

Meal Plan - Plano alimentar macro de 2100 calorias

[Grocery List](#)[Day 1](#)[Day 2](#)[Day 3](#)[Day 4](#)[Day 5](#)[Day 6](#)[Day 7](#)[Recipes](#)

Não esqueça de gerar seu plano para a próxima semana em <https://www.strongrfastr.com>

Day 1

2217 kcal ● 140g proteína (25%) ● 80g gordura (32%) ● 201g carboidrato (36%) ● 35g fibra (6%)

Café da manhã

360 kcal, 19g proteína, 18g carboidratos líquidos, 22g gordura



Torrada com manteiga e geleia
1 fatia(s)- 133 kcal



Nozes
1/8 xícara(s)- 87 kcal



Ovos cozidos
2 ovo(s)- 139 kcal

Lanches

300 kcal, 10g proteína, 56g carboidratos líquidos, 3g gordura



Iogurte com baixo teor de gordura
1 pote(s)- 181 kcal



Banana
1 banana(s)- 117 kcal

Almoço

805 kcal, 57g proteína, 84g carboidratos líquidos, 19g gordura



Mix de castanhas
1/8 xícara(s)- 109 kcal



Sanduíche deli de peru com homus
1 sanduíche(s)- 349 kcal



Lentilhas
347 kcal

Jantar

755 kcal, 55g proteína, 43g carboidratos líquidos, 35g gordura



Salada de salmão e alcachofra
210 kcal



Cottage cheese com mel
1 xícara(s)- 249 kcal



Amêndoas torradas
1/3 xícara(s)- 296 kcal

Day 2

2134 kcal ● 146g proteína (27%) ● 80g gordura (34%) ● 181g carboidrato (34%) ● 27g fibra (5%)

Café da manhã

360 kcal, 19g proteína, 18g carboidratos líquidos, 22g gordura



Torrada com manteiga e geleia
1 fatia(s)- 133 kcal



Nozes
1/8 xícara(s)- 87 kcal



Ovos cozidos
2 ovo(s)- 139 kcal

Lanches

300 kcal, 10g proteína, 56g carboidratos líquidos, 3g gordura



Iogurte com baixo teor de gordura
1 pote(s)- 181 kcal



Banana
1 banana(s)- 117 kcal

Almoço

725 kcal, 57g proteína, 41g carboidratos líquidos, 32g gordura



Coxas de frango assadas
6 oz- 385 kcal



Feijão-lima com manteiga
165 kcal



Lentilhas
174 kcal

Jantar

755 kcal, 60g proteína, 66g carboidratos líquidos, 23g gordura



Farro
1 xícaras, cozido- 370 kcal



Coxas de frango básicas
9 oz- 383 kcal

Day 3

2085 kcal ● 189g proteína (36%) ● 67g gordura (29%) ● 158g carboidrato (30%) ● 23g fibra (4%)

Café da manhã

360 kcal, 22g proteína, 28g carboidratos líquidos, 16g gordura



[Iogurte grego com baixo teor de gordura](#)
1 pote(s)- 155 kcal



[Barra de granola rica em proteínas](#)
1 barra(s)- 204 kcal

Lanches

280 kcal, 15g proteína, 49g carboidratos líquidos, 1g gordura



[Tâmaras](#)
1/4 xícara- 154 kcal



[Cottage cheese com mel](#)
1/2 xícara(s)- 125 kcal

Almoço

695 kcal, 91g proteína, 15g carboidratos líquidos, 27g gordura



[Feijão-lima com manteiga](#)
165 kcal



[Peito de frango básico](#)
13 1/3 oz- 529 kcal

Jantar

755 kcal, 60g proteína, 66g carboidratos líquidos, 23g gordura



[Farro](#)
1 xícaras, cozido- 370 kcal



[Coxas de frango básicas](#)
9 oz- 383 kcal

Day 4

2062 kcal ● 150g proteína (29%) ● 68g gordura (30%) ● 184g carboidrato (36%) ● 28g fibra (5%)

Café da manhã

360 kcal, 22g proteína, 28g carboidratos líquidos, 16g gordura



[Iogurte grego com baixo teor de gordura](#)
1 pote(s)- 155 kcal



[Barra de granola rica em proteínas](#)
1 barra(s)- 204 kcal

Lanches

280 kcal, 15g proteína, 49g carboidratos líquidos, 1g gordura



[Tâmaras](#)
1/4 xícara- 154 kcal



[Cottage cheese com mel](#)
1/2 xícara(s)- 125 kcal

Almoço

700 kcal, 45g proteína, 46g carboidratos líquidos, 33g gordura



[Sementes de abóbora](#)
366 kcal



[Salada de frango com tzatziki em pita](#)
1/2 pita(s)- 222 kcal



[Pêra](#)
1 pêra(s)- 113 kcal

Jantar

725 kcal, 69g proteína, 61g carboidratos líquidos, 19g gordura



[Purê de batata instantâneo](#)
276 kcal



[Frango e legumes assados em uma única assadeira](#)
447 kcal

Day 5

2049 kcal ● 159g proteína (31%) ● 79g gordura (35%) ● 150g carboidrato (29%) ● 26g fibra (5%)

Café da manhã

340 kcal, 16g proteína, 25g carboidratos líquidos, 18g gordura



Salada de ovo e abacate

133 kcal



Toranja

1/2 toranja- 59 kcal



Leite

1 xícara(s)- 149 kcal

Lanches

280 kcal, 15g proteína, 49g carboidratos líquidos, 1g gordura



Tâmaras

1/4 xícara- 154 kcal



Cottage cheese com mel

1/2 xícara(s)- 125 kcal

Almoço

715 kcal, 56g proteína, 27g carboidratos líquidos, 39g gordura



Tomates assados

2 1/2 tomate(s)- 149 kcal



Tilápia empanada em amêndoas

8 oz- 565 kcal

Jantar

715 kcal, 71g proteína, 49g carboidratos líquidos, 22g gordura



Sanduíche de frango grelhado

1 sanduíche(s)- 460 kcal



Salada de edamame e beterraba

257 kcal

Day 6

2028 kcal ● 168g proteína (33%) ● 88g gordura (39%) ● 115g carboidrato (23%) ● 25g fibra (5%)

Café da manhã

340 kcal, 16g proteína, 25g carboidratos líquidos, 18g gordura



Salada de ovo e abacate

133 kcal



Toranja

1/2 toranja- 59 kcal



Leite

1 xícara(s)- 149 kcal

Lanches

255 kcal, 25g proteína, 14g carboidratos líquidos, 11g gordura



Carne seca (beef jerky)

146 kcal



Amêndoas torradas

1/8 xícara(s)- 111 kcal

Almoço

715 kcal, 56g proteína, 27g carboidratos líquidos, 39g gordura



Tomates assados

2 1/2 tomate(s)- 149 kcal



Tilápia empanada em amêndoas

8 oz- 565 kcal

Jantar

715 kcal, 71g proteína, 49g carboidratos líquidos, 22g gordura



Sanduíche de frango grelhado

1 sanduíche(s)- 460 kcal



Salada de edamame e beterraba

257 kcal

Day 7

2117 kcal ● 163g proteína (31%) ● 79g gordura (34%) ● 159g carboidrato (30%) ● 28g fibra (5%)

Café da manhã

340 kcal, 16g proteína, 25g carboidratos líquidos, 18g gordura



Salada de ovo e abacate

133 kcal



Toranja

1/2 toranja- 59 kcal



Leite

1 xícara(s)- 149 kcal

Lanches

255 kcal, 25g proteína, 14g carboidratos líquidos, 11g gordura



Carne seca (beef jerky)

146 kcal



Amêndoas torradas

1/8 xícara(s)- 111 kcal

Almoço

770 kcal, 36g proteína, 98g carboidratos líquidos, 18g gordura



Clementina

4 clementina(s)- 156 kcal



Lentilhas

289 kcal



Sanduíche de queijo grelhado com cogumelos

323 kcal

Jantar

750 kcal, 86g proteína, 23g carboidratos líquidos, 34g gordura



Chicken marsala

12 oz frango- 699 kcal



Purê de batata instantâneo

52 kcal

Produtos lácteos e ovos

- ☐ iogurte saborizado com baixo teor de gordura
2 recipiente (170 g) (340g)
- ☐ queijo cottage com baixo teor de gordura (1% de matéria gorda)
2 1/2 xícara (565g)
- ☐ manteiga
5 colher de chá (23g)
- ☐ ovos
7 grande (350g)
- ☐ iogurte grego saborizado com baixo teor de gordura
2 recipiente(s) (149 g cada) (300g)
- ☐ iogurte grego com baixo teor de gordura
2 colher de sopa (35g)
- ☐ leite integral
3 1/2 xícara(s) (mL)
- ☐ queijo fatiado
1 fatia (≈20 g cada) (21g)

Frutas e sucos de frutas

- ☐ banana
2 médio (18 a 20 cm de comprimento) (236g)
- ☐ tâmaras (medjool)
3/4 xícara (150g)
- ☐ pêras
1 médio (178g)
- ☐ abacates
1/2 abacate(s) (101g)
- ☐ Toranja
1 1/2 grande (≈11,5 cm diâ.) (498g)
- ☐ clementinas
4 fruta (296g)
- ☐ suco de limão
3/4 colher de sopa (mL)

Vegetais e produtos vegetais

- ☐ tomates
5 1/2 médio inteiro (6 cm diâ.) (677g)
- ☐ alcachofras, enlatadas
1/3 xícara, corações (56g)
- ☐ feijão-lima congelado
3/4 embalagem (280 g) (213g)
- ☐ mistura para purê instantâneo
3 oz (90g)
- ☐ pimentão vermelho
3/8 médio (≈7 cm de comprimento, 6,4 cm diâ.) (45g)
- ☐ brócolis
6 colher de sopa, picado (34g)

Peixes e mariscos

- ☐ salmão enlatado
3 oz (85g)
- ☐ tilápia crua
1 lbs (448g)

Doces

- ☐ mel
1/4 xícara (70g)
- ☐ geleia
2 colher de chá (14g)

Produtos de nozes e sementes

- ☐ amêndoas
1/3 lbs (155g)
- ☐ mix de nozes
2 colher de sopa (17g)
- ☐ nozes
4 colher de sopa, sem casca (25g)
- ☐ sementes de abóbora, torradas, sem sal
1/2 xícara (59g)

Leguminosas e produtos derivados

- ☐ homus
2 colher de sopa (30g)
- ☐ lentilhas, cruas
56 colher de chá (224g)

Produtos de panificação

- ☐ pão
6 3/4 oz (192g)
- ☐ pão pita
1/2 pita, grande (diâ. 16,5 cm) (32g)
- ☐ pães Kaiser
2 pão (≈9 cm diâ.) (114g)

Salsichas e embutidos

- ☐ fiambre de peru
4 oz (113g)

Especiarias e ervas

- ☐ sal
1/4 oz (8g)
- ☐ tomilho seco
1 colher de chá, moído (1g)

- ☐ abobrinha
3/8 médio (74g)
- ☐ cebola
1/6 médio (diâ. 6,5 cm) (21g)
- ☐ cebolinha
1/2 colher de sopa, picada (3g)
- ☐ alho
1 3/4 dente(s) (de alho) (5g)
- ☐ pepino
1/8 pepino (≈21 cm) (38g)
- ☐ edamame, congelado, sem casca
1 1/2 xícara (177g)
- ☐ beterrabas, pré-cozidas (enlatadas ou refrigeradas)
6 beterraba(s) (300g)
- ☐ cogumelos
1/2 lbs (205g)

Gorduras e óleos

- ☐ vinagrete balsâmico
5 colher de sopa (mL)
- ☐ óleo
3 oz (mL)
- ☐ azeite
2 colher de sopa (mL)

Outro

- ☐ folhas verdes variadas
6 1/2 xícara (195g)
- ☐ farro
1 xícara (208g)

- ☐ pimenta-do-reino
1/2 colher de chá, moído (1g)
- ☐ orégano seco
1/2 colher de chá, moído (1g)
- ☐ endro fresco
1/2 colher de sopa, raminhos (0g)
- ☐ vinagre de vinho tinto
1/2 colher de sopa (mL)
- ☐ alho em pó
4 pitada (2g)
- ☐ mostarda Dijon
1 colher de sopa (15g)
- ☐ vinagre balsâmico
3/4 colher de sopa (mL)

Bebidas

- ☐ água
12 2/3 xícara(s) (mL)

Produtos de aves

- ☐ coxa de frango, com osso e pele, crua
6 oz (170g)
- ☐ coxa de frango desossada e sem pele
18 oz (510g)
- ☐ peito de frango sem pele e sem osso, cru
3 1/2 lbs (1503g)

Lanches

- ☐ barra de granola rica em proteínas
2 barra (80g)
- ☐ carne seca (beef jerky)
4 oz (113g)

Grãos cerealíferos e massas

- ☐ farinha de trigo (multiuso)
1/2 xícara(s) (55g)

Sopas, molhos e caldos

- ☐ caldo de legumes
3/8 xícara(s) (mL)
-

Café da manhã 1 [🔗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

Torrada com manteiga e geleia

1 fatia(s) - 133 kcal ● 4g proteína ● 5g gordura ● 17g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

geleia

1 colher de chá (7g)

manteiga

1 colher de chá (5g)

pão

1 fatia (32g)

Para todas as 2 refeições:

geleia

2 colher de chá (14g)

manteiga

2 colher de chá (9g)

pão

2 fatia (64g)

1. Toste o pão até o ponto desejado.
2. Espalhe a manteiga e a geleia no pão.

Nozes

1/8 xícara(s) - 87 kcal ● 2g proteína ● 8g gordura ● 1g carboidrato ● 1g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

nozes

2 colher de sopa, sem casca (13g)

Para todas as 2 refeições:

nozes

4 colher de sopa, sem casca (25g)

1. A receita não possui instruções.

Ovos cozidos

2 ovo(s) - 139 kcal ● 13g proteína ● 10g gordura ● 1g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

ovos
2 grande (100g)

Para todas as 2 refeições:

ovos
4 grande (200g)

1. Observação: ovos pré-cozidos estão disponíveis em muitas redes de supermercados, mas você pode fazê-los em casa a partir de ovos crus conforme descrito abaixo.
2. Coloque os ovos em uma panela pequena e cubra com água.
3. Leve a água a ferver e continue fervendo até que os ovos atinjam o ponto desejado. Normalmente, 6–7 minutos a partir do início da fervura para ovos cozidos moles e 8–10 minutos para ovos cozidos firmes.
4. Descasque os ovos, tempere a gosto (sal, pimenta, sriracha combinam bem) e consuma.

Café da manhã 2 [↗](#)

Comer em dia 3 e dia 4

iogurte grego com baixo teor de gordura

1 pote(s) - 155 kcal ● 12g proteína ● 4g gordura ● 16g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

**iogurte grego saborizado com
baixo teor de gordura**
1 recipiente(s) (149 g cada) (150g)

Para todas as 2 refeições:

**iogurte grego saborizado com
baixo teor de gordura**
2 recipiente(s) (149 g cada) (300g)

1. A receita não possui instruções.

Barra de granola rica em proteínas

1 barra(s) - 204 kcal ● 10g proteína ● 12g gordura ● 12g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

barra de granola rica em proteínas
1 barra (40g)

Para todas as 2 refeições:

**barra de granola rica em
proteínas**
2 barra (80g)

1. A receita não possui instruções.

Café da manhã 3 [🔗](#)

Comer em dia 5, dia 6 e dia 7

Salada de ovo e abacate

133 kcal ● 7g proteína ● 10g gordura ● 2g carboidrato ● 3g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

ovos, cozido e resfriado

1 grande (50g)

folhas verdes variadas

1/3 xícara (10g)

abacates

1/6 abacate(s) (34g)

alho em pó

1 1/3 pitada (1g)

Para todas as 3 refeições:

ovos, cozido e resfriado

3 grande (150g)

folhas verdes variadas

1 xícara (30g)

abacates

1/2 abacate(s) (101g)

alho em pó

4 pitada (2g)

1. Use ovos cozidos comprados prontos ou cozinhe os seus e deixe esfriar na geladeira.
2. Combine os ovos, o abacate, o alho e um pouco de sal e pimenta em uma tigela. Amasse com um garfo até ficar bem combinado.
3. Sirva sobre uma cama de folhas verdes.

Toranja

1/2 toranja - 59 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 12g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

Toranja

1/2 grande (≈11,5 cm diâ.) (166g)

Para todas as 3 refeições:

Toranja

1 1/2 grande (≈11,5 cm diâ.) (498g)

1. Corte a toranja ao meio e separe os gomos individualmente cortando cuidadosamente ao longo das membranas de cada lado do gomo com uma faca afiada.
2. (opcional: polvilhe um pouco do seu adoçante zero calorias favorito por cima antes de servir)

Leite

1 xícara(s) - 149 kcal ● 8g proteína ● 8g gordura ● 12g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

leite integral

1 xícara(s) (mL)

Para todas as 3 refeições:

leite integral

3 xícara(s) (mL)

1. A receita não possui instruções.

Almoço 1 [🔗](#)

Comer em dia 1

Mix de castanhas

1/8 xícara(s) - 109 kcal ● 3g proteína ● 9g gordura ● 2g carboidrato ● 1g fibra



Rende 1/8 xícara(s)

mix de nozes

2 colher de sopa (17g)

1. A receita não possui instruções.

Sanduíche deli de peru com homus

1 sanduíche(s) - 349 kcal ● 30g proteína ● 9g gordura ● 31g carboidrato ● 7g fibra



Rende 1 sanduíche(s)

óleo

1/4 colher de chá (mL)

folhas verdes variadas

1/2 xícara (15g)

tomates

2 fatia(s), grossa/grande (≈1,3 cm de espessura) (54g)

homus

2 colher de sopa (30g)

pão

2 fatia(s) (64g)

fiambre de peru

4 oz (113g)

1. Monte o sanduíche colocando o peru, os tomates e as folhas verdes sobre a fatia inferior do pão. Tempere os tomates e as folhas regando com azeite e sal/pimenta a gosto.
2. Espalhe o homus na fatia superior de pão, feche o sanduíche e sirva.

Lentilhas

347 kcal ● 24g proteína ● 1g gordura ● 51g carboidrato ● 10g fibra



sal

1 pitada (1g)

água

2 xícara(s) (mL)

lentilhas, cruas, enxaguado

1/2 xícara (96g)

1. As instruções para cozinhar lentilhas podem variar. Siga as instruções da embalagem quando possível. Aqueça as lentilhas, a água e o sal em uma panela em fogo médio. Leve à fervura branda, tampe e cozinhe por cerca de 20-30 minutos ou até as lentilhas ficarem macias. Escorra o excesso de água. Sirva.

Almoço 2 [↗](#)

Comer em dia 2

Coxas de frango assadas

6 oz - 385 kcal ● 38g proteína ● 26g gordura ● 0g carboidrato ● 0g fibra



Rende 6 oz

tomilho seco

1/2 pitada, moído (0g)

coxa de frango, com osso e pele, crua

6 oz (170g)

1. Preaqueça o forno a 400°F (200°C).
2. Arrume as coxas de frango em uma assadeira ou travessa.
3. Tempere as coxas com tomilho e um pouco de sal e pimenta.
4. Asse no forno preaquecido por 35–45 minutos, ou até que a temperatura interna atinja 165°F (75°C). Para pele extra crocante, grelhe por 2–3 minutos no final. Sirva.

Feijão-lima com manteiga

165 kcal ● 7g proteína ● 6g gordura ● 15g carboidrato ● 6g fibra



pimenta-do-reino

3/4 pitada, moído (0g)

manteiga

1/2 colher de sopa (7g)

feijão-lima congelado

3/8 embalagem (280 g) (107g)

sal

1 1/2 pitada (1g)

1. Cozinhe o feijão-lima conforme as instruções da embalagem.
2. Depois de escorrer, adicione a manteiga, o sal e a pimenta; mexa até a manteiga derreter.
3. Sirva.

Lentilhas

174 kcal ● 12g proteína ● 1g gordura ● 25g carboidrato ● 5g fibra



sal

1/2 pitada (0g)

água

1 xícara(s) (mL)

lentilhas, cruas, enxaguado

4 colher de sopa (48g)

1. As instruções para cozinhar lentilhas podem variar. Siga as instruções da embalagem quando possível. Aqueça as lentilhas, a água e o sal em uma panela em fogo médio. Leve à fervura branda, tampe e cozinhe por cerca de 20-30 minutos ou até as lentilhas ficarem macias. Escorra o excesso de água. Sirva.

Almoço 3 [🔗](#)

Comer em dia 3

Feijão-lima com manteiga

165 kcal ● 7g proteína ● 6g gordura ● 15g carboidrato ● 6g fibra



pimenta-do-reino

3/4 pitada, moído (0g)

manteiga

1/2 colher de sopa (7g)

feijão-lima congelado

3/8 embalagem (280 g) (107g)

sal

1 1/2 pitada (1g)

1. Cozinhe o feijão-lima conforme as instruções da embalagem.
2. Depois de escorrer, adicione a manteiga, o sal e a pimenta; mexa até a manteiga derreter.
3. Sirva.

Peito de frango básico

13 1/3 oz - 529 kcal ● 84g proteína ● 22g gordura ● 0g carboidrato ● 0g fibra



Rende 13 1/3 oz

óleo

2 1/2 colher de chá (mL)

peito de frango sem pele e sem osso, cru

13 1/3 oz (373g)

1. Primeiro, esfregue o frango com óleo, sal e pimenta, e quaisquer outros temperos de sua preferência. Se for cozinhar no fogão, reserve um pouco de óleo para a panela.
 2. NO FOGÃO: Aqueça o restante do óleo em uma frigideira média em fogo médio, coloque os peitos de frango e cozinhe até as bordas ficarem opacas, cerca de 10 minutos. Vire para o outro lado, então tampe a panela, reduza o fogo e cozinhe por mais 10 minutos.
 3. ASSADO: Pré-aqueça o forno a 400°F (200°C). Coloque o frango em uma assadeira. Asse por 10 minutos, vire e asse por mais 15 minutos ou até que a temperatura interna alcance 165°F (75°C).
 4. GRELHADO/NO GRILL: Ajuste o forno para grelhar (broil) e pré-aqueça em alta. Grelhe o frango por 3-8 minutos de cada lado. O tempo real varia conforme a espessura dos peitos e a proximidade do elemento de aquecimento.
 5. GERAL: Por fim, deixe o frango descansar por pelo menos 5 minutos antes de cortá-lo. Sirva.
-

Almoço 4 [🔗](#)

Comer em dia 4

Sementes de abóbora

366 kcal ● 18g proteína ● 29g gordura ● 5g carboidrato ● 4g fibra



sementes de abóbora, torradas, sem sal

1/2 xícara (59g)

1. A receita não possui instruções.

Salada de frango com tzatziki em pita

1/2 pita(s) - 222 kcal ● 26g proteína ● 3g gordura ● 19g carboidrato ● 2g fibra



Rende 1/2 pita(s)

endro fresco, picado

1/2 colher de sopa, raminhos (0g)

pão pita

1/2 pita, grande (diâ. 16,5 cm) (32g)

peito de frango sem pele e sem osso, cru

3 oz (85g)

cebolinha

1/2 colher de sopa, picada (3g)

pimenta-do-reino

1 pitada, moído (0g)

sal

1 pitada (1g)

vinagre de vinho tinto

1/2 colher de sopa (mL)

alho, picado

1/4 dente (de alho) (1g)

pepino, cortado em cubos

1/8 pepino (≈21 cm) (38g)

iogurte grego com baixo teor de gordura, natural

2 colher de sopa (35g)

1. Coloque peitos de frango crus na panela e cubra com cerca de 2,5 cm de água. Leve para ferver e cozinhe por 10-15 minutos até o frango ficar totalmente cozido.
2. Transfira o frango para uma tigela e deixe esfriar. Quando estiver frio, use dois garfos para desfiar o frango.
3. Misture o frango totalmente resfriado com todos os outros ingredientes em uma tigela média.
4. Cubra e refrigere até a hora de servir.
5. Recheie cada pita grande com aproximadamente uma xícara bem cheia da mistura.
6. Sirva.

Pêra

1 pêra(s) - 113 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 22g carboidrato ● 6g fibra



Rende 1 pêra(s)

pêras

1 médio (178g)

1. A receita não possui instruções.

Almoço 5 [🔗](#)

Comer em dia 5 e dia 6

Tomates assados

2 1/2 tomate(s) - 149 kcal ● 2g proteína ● 12g gordura ● 6g carboidrato ● 3g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

tomates

2 1/2 pequeno inteiro (6 cm diâ.)
(228g)

óleo

2 1/2 colher de chá (mL)

Para todas as 2 refeições:

tomates

5 pequeno inteiro (6 cm diâ.) (455g)

óleo

5 colher de chá (mL)

1. Pré-aqueça o forno a 450°F (230°C).
2. Corte os tomates ao meio pelo caule e esfregue-os com óleo. Tempere com uma pitada de sal e pimenta.
3. Asse por 30-35 minutos até ficarem macios. Sirva.

Tilápia empanada em amêndoas

8 oz - 565 kcal ● 54g proteína ● 27g gordura ● 21g carboidrato ● 5g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

tilápia crua

1/2 lbs (224g)

amêndoas

1/3 xícara, cortada em tiras finas
(36g)

azeite

2 colher de chá (mL)

sal

1 1/3 pitada (1g)

farinha de trigo (multiuso)

1/4 xícara(s) (28g)

Para todas as 2 refeições:

tilápia crua

16 oz (448g)

amêndoas

2/3 xícara, cortada em tiras finas
(72g)

azeite

4 colher de chá (mL)

sal

1/3 colher de chá (1g)

farinha de trigo (multiuso)

1/2 xícara(s) (55g)

1. Pegue metade das amêndoas e misture-as com a farinha em uma tigela rasa.
2. Tempere o peixe com sal e passe na mistura de farinha e amêndoas.
3. Adicione o óleo a uma frigideira em fogo médio e cozinhe o peixe por cerca de 4 minutos de cada lado, até dourar. Transfira para um prato.
4. Coloque as amêndoas restantes na panela e mexa ocasionalmente por cerca de um minuto até tostarem ligeiramente.
5. Polvilhe as amêndoas sobre o peixe.
6. Sirva.

Almoço 6 [🔗](#)

Comer em dia 7

Clementina

4 clementina(s) - 156 kcal ● 2g proteína ● 0g gordura ● 30g carboidrato ● 5g fibra

Rende 4 clementina(s)

clementinas

4 fruta (296g)

1. A receita não possui instruções.



Lentilhas

289 kcal ● 20g proteína ● 1g gordura ● 42g carboidrato ● 9g fibra

**sal**

1 pitada (1g)

água

1 2/3 xícara(s) (mL)

lentilhas, cruas, enxaguado

6 2/3 colher de sopa (80g)

1. As instruções para cozinhar lentilhas podem variar. Siga as instruções da embalagem quando possível.
Aqueça as lentilhas, a água e o sal em uma panela em fogo médio. Leve à fervura branda, tampe e cozinhe por cerca de 20-30 minutos ou até as lentilhas ficarem macias. Escorra o excesso de água. Sirva.

Sanduíche de queijo grelhado com cogumelos

323 kcal ● 14g proteína ● 16g gordura ● 25g carboidrato ● 5g fibra

**queijo fatiado**

1 fatia (≈20 g cada) (21g)

pão

2 fatia(s) (64g)

tomilho seco

1 colher de chá, moído (1g)

azeite

1/2 colher de sopa (mL)

cogumelos

1/2 xícara, picada (35g)

1. Em uma frigideira em fogo médio, adicione o óleo, os cogumelos, o tomilho e sal e pimenta a gosto. Refogue até dourar.
2. Coloque o queijo em uma fatia de pão e distribua os cogumelos por cima.
3. Feche o sanduíche e volte à frigideira até o queijo derreter e o pão ficar tostado. Sirva.
4. Observação: para fazer em quantidade, prepare todos os cogumelos e armazene em recipiente hermético. Aqueça e monte o sanduíche normalmente quando for consumir.

Lanches 1 [↗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

logurte com baixo teor de gordura

1 pote(s) - 181 kcal ● 8g proteína ● 2g gordura ● 32g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

iogurte saborizado com baixo teor de gordura

1 recipiente (170 g) (170g)

Para todas as 2 refeições:

iogurte saborizado com baixo teor de gordura

2 recipiente (170 g) (340g)

1. A receita não possui instruções.

Banana

1 banana(s) - 117 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 24g carboidrato ● 3g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

banana

1 médio (18 a 20 cm de comprimento) (118g)

Para todas as 2 refeições:

banana

2 médio (18 a 20 cm de comprimento) (236g)

1. A receita não possui instruções.

Lanches 2 [↗](#)

Comer em dia 3, dia 4 e dia 5

Tâmaras

1/4 xícara - 154 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 34g carboidrato ● 3g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

tâmaras (medjool)

4 colher de sopa (50g)

Para todas as 3 refeições:

tâmaras (medjool)

3/4 xícara (150g)

1. Aproveite.

Cottage cheese com mel

1/2 xícara(s) - 125 kcal ● 14g proteína ● 1g gordura ● 15g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

mel
2 colher de chá (14g)
queijo cottage com baixo teor de gordura (1% de matéria gorda)
1/2 xícara (113g)

Para todas as 3 refeições:

mel
2 colher de sopa (42g)
queijo cottage com baixo teor de gordura (1% de matéria gorda)
1 1/2 xícara (339g)

1. Sirva o cottage em uma tigela e regue com mel.

Lanches 3 [↗](#)

Comer em dia 6 e dia 7

Carne seca (beef jerky)

146 kcal ● 21g proteína ● 2g gordura ● 12g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

carne seca (beef jerky)
2 oz (57g)

Para todas as 2 refeições:

carne seca (beef jerky)
4 oz (113g)

1. A receita não possui instruções.

Amêndoas torradas

1/8 xícara(s) - 111 kcal ● 4g proteína ● 9g gordura ● 2g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

amêndoas
2 colher de sopa, inteira (18g)

Para todas as 2 refeições:

amêndoas
4 colher de sopa, inteira (36g)

1. A receita não possui instruções.

Jantar 1 [🔗](#)

Comer em dia 1

Salada de salmão e alcachofra

210 kcal ● 17g proteína ● 10g gordura ● 10g carboidrato ● 5g fibra



tomates, cortado ao meio

1/3 xícara de tomates-cereja (50g)

vinagrete balsâmico

2 colher de sopa (mL)

folhas verdes variadas

1 1/2 xícara (45g)

alcachofras, enlatadas

1/3 xícara, corações (56g)

salmão enlatado

3 oz (85g)

1. Coloque uma cama de folhas verdes e acrescente salmão, alcachofras e tomates. Regue com vinagrete balsâmico por cima e sirva.

Cottage cheese com mel

1 xícara(s) - 249 kcal ● 28g proteína ● 2g gordura ● 29g carboidrato ● 0g fibra



Rende 1 xícara(s)

mel

4 colher de chá (28g)

queijo cottage com baixo teor de gordura (1% de matéria gorda)

1 xícara (226g)

1. Sirva o cottage em uma tigela e regue com mel.

Amêndoas torradas

1/3 xícara(s) - 296 kcal ● 10g proteína ● 24g gordura ● 4g carboidrato ● 6g fibra



Rende 1/3 xícara(s)

amêndoas

1/3 xícara, inteira (48g)

1. A receita não possui instruções.

Jantar 2 [🔗](#)

Comer em dia 2 e dia 3

Farro

1 xícaras, cozido - 370 kcal ● 12g proteína ● 2g gordura ● 66g carboidrato ● 10g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

água

4 xícara(s) (mL)

farro

1/2 xícara (104g)

Para todas as 2 refeições:

água

8 xícara(s) (mL)

farro

1 xícara (208g)

1. Siga as instruções da embalagem se forem diferentes. Leve água salgada para ferver. Adicione o farro, volte a ferver e então reduza o fogo para médio-alto e cozinhe sem tampo por cerca de 30 minutos, até ficar macio. Escorra e sirva.

Coxas de frango básicas

9 oz - 383 kcal ● 48g proteína ● 21g gordura ● 0g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

óleo

1 colher de chá (mL)

coxa de frango desossada e sem pele

1/2 lbs (255g)

Para todas as 2 refeições:

óleo

3/4 colher de sopa (mL)

coxa de frango desossada e sem pele

18 oz (510g)

1. Esfregue as coxas de frango com óleo, sal, pimenta e os temperos de sua preferência.
2. Frite as coxas em uma frigideira ou chapa por 4-5 minutos de cada lado até não estarem mais rosadas por dentro, ou asse pré-aquecendo o forno a 400°F (200°C) e cozinhe por cerca de 20 minutos ou até que a temperatura interna alcance 165°F (74°C).
3. Sirva.

Jantar 3 [🔗](#)

Comer em dia 4

Purê de batata instantâneo

276 kcal ● 8g proteína ● 1g gordura ● 54g carboidrato ● 5g fibra



mistura para purê instantâneo

2 2/3 oz (76g)

1. Prepare as batatas conforme as instruções da embalagem.
2. Também experimente marcas diferentes se você não gostar do que obteve; algumas são muito melhores que outras.

Frango e legumes assados em uma única assadeira

447 kcal ● 60g proteína ● 18g gordura ● 7g carboidrato ● 4g fibra



pimentão vermelho, sem sementes e fatiado

3/8 médio (≈7 cm de comprimento, 6,4 cm diâ.) (45g)

peito de frango sem pele e sem osso, cru

1/2 lbs (255g)

orégano seco

1/2 colher de chá, moído (1g)

brócolis

6 colher de sopa, picado (34g)

pimenta-do-reino

1/4 colher de chá, moído (1g)

sal

1/4 colher de chá (2g)

abobrinha, fatiado

3/8 médio (74g)

cebola, fatiado

1/6 médio (diâ. 6,5 cm) (21g)

óleo

3/4 colher de sopa (mL)

tomates

3 colher de sopa de tomates-cereja (28g)

1. Preaqueça o forno a 500°F (260°C).
2. Corte todos os legumes em pedaços grandes. Pique o frango em cubos pequenos.
3. Em um refratário ou em uma assadeira, coloque os legumes, o frango cru, o óleo e os temperos. Misture para combinar.
4. Asse por cerca de 15-20 minutos até que o frango esteja cozido e os legumes levemente chamuscados.

Jantar 4 [🔗](#)

Comer em dia 5 e dia 6

Sanduíche de frango grelhado

1 sanduíche(s) - 460 kcal ● 58g proteína ● 11g gordura ● 30g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

óleo

1/2 colher de chá (mL)

pães Kaiser

1 pão (≈9 cm diâ.) (57g)

mostarda Dijon

1/2 colher de sopa (8g)

folhas verdes variadas

4 colher de sopa (8g)

tomates

3 fatia(s), fina/pequena (45g)

peito de frango sem pele e sem osso, cru

1/2 lbs (227g)

Para todas as 2 refeições:

óleo

1 colher de chá (mL)

pães Kaiser

2 pão (≈9 cm diâ.) (114g)

mostarda Dijon

1 colher de sopa (15g)

folhas verdes variadas

1/2 xícara (15g)

tomates

6 fatia(s), fina/pequena (90g)

peito de frango sem pele e sem osso, cru

1 lbs (454g)

1. Tempere o frango com um pouco de sal e pimenta.
2. Aqueça o óleo em uma frigideira ou chapa para grelhar em fogo médio. Adicione o frango, virando uma vez, e cozinhe até não ficar mais rosado por dentro. Reserve.
3. Fatie o pão tipo kaiser ao meio no sentido do comprimento e espalhe mostarda no lado cortado do pão.
4. Na metade inferior do pão, disponha as folhas, o tomate e o peito de frango cozido. Coloque a metade superior do pão por cima. Sirva.

Salada de edamame e beterraba

257 kcal ● 14g proteína ● 11g gordura ● 19g carboidrato ● 8g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

edamame, congelado, sem casca

3/4 xícara (89g)

vinagrete balsâmico

1 1/2 colher de sopa (mL)

beterrabas, pré-cozidas (enlatadas ou refrigeradas), picado

3 beterraba(s) (150g)

folhas verdes variadas

1 1/2 xícara (45g)

Para todas as 2 refeições:

edamame, congelado, sem casca

1 1/2 xícara (177g)

vinagrete balsâmico

3 colher de sopa (mL)

beterrabas, pré-cozidas (enlatadas ou refrigeradas), picado

6 beterraba(s) (300g)

folhas verdes variadas

3 xícara (90g)

1. Cozinhe o edamame conforme as instruções da embalagem.
2. Arrume as folhas, o edamame e as beterrabas em uma tigela. Regue com o molho e sirva.

Jantar 5 [🔗](#)

Comer em dia 7

Chicken marsala

12 oz frango - 699 kcal ● 84g proteína ● 33g gordura ● 13g carboidrato ● 2g fibra



Rende 12 oz frango

alho, cortado em cubos

1 1/2 dente(s) (de alho) (5g)

cogumelos, fatiado

6 oz (170g)

óleo, dividido

1 1/2 colher de sopa (mL)

vinagre balsâmico

3/4 colher de sopa (mL)

suco de limão

3/4 colher de sopa (mL)

leite integral

3/8 xícara(s) (mL)

caldo de legumes

3/8 xícara(s) (mL)

peito de frango sem pele e sem osso, cru

3/4 lbs (336g)

1. Aqueça metade do óleo em uma frigideira grande em fogo médio. Sele o frango por cerca de 3–4 minutos de cada lado. Retire o frango da frigideira e reserve.
2. Adicione o restante do óleo, o alho e os cogumelos. Tempere com sal/pimenta a gosto. Cozinhe por cerca de 5 minutos até os cogumelos amolecerem.
3. Acrescente o caldo, o leite, o vinagre balsâmico e o suco de limão. Reduza o fogo, volte o frango para a frigideira e cozinhe por 8–10 minutos até o molho engrossar e o frango ficar completamente cozido. Sirva.

Purê de batata instantâneo

52 kcal ● 2g proteína ● 0g gordura ● 10g carboidrato ● 1g fibra



mistura para purê instantâneo

1/2 oz (14g)

1. Prepare as batatas conforme as instruções da embalagem.
2. Também experimente marcas diferentes se você não gostar do que obteve; algumas são muito melhores que outras.