

Meal Plan - Plano alimentar vegetariano com jejum intermitente de 1100 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

1154 kcal ● 93g proteína (32%) ● 27g gordura (21%) ● 119g carboidrato (41%) ● 17g fibra (6%)

Almoço

490 kcal, 24g proteína, 63g carboidratos líquidos, 13g gordura



[Copo de cottage com frutas](#)

1 pote- 131 kcal



[Banana](#)

1 banana(s)- 117 kcal



[Sanduíche grelhado de manteiga de amendoim e banana](#)

1/2 sanduíche(s)- 243 kcal

Jantar

445 kcal, 21g proteína, 54g carboidratos líquidos, 13g gordura



[Tempeh com molho de amendoim](#)

2 oz de tempeh- 217 kcal



[Arroz integral](#)

1 xícara de arroz integral cozido- 229 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



[Shake de proteína](#)

2 dosador- 218 kcal

Day 2

1088 kcal ● 92g proteína (34%) ● 29g gordura (24%) ● 101g carboidrato (37%) ● 14g fibra (5%)

Almoço

425 kcal, 22g proteína, 46g carboidratos líquidos, 15g gordura



[Arroz branco](#)

1/2 xícara de arroz cozido- 109 kcal



[Assado de linguiça vegana e legumes em assadeira](#)

240 kcal



[Leite](#)

1/2 xícara(s)- 75 kcal

Jantar

445 kcal, 21g proteína, 54g carboidratos líquidos, 13g gordura



[Tempeh com molho de amendoim](#)

2 oz de tempeh- 217 kcal



[Arroz integral](#)

1 xícara de arroz integral cozido- 229 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



[Shake de proteína](#)

2 dosador- 218 kcal

Day 3

1074 kcal ● 95g proteína (35%) ● 44g gordura (36%) ● 61g carboidrato (23%) ● 15g fibra (5%)

Almoço

420 kcal, 22g proteína, 25g carboidratos líquidos, 23g gordura



Sopa enlatada com pedaços (não cremosa)
1 lata(s)- 247 kcal



Nozes
1/4 xícara(s)- 175 kcal

Jantar

435 kcal, 25g proteína, 34g carboidratos líquidos, 19g gordura



Tenders de chik'n crocantes
2 tender(es)- 114 kcal



Salada de edamame e beterraba
171 kcal



Leite
1 xícara(s)- 149 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína
2 dosador- 218 kcal

Day 4

1125 kcal ● 106g proteína (38%) ● 31g gordura (25%) ● 82g carboidrato (29%) ● 24g fibra (8%)

Almoço

420 kcal, 22g proteína, 25g carboidratos líquidos, 23g gordura



Sopa enlatada com pedaços (não cremosa)
1 lata(s)- 247 kcal



Nozes
1/4 xícara(s)- 175 kcal

Jantar

485 kcal, 36g proteína, 56g carboidratos líquidos, 7g gordura



Hambúrguer vegetal
2 hambúrguer- 254 kcal



Lentilhas
231 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína
2 dosador- 218 kcal

Day 5

1128 kcal ● 101g proteína (36%) ● 31g gordura (25%) ● 87g carboidrato (31%) ● 24g fibra (8%)

Almoço

425 kcal, 17g proteína, 29g carboidratos líquidos, 24g gordura



Queijo grelhado com tomates secos ao sol e espinafre
1/2 sanduíche(s)- 273 kcal



Salada simples de folhas mistas com tomate
151 kcal

Jantar

485 kcal, 36g proteína, 56g carboidratos líquidos, 7g gordura



Hambúrguer vegetal
2 hambúrguer- 254 kcal



Lentilhas
231 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína
2 dosador- 218 kcal

Day 6

1085 kcal

89g proteína (33%)

44g gordura (36%)

71g carboidrato (26%)

12g fibra (5%)

Almoço

425 kcal, 17g proteína, 29g carboidratos líquidos, 24g gordura



Queijo grelhado com tomates secos ao sol e espinafre

1/2 sanduíche(s)- 273 kcal



Salada simples de folhas mistas com tomate

151 kcal

Jantar

440 kcal, 24g proteína, 40g carboidratos líquidos, 19g gordura



Nuggets Chik'n

6 2/3 nuggets- 368 kcal



Leite

1/2 xícara(s)- 75 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína

2 dosador- 218 kcal

Day 7

1127 kcal

93g proteína (33%)

33g gordura (27%)

88g carboidrato (31%)

26g fibra (9%)

Almoço

465 kcal, 20g proteína, 46g carboidratos líquidos, 13g gordura



Salada de quinoa, feijão-preto e hummus

467 kcal

Jantar

440 kcal, 24g proteína, 40g carboidratos líquidos, 19g gordura



Nuggets Chik'n

6 2/3 nuggets- 368 kcal



Leite

1/2 xícara(s)- 75 kcal

Suplemento(s) de proteína

220 kcal, 48g proteína, 2g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína

2 dosador- 218 kcal

Bebidas

- ☐ água
19 xícara(s) (mL)
- ☐ pó proteico
14 concha (1/3 xícara cada) (434g)

Outro

- ☐ Queijo cottage e copo de frutas
1 recipiente (170g)
- ☐ levedura nutricional
1/2 colher de sopa (2g)
- ☐ salsicha vegana
1/2 salsicha (50g)
- ☐ tempero italiano
2 pitada (1g)
- ☐ tenders 'chik'n' sem carne
2 pedaços (51g)
- ☐ folhas verdes variadas
7 xícara (210g)
- ☐ hambúrguer vegetal
4 hambúrguer (284g)
- ☐ nuggets veganos tipo frango
13 1/3 nuggets (287g)

Frutas e sucos de frutas

- ☐ banana
1 1/2 médio (18 a 20 cm de comprimento) (177g)
- ☐ suco de limão
1/2 colher de sopa (mL)
- ☐ abacates
1/4 abacate(s) (50g)
- ☐ suco de limão
1/2 colher de sopa (mL)

Gorduras e óleos

- ☐ spray de cozinha
1/2 spray(s), cerca de 1/3 segundo cada (0g)
- ☐ óleo
1 colher de chá (mL)
- ☐ vinagrete balsâmico
1 colher de sopa (mL)
- ☐ azeite
1 colher de chá (mL)
- ☐ molho para salada
6 colher de sopa (mL)

Leguminosas e produtos derivados

- ☐ manteiga de amendoim
1 2/3 oz (48g)

Produtos de panificação

- ☐ pão
3 fatia (96g)

Grãos cerealíferos e massas

- ☐ arroz integral
2/3 xícara (127g)
- ☐ arroz branco de grão longo
2 3/4 colher de sopa (31g)
- ☐ quinoa, crua
4 colher de sopa (43g)

Especiarias e ervas

- ☐ pimenta-do-reino
4 pitada, moído (1g)
- ☐ sal
1/4 colher de sopa (4g)

Vegetais e produtos vegetais

- ☐ brócolis
1/2 xícara, picado (46g)
- ☐ cenouras
1/2 médio (31g)
- ☐ batatas
1/2 pequeno (4,4-5,7 cm diâ.) (46g)
- ☐ ketchup
4 colher de sopa (65g)
- ☐ edamame, congelado, sem casca
1/2 xícara (59g)
- ☐ beterrabas, pré-cozidas (enlatadas ou refrigeradas)
2 beterraba(s) (100g)
- ☐ espinafre fresco
1/4 xícara(s) (8g)
- ☐ tomates secos ao sol
1 oz (28g)
- ☐ tomates
1 xícara de tomates-cereja (149g)
- ☐ coentro fresco
1 colher de sopa, picado (3g)

Produtos lácteos e ovos

- ☐ leite integral
2 1/2 xícara(s) (mL)
- ☐ provolone
2 fatia(s) (56g)

Sopas, molhos e caldos

☐ molho de soja (tamari)
1 colher de chá (mL)

☐ tempeh
4 oz (113g)

☐ lentilhas, cruas
2/3 xícara (128g)

☐ feijão preto
3/4 xícara (180g)

☐ homus
2 colher de sopa (30g)

☐ sopa enlatada chunky (variedades não cremosas)
2 lata (~540 g) (1052g)

☐ molho pesto
1 colher de sopa (16g)

Produtos de nozes e sementes

☐ nozes
1/2 xícara, sem casca (50g)

Almoço 1 [🔗](#)

Comer em dia 1

Copo de cottage com frutas

1 pote - 131 kcal ● 14g proteína ● 3g gordura ● 13g carboidrato ● 0g fibra



Rende 1 pote

Queijo cottage e copo de frutas

1 recipiente (170g)

1. Misture as porções de cottage e frutas do recipiente e sirva.

Banana

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



Rende 1 banana(s)

banana

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

1. A receita não possui instruções.

Sanduíche grelhado de manteiga de amendoim e banana

1/2 sanduíche(s) - 243 kcal ● 8g proteína ● 10g gordura ● 27g carboidrato ● 4g fibra



Rende 1/2 sanduíche(s)

spray de cozinha

1/2 spray(s), cerca de 1/3 segundo cada (0g)

manteiga de amendoim

1 colher de sopa (16g)

banana, fatiado

1/2 médio (18 a 20 cm de comprimento) (59g)

pão

1 fatia (32g)

1. Aqueça uma frigideira ou chapa em fogo médio e unte com spray de cozinha. Espalhe 1 colher de sopa de manteiga de amendoim em um lado de cada fatia de pão. Coloque as fatias de banana sobre o lado com manteiga de amendoim de uma fatia, cubra com a outra fatia e pressione firmemente. Frite o sanduíche até dourar em cada lado, cerca de 2 minutos por lado.

Almoço 2 [↗](#)

Comer em dia 2

Arroz branco

1/2 xícara de arroz cozido - 109 kcal ● 2g proteína ● 0g gordura ● 24g carboidrato ● 0g fibra

Rende 1/2 xícara de arroz cozido



arroz branco de grão longo

2 2/3 colher de sopa (31g)

água

1/3 xícara(s) (mL)

1. (Observação: siga as instruções do pacote de arroz se forem diferentes das abaixo)
2. Adicione o arroz, a água e uma pitada de sal em uma panela e mexa.
3. Leve a ferver em fogo alto. Uma vez fervendo, reduza o fogo para baixo, tampe e cozinhe por 15–18 minutos, ou até que a água seja absorvida e o arroz esteja macio.
4. Retire do fogo e deixe descansar, coberto, por 5 minutos.
5. Solte com um garfo e sirva.

Assado de linguiça vegana e legumes em assadeira

240 kcal ● 16g proteína ● 11g gordura ● 15g carboidrato ● 4g fibra



salsicha vegana, cortado em pedaços do tamanho de uma mordida

1/2 salsicha (50g)

tempero italiano

2 pitada (1g)

óleo

1 colher de chá (mL)

brócolis, picado

1/2 xícara, picado (46g)

cenouras, fatiado

1/2 médio (31g)

batatas, cortado em gomos

1/2 pequeno (4,4-5,7 cm diâ.) (46g)

1. Preaqueça o forno a 400°F (200°C) e forre uma assadeira com papel manteiga.
2. Misture os legumes com óleo, tempero italiano e um pouco de sal e pimenta.
3. Espalhe os legumes e a linguiça na assadeira e asse, mexendo uma vez na metade do tempo, até que os legumes estejam macios e a linguiça dourada, cerca de 35 minutos. Sirva.

Leite

1/2 xícara(s) - 75 kcal ● 4g proteína ● 4g gordura ● 6g carboidrato ● 0g fibra

Rende 1/2 xícara(s)



leite integral

1/2 xícara(s) (mL)

1. A receita não possui instruções.

Almoço 3

Comer em dia 3 e dia 4

Sopa enlatada com pedaços (não cremosa)

1 lata(s) - 247 kcal 18g proteína 7g gordura 23g carboidrato 5g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

sopa enlatada chunky (variedades não cremosas)
1 lata (~540 g) (526g)

Para todas as 2 refeições:

sopa enlatada chunky (variedades não cremosas)
2 lata (~540 g) (1052g)

- 1. Prepare conforme as instruções da embalagem.

Nozes

1/4 xícara(s) - 175 kcal 4g proteína 16g gordura 2g carboidrato 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

nozes
4 colher de sopa, sem casca (25g)

Para todas as 2 refeições:

nozes
1/2 xícara, sem casca (50g)

- 1. A receita não possui instruções.

Almoço 4 [🔗](#)

Comer em dia 5 e dia 6

Queijo grelhado com tomates secos ao sol e espinafre

1/2 sanduíche(s) - 273 kcal ● 14g proteína ● 14g gordura ● 19g carboidrato ● 4g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

provolone

1 fatia(s) (28g)

azeite

1/2 colher de chá (mL)

espinafre fresco

1/8 xícara(s) (4g)

tomates secos ao sol

1/2 oz (14g)

molho pesto

1/2 colher de sopa (8g)

pão

1 fatia (32g)

Para todas as 2 refeições:

provolone

2 fatia(s) (56g)

azeite

1 colher de chá (mL)

espinafre fresco

1/4 xícara(s) (8g)

tomates secos ao sol

1 oz (28g)

molho pesto

1 colher de sopa (16g)

pão

2 fatia (64g)

1. Divida o azeite pela parte externa de cada fatia de pão.
2. Em uma fatia, espalhe o pesto, depois coloque uma fatia de queijo, coberta pelos tomates e o espinafre. Coloque a segunda fatia de queijo por cima e feche o sanduíche.
3. Cozinhe os sanduíches em uma frigideira em fogo médio, cerca de 2-4 minutos de cada lado. Sirva quente.

Salada simples de folhas mistas com tomate

151 kcal ● 3g proteína ● 9g gordura ● 10g carboidrato ● 3g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

molho para salada

3 colher de sopa (mL)

tomates

1/2 xícara de tomates-cereja (75g)

folhas verdes variadas

3 xícara (90g)

Para todas as 2 refeições:

molho para salada

6 colher de sopa (mL)

tomates

1 xícara de tomates-cereja (149g)

folhas verdes variadas

6 xícara (180g)

1. Misture as folhas, os tomates e o molho em uma tigela pequena. Sirva.

Almoço 5 [🔗](#)

Comer em dia 7

Salada de quinoa, feijão-preto e hummus

467 kcal ● 20g proteína ● 13g gordura ● 46g carboidrato ● 21g fibra



abacates, picado

1/4 abacate(s) (50g)

feijão preto, escorrido e enxaguado

3/4 xícara (180g)

água

1/2 xícara(s) (mL)

quinoa, crua

4 colher de sopa (43g)

coentro fresco

1 colher de sopa, picado (3g)

suco de limão

1/2 colher de sopa (mL)

homus

2 colher de sopa (30g)

1. Cozinhe a quinoa na água conforme as instruções da embalagem. Solte com um garfo e reserve.
2. Em uma tigela pequena, misture o hummus e o suco de limão. Acrescente gradualmente um pouco de água para afinar a mistura até obter consistência de molho.
3. Em outra tigela, combine a quinoa, o feijão-preto e um pouco de sal e pimenta.
4. Finalize com abacate picado e coentro, depois regue com o molho de hummus e limão. Sirva.

Jantar 1 [🔗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

Tempeh com molho de amendoim

2 oz de tempeh - 217 kcal ● 16g proteína ● 11g gordura ● 7g carboidrato ● 5g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

levedura nutricional

1/4 colher de sopa (1g)

molho de soja (tamari)

1/2 colher de chá (mL)

suco de limão

1/4 colher de sopa (mL)

manteiga de amendoim

1 colher de sopa (16g)

tempeh

2 oz (57g)

Para todas as 2 refeições:

levedura nutricional

1/2 colher de sopa (2g)

molho de soja (tamari)

1 colher de chá (mL)

suco de limão

1/2 colher de sopa (mL)

manteiga de amendoim

2 colher de sopa (32g)

tempeh

4 oz (113g)

1. Pré-aqueça o forno a 375 F (190 C). Forre uma assadeira com papel manteiga ou papel alumínio e pulverize com spray antiaderente.
2. Corte o tempeh em pedaços no formato de nuggets.
3. Em uma tigela pequena, misture a manteiga de amendoim, o suco de limão, o molho de soja e a levedura nutricional. Vá adicionando pequenas quantidades de água até obter uma consistência de molho que não fique muito rala. Tempere com sal/pimenta a gosto.
4. Mergulhe o tempeh no molho, cobrindo-o completamente. Coloque na assadeira. Reserve um pouco do molho para depois.
5. Asse no forno por cerca de 30 minutos ou até que a manteiga de amendoim forme uma crosta.
6. Regue com o molho extra por cima e sirva.

Arroz integral

1 xícara de arroz integral cozido - 229 kcal ● 5g proteína ● 2g gordura ● 46g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

arroz integral

1/3 xícara (63g)

pimenta-do-reino

2 pitada, moído (1g)

água

2/3 xícara(s) (mL)

sal

2 pitada (1g)

Para todas as 2 refeições:

arroz integral

2/3 xícara (127g)

pimenta-do-reino

4 pitada, moído (1g)

água

1 1/3 xícara(s) (mL)

sal

4 pitada (3g)

1. (Observação: siga as instruções da embalagem do arroz se forem diferentes das abaixo)
2. Enxágue o amido do arroz em uma peneira sob água fria por 30 segundos.
3. Leve a água para ferver em fogo alto em uma panela grande com tampa que encaixe bem.
4. Adicione o arroz, mexa apenas uma vez e cozinhe em fogo brando, com a panela tampada, por 30-45 minutos ou até a água ser absorvida.
5. Retire do fogo e deixe descansar, tampado, por mais 10 minutos. Solte com um garfo.

Jantar 2 [🔗](#)

Comer em dia 3

Tenders de chik'n crocantes

2 tender(es) - 114 kcal ● 8g proteína ● 5g gordura ● 10g carboidrato ● 0g fibra



Rende 2 tender(es)

ketchup

1/2 colher de sopa (9g)

tenders 'chik'n' sem carne

2 pedaços (51g)

1. Cozinhe os tenders de chik'n conforme as instruções da embalagem.\r\nSirva com ketchup.

Salada de edamame e beterraba

171 kcal ● 9g proteína ● 7g gordura ● 12g carboidrato ● 6g fibra



edamame, congelado, sem casca

1/2 xícara (59g)

vinagrete balsâmico

1 colher de sopa (mL)

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

2 beterraba(s) (100g)

folhas verdes variadas

1 xícara (30g)

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.

Leite

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



Rende 1 xícara(s)

leite integral

1 xícara(s) (mL)

1. A receita não possui instruções.

Jantar 3 [🔗](#)

Comer em dia 4 e dia 5

Hambúrguer vegetal

2 hambúrguer - 254 kcal ● 20g proteína ● 6g gordura ● 22g carboidrato ● 8g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

hambúrguer vegetal

2 hambúrguer (142g)

Para todas as 2 refeições:

hambúrguer vegetal

4 hambúrguer (284g)

1. Cozinhe o hambúrguer conforme as instruções da embalagem.
2. Sirva.

Lentilhas

231 kcal ● 16g proteína ● 1g gordura ● 34g carboidrato ● 7g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

sal

2/3 pitada (0g)

água

1 1/3 xícara(s) (mL)

lentilhas, cruas, enxaguado

1/3 xícara (64g)

Para todas as 2 refeições:

sal

1 1/3 pitada (1g)

água

2 2/3 xícara(s) (mL)

lentilhas, cruas, enxaguado

2/3 xícara (128g)

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.

Jantar 4

Comer em dia 6 e dia 7

Nuggets Chik'n

6 2/3 nuggets - 368 kcal 20g proteína 15g gordura 34g carboidrato 4g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

nuggets veganos tipo frango
6 2/3 nuggets (143g)
ketchup
5 colher de chá (28g)

Para todas as 2 refeições:
nuggets veganos tipo frango
13 1/3 nuggets (287g)
ketchup
1/4 xícara (57g)

- 1. Cozinhe os tenders Chik'n conforme as instruções da embalagem.
- 2. Sirva com ketchup.

Leite

1/2 xícara(s) - 75 kcal 4g proteína 4g gordura 6g carboidrato 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

leite integral
1/2 xícara(s) (mL)

Para todas as 2 refeições:
leite integral
1 xícara(s) (mL)

- 1. A receita não possui instruções.

Suplemento(s) de proteína

Comer todos os dias

Shake de proteína

2 dosador - 218 kcal 48g proteína 1g gordura 2g carboidrato 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

água
2 xícara(s) (mL)
pó proteico
2 concha (1/3 xícara cada) (62g)

Para todas as 7 refeições:
água
14 xícara(s) (mL)
pó proteico
14 concha (1/3 xícara cada) (434g)

- 1. A receita não possui instruções.