle, baissez le feu et poursuivez la cuisson 10 minutes supplémentaires.
5. AU FOUR
6. Préchauffez le four à 400 °F (200 °C).
7. Placez le poulet sur une grille de cuisson (recommandé) ou une plaque.
8. Faites cuire 10 minutes, retournez puis cuisez encore 15 minutes (ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 degrés Fahrenheit).
9. AU GRIL/GRILL
10. Placez la grille du four à 3–4 pouces de l'élément chauffant supérieur.
11. Mettez le four en mode gril et préchauffez à haute température.
12. Faites griller le poulet 3 à 8 minutes de chaque côté. Le temps réel dépendra de l'épaisseur des blancs et de leur distance à l'élément chauffant.

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 3 [🔗](#)

Consommer les jour 5

Cuisses de poulet au thym et au citron vert

490 kcal ● 58g protéine ● 28g lipides ● 2g glucides ● 0g fibres



huile

2/3 c. à soupe (mL)

jus de citron vert

1 1/3 c. à soupe (mL)

thym séché

1/3 c. à café, feuilles (0g)

cuisses de poulet sans peau et désossées

2/3 lb (302g)

1. Préchauffez le four à 375°F (190°C). Remarque : si vous marinez le poulet (étape facultative), vous pouvez attendre pour préchauffer le four.
2. Dans un petit bol, mélangez l'huile, le jus de citron vert, le thym et un peu de sel et de poivre.
3. Placez le poulet, côté peau vers le bas, dans un petit plat à gratin. Répartissez le mélange au thym et citron vert sur le poulet.
4. Optionnel : couvrez le plat d'un film plastique et laissez mariner au réfrigérateur de 1 heure à toute une nuit.
5. Retirez le film plastique, si nécessaire, et faites cuire au four pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
6. Transférez le poulet dans une assiette, nappez de la sauce et servez.

Pois mange-tout

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



Pois mange-tout surgelés

1 1/3 tasse (192g)

1. Préparez selon les instructions du paquet.

Dîner 4 [↗](#)

Consommer les jour 6 et jour 7

Purée de patates douces avec beurre

125 kcal ● 2g protéine ● 4g lipides ● 18g glucides ● 3g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

beurre

1 c. à café (5g)

patates douces

1/2 patate douce, 12,5 cm de long (105g)

Pour les 2 repas :

beurre

2 c. à café (9g)

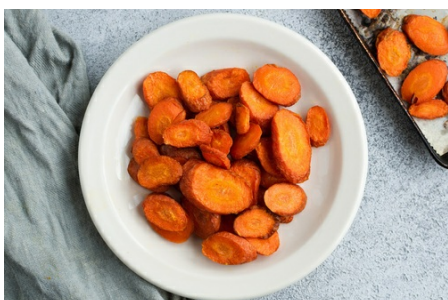
patates douces

1 patate douce, 12,5 cm de long (210g)

1. Piquez les patates douces avec une fourchette plusieurs fois pour les aérer et passez-les au micro-ondes à puissance maximale pendant environ 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la patate douce soit tendre partout. Laissez refroidir légèrement.
2. Une fois assez refroidies pour être manipulées, retirez la peau de la patate douce et jetez-la. Transférez la chair dans un petit bol et écrasez-la avec le dos d'une fourchette jusqu'à obtenir une consistance lisse. Assaisonnez d'une pincée de sel, ajoutez le beurre sur le dessus et servez.

Carottes rôties

1 carotte(s) - 53 kcal ● 1g protéine ● 3g lipides ● 5g glucides ● 2g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

carottes, tranché

1 grand (72g)

huile

1/6 c. à soupe (mL)

Pour les 2 repas :

carottes, tranché

2 grand (144g)

huile

1/3 c. à soupe (mL)

1. Préchauffez le four à 400 °F (200 °C).
2. Placez les carottes tranchées sur une plaque et mélangez-les avec de l'huile et une pincée de sel. Étalez en une seule couche et faites rôtir environ 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Servez.

Cabillaud rôti simple

10 2/3 oz - 396 kcal ● 54g protéine ● 20g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Translation missing: fr.for_single_meal

Pour les 2 repas :

morue, crue
2/3 livres (302g)
huile d'olive
4 c. à c. (mL)

morue, crue
1 1/3 livres (604g)
huile d'olive
2 2/3 c. à s. (mL)

1. Préchauffez votre four à 400°F (200°C).
 2. Versez l'huile d'olive des deux côtés des filets de cabillaud.
 3. Assaisonnez les deux faces des filets de sel, de poivre et d'autres assaisonnements de votre choix.
 4. Placez les filets sur une plaque de cuisson recouverte ou graissée et faites rôtir le cabillaud au four pendant environ 10-12 minutes, ou jusqu'à ce que le poisson soit opaque et se détache facilement à la fourchette. Le temps de cuisson peut varier selon l'épaisseur des filets. Servez.
-