

Meal Plan - Plano alimentar pescetariano 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 1060 kcal ● 109g proteína (41%) ● 30g gordura (25%) ● 78g carboidrato (30%) ● 11g fibra (4%)

Almoço

435 kcal, 39g proteína, 26g carboidratos líquidos, 17g gordura



Tilápia frita na frigideira
6 oz- 223 kcal



Vagem regada com azeite de oliva
108 kcal



Purê de batata instantâneo
103 kcal

Jantar

460 kcal, 33g proteína, 51g carboidratos líquidos, 12g gordura



Cottage cheese com mel
3/4 xícara(s)- 187 kcal



Arroz branco
3/8 xícara de arroz cozido- 82 kcal



Abobrinha recheada com queijo de cabra e marinara
2 metade(s) de abobrinha- 192 kcal

Suplemento(s) de proteína

165 kcal, 36g proteína, 1g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína
1 1/2 dosador- 164 kcal

Day 2 1060 kcal ● 109g proteína (41%) ● 30g gordura (25%) ● 78g carboidrato (30%) ● 11g fibra (4%)

Almoço

435 kcal, 39g proteína, 26g carboidratos líquidos, 17g gordura



Tilápia frita na frigideira
6 oz- 223 kcal



Vagem regada com azeite de oliva
108 kcal



Purê de batata instantâneo
103 kcal

Jantar

460 kcal, 33g proteína, 51g carboidratos líquidos, 12g gordura



Cottage cheese com mel
3/4 xícara(s)- 187 kcal



Arroz branco
3/8 xícara de arroz cozido- 82 kcal



Abobrinha recheada com queijo de cabra e marinara
2 metade(s) de abobrinha- 192 kcal

Suplemento(s) de proteína

165 kcal, 36g proteína, 1g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína
1 1/2 dosador- 164 kcal

Day 3

1090 kcal ● 91g proteína (33%) ● 45g gordura (37%) ● 60g carboidrato (22%) ● 21g fibra (8%)

Almoço

510 kcal, 25g proteína, 27g carboidratos líquidos, 29g gordura



Legumes mistos

1 3/4 xícara(s)- 170 kcal



Tofu básico

8 oz- 342 kcal

Suplemento(s) de proteína

165 kcal, 36g proteína, 1g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína

1 1/2 dosador- 164 kcal

Jantar

415 kcal, 30g proteína, 31g carboidratos líquidos, 15g gordura



Cuscuz

100 kcal



Tempeh ao estilo Buffalo com tzatziki

314 kcal

Day 4

1090 kcal ● 91g proteína (33%) ● 45g gordura (37%) ● 60g carboidrato (22%) ● 21g fibra (8%)

Almoço

510 kcal, 25g proteína, 27g carboidratos líquidos, 29g gordura



Legumes mistos

1 3/4 xícara(s)- 170 kcal



Tofu básico

8 oz- 342 kcal

Suplemento(s) de proteína

165 kcal, 36g proteína, 1g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína

1 1/2 dosador- 164 kcal

Jantar

415 kcal, 30g proteína, 31g carboidratos líquidos, 15g gordura



Cuscuz

100 kcal



Tempeh ao estilo Buffalo com tzatziki

314 kcal

Day 5

1107 kcal ● 92g proteína (33%) ● 56g gordura (45%) ● 48g carboidrato (17%) ● 12g fibra (4%)

Almoço

475 kcal, 25g proteína, 28g carboidratos líquidos, 28g gordura



Wrap de salada Caesar

1 wrap(s)- 393 kcal



Queijo em tiras

1 palito(s)- 83 kcal

Suplemento(s) de proteína

165 kcal, 36g proteína, 1g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína

1 1/2 dosador- 164 kcal

Jantar

470 kcal, 30g proteína, 19g carboidratos líquidos, 27g gordura



Salada de seitan

359 kcal



Mix de castanhas

1/8 xícara(s)- 109 kcal

Day 6

1107 kcal ● 92g proteína (33%) ● 56g gordura (45%) ● 48g carboidrato (17%) ● 12g fibra (4%)

Almoço

475 kcal, 25g proteína, 28g carboidratos líquidos, 28g gordura



Wrap de salada Caesar

1 wrap(s)- 393 kcal



Queijo em tiras

1 palito(s)- 83 kcal

Suplemento(s) de proteína

165 kcal, 36g proteína, 1g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína

1 1/2 dosador- 164 kcal

Jantar

470 kcal, 30g proteína, 19g carboidratos líquidos, 27g gordura



Salada de seitan

359 kcal



Mix de castanhas

1/8 xícara(s)- 109 kcal

Day 7

1134 kcal ● 96g proteína (34%) ● 46g gordura (37%) ● 68g carboidrato (24%) ● 16g fibra (6%)

Almoço

475 kcal, 29g proteína, 18g carboidratos líquidos, 30g gordura



Cottage cheese com mel

1/2 xícara(s)- 125 kcal



Tacos de queijo e guacamole

2 taco(s)- 350 kcal

Suplemento(s) de proteína

165 kcal, 36g proteína, 1g carboidratos líquidos, 1g gordura



Shake de proteína

1 1/2 dosador- 164 kcal

Jantar

495 kcal, 31g proteína, 48g carboidratos líquidos, 15g gordura



Cuscuz

201 kcal



Tempeh básico

4 oz- 295 kcal

Peixes e mariscos

- ☐ tilápia crua
3/4 lbs (336g)

Especiarias e ervas

- ☐ sal
1/8 oz (4g)
- ☐ pimenta-do-reino
1 1/2 g (1g)

Gorduras e óleos

- ☐ azeite
1 oz (mL)
- ☐ óleo
2 1/2 oz (mL)
- ☐ molho para salada
2 colher de sopa (mL)
- ☐ molho Caesar
2 colher de sopa (29g)

Vegetais e produtos vegetais

- ☐ vagens verdes congeladas
2 xícara (242g)
- ☐ mistura para purê instantâneo
2 oz (57g)
- ☐ abobrinha
2 grande (646g)
- ☐ mistura de vegetais congelados
3 1/2 xícara (473g)
- ☐ tomates
2 médio inteiro (6 cm diâ.) (266g)
- ☐ espinafre fresco
4 xícara(s) (120g)
- ☐ alface romana
8 folha interna (48g)
- ☐ cebola
2 colher de sopa, picada (20g)

Doces

- ☐ mel
2 2/3 colher de sopa (56g)

Produtos lácteos e ovos

- ☐ queijo cottage com baixo teor de gordura (1% de matéria gorda)
2 xícara (452g)

Grãos cerealíferos e massas

- ☐ arroz branco de grão longo
4 colher de sopa (46g)
- ☐ couscous instantâneo, saborizado
2/3 caixa (165 g) (110g)
- ☐ seitan
6 oz (170g)

Bebidas

- ☐ água
11 xícara(s) (mL)
- ☐ pó proteico
10 1/2 concha (1/3 xícara cada) (326g)

Sopas, molhos e caldos

- ☐ molho para macarrão
1/2 xícara (130g)
- ☐ Molho Frank's Red Hot
4 colher de sopa (mL)

Leguminosas e produtos derivados

- ☐ tofu firme
1 lbs (454g)
- ☐ tempeh
3/4 lbs (340g)

Outro

- ☐ tzatziki
1/4 xícara(s) (56g)
- ☐ levedura nutricional
2 colher de chá (3g)
- ☐ guacamole, industrializado
4 colher de sopa (62g)

Frutas e sucos de frutas

- ☐ abacates
1/2 abacate(s) (101g)

Produtos de nozes e sementes

- ☐ mix de nozes
4 colher de sopa (34g)

Produtos de panificação

- ☐ tortillas de farinha
2 tortilha (≈18-20 cm diâ.) (98g)

- ☐ queijo de cabra
2 oz (57g)
 - ☐ ovos
4 grande (200g)
 - ☐ parmesão
1 colher de sopa (5g)
 - ☐ queijo palito
2 vara (56g)
 - ☐ queijo cheddar
1/2 xícara, ralado (57g)
-

Almoço 1 [↗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

Tilápia frita na frigideira

6 oz - 223 kcal ● 34g proteína ● 10g gordura ● 0g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

tilápia crua

6 oz (168g)

sal

2 pitada (2g)

pimenta-do-reino

2 pitada, moído (1g)

azeite

1/2 colher de sopa (mL)

Para todas as 2 refeições:

tilápia crua

3/4 lbs (336g)

sal

4 pitada (3g)

pimenta-do-reino

4 pitada, moído (1g)

azeite

1 colher de sopa (mL)

1. Enxágue os filés de tilápia em água fria e seque com papel-toalha. Tempere ambos os lados de cada filé com sal e pimenta.
2. Aqueça o azeite em uma frigideira em fogo médio-alto; cozinhe a tilápia no óleo quente até que o peixe se desfaça facilmente com um garfo, cerca de 4 minutos de cada lado. Sirva imediatamente.

Vagem regada com azeite de oliva

108 kcal ● 2g proteína ● 7g gordura ● 6g carboidrato ● 3g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

azeite

1/2 colher de sopa (mL)

vagens verdes congeladas

1 xícara (121g)

sal

3/4 pitada (0g)

pimenta-do-reino

3/4 pitada (0g)

Para todas as 2 refeições:

azeite

1 colher de sopa (mL)

vagens verdes congeladas

2 xícara (242g)

sal

1 1/2 pitada (1g)

pimenta-do-reino

1 1/2 pitada (0g)

1. Prepare a vagem conforme as instruções da embalagem.
2. Cubra com azeite de oliva e tempere com sal e pimenta.

Purê de batata instantâneo

103 kcal ● 3g proteína ● 0g gordura ● 20g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

mistura para purê instantâneo
1 oz (28g)

Para todas as 2 refeições:

mistura para purê instantâneo
2 oz (57g)

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.

Almoço 2 [↗](#)

Comer em dia 3 e dia 4

Legumes mistos

1 3/4 xícara(s) - 170 kcal ● 8g proteína ● 1g gordura ● 22g carboidrato ● 9g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

mistura de vegetais congelados
1 3/4 xícara (236g)

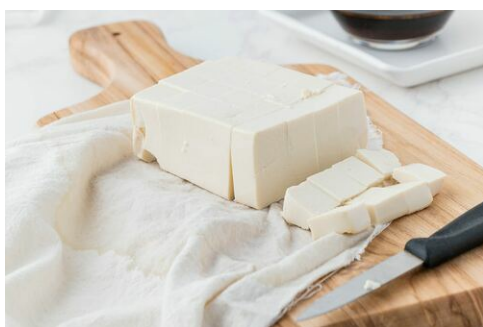
Para todas as 2 refeições:

mistura de vegetais congelados
3 1/2 xícara (473g)

1. Prepare conforme as instruções da embalagem.

Tofu básico

8 oz - 342 kcal ● 18g proteína ● 28g gordura ● 5g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

tofu firme
1/2 lbs (227g)
óleo
4 colher de chá (mL)

Para todas as 2 refeições:

tofu firme
1 lbs (454g)
óleo
2 2/3 colher de sopa (mL)

1. Fatie o tofu no formato desejado, cubra com óleo e tempere com sal, pimenta ou sua mistura de temperos favorita.
2. Ou salteie em uma panela em fogo médio por 5–7 minutos ou asse em forno preaquecido a 375°F (190°C) por 20–25 minutos, virando na metade do tempo, até dourar e ficar crocante.

Almoço 3 [🔗](#)

Comer em dia 5 e dia 6

Wrap de salada Caesar

1 wrap(s) - 393 kcal ● 18g proteína ● 23g gordura ● 26g carboidrato ● 3g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

alface romana, rasgado em pedaços do tamanho de uma mordida

4 folha interna (24g)

ovos, cozido (duro) e fatiado

2 grande (100g)

molho Caesar

1 colher de sopa (15g)

tortillas de farinha

1 tortilha (≈18-20 cm diâ.) (49g)

cebola

1 colher de sopa, picada (10g)

parmesão

1/2 colher de sopa (3g)

tomates, fatiado

1/2 tomate-ameixa (31g)

Para todas as 2 refeições:

alface romana, rasgado em pedaços do tamanho de uma mordida

8 folha interna (48g)

ovos, cozido (duro) e fatiado

4 grande (200g)

molho Caesar

2 colher de sopa (29g)

tortillas de farinha

2 tortilha (≈18-20 cm diâ.) (98g)

cebola

2 colher de sopa, picada (20g)

parmesão

1 colher de sopa (5g)

tomates, fatiado

1 tomate-ameixa (62g)

1. Misture a alface romana, a cebola, o queijo e o molho para envolver.
2. Espalhe a mistura de alface uniformemente no centro de cada tortilla. Cubra com os ovos cozidos fatiados e os tomates.
3. Dobre uma das extremidades da tortilla cerca de 1 polegada (aprox. 2,5 cm) sobre o recheio; dobre os lados direito e esquerdo sobre a extremidade dobrada, sobrepondo. Prenda com um palito se necessário.

Queijo em tiras

1 palito(s) - 83 kcal ● 7g proteína ● 6g gordura ● 2g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

queijo palito

1 vara (28g)

Para todas as 2 refeições:

queijo palito

2 vara (56g)

1. A receita não possui instruções.

Almoço 4 [🔗](#)

Comer em dia 7

Cottage cheese com mel

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



Rende 1/2 xícara(s)

mel

2 colher de chá (14g)

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

1/2 xícara (113g)

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

Tacos de queijo e guacamole

2 taco(s) - 350 kcal ● 15g proteína ● 29g gordura ● 4g carboidrato ● 4g fibra



Rende 2 taco(s)

guacamole, industrializado

4 colher de sopa (62g)

queijo cheddar

1/2 xícara, ralado (57g)

1. Aqueça uma pequena frigideira antiaderente em fogo médio e borrife com spray antiaderente.
2. Polvilhe o queijo (1/4 de xícara por taco) na frigideira formando um círculo.
3. Deixe o queijo fritar por cerca de um minuto. As bordas devem ficar crocantes, mas o centro ainda borbulhante e macio. Usando uma espátula, transfira o queijo para um prato.
4. Trabalhando rápido, coloque o guacamole no centro e dobre o queijo sobre ele para formar uma concha de taco antes que o queijo endureça.
5. Sirva.

Jantar 1 [🔗](#)

Comer em dia 1 e dia 2

Cottage cheese com mel

3/4 xícara(s) - 187 kcal ● 21g proteína ● 2g gordura ● 22g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

mel

1 colher de sopa (21g)

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

3/4 xícara (170g)

Para todas as 2 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.

Arroz branco

3/8 xícara de arroz cozido - 82 kcal ● 2g proteína ● 0g gordura ● 18g carboidrato ● 0g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

arroz branco de grão longo

2 colher de sopa (23g)

água

1/4 xícara(s) (mL)

Para todas as 2 refeições:

arroz branco de grão longo

4 colher de sopa (46g)

água

1/2 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.

Abobrinha recheada com queijo de cabra e marinara

2 metade(s) de abobrinha - 192 kcal ● 11g proteína ● 10g gordura ● 10g carboidrato ● 5g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

abobrinha
1 grande (323g)
queijo de cabra
1 oz (28g)
molho para macarrão
4 colher de sopa (65g)

Para todas as 2 refeições:

abobrinha
2 grande (646g)
queijo de cabra
2 oz (57g)
molho para macarrão
1/2 xícara (130g)

1. Preaqueça o forno a 400°F (200°C).
2. Corte uma abobrinha ao meio no sentido do comprimento, do talo à base.
3. Com uma colher, retire cerca de 15% do interior, o suficiente para formar uma cavidade rasa ao longo da abobrinha. Descarte o interior retirado.
4. Adicione o molho de tomate à cavidade e cubra com o queijo de cabra.
5. Coloque em uma assadeira e asse por cerca de 15–20 minutos. Sirva.

Jantar 2 [↗](#)

Comer em dia 3 e dia 4

Cuscuz

100 kcal ● 4g proteína ● 0g gordura ● 20g carboidrato ● 1g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

couscous instantâneo, saborizado
1/6 caixa (165 g) (27g)

Para todas as 2 refeições:

couscous instantâneo, saborizado
1/3 caixa (165 g) (55g)

1. Siga as instruções da embalagem.

Tempeh ao estilo Buffalo com tzatziki

314 kcal ● 26g proteína ● 15g gordura ● 12g carboidrato ● 8g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

tempeh, picado grosseiramente
4 oz (113g)
óleo
1/2 colher de sopa (mL)
tzatziki
1/8 xícara(s) (28g)
Molho Frank's Red Hot
2 colher de sopa (mL)

Para todas as 2 refeições:

tempeh, picado grosseiramente
1/2 lbs (227g)
óleo
1 colher de sopa (mL)
tzatziki
1/4 xícara(s) (56g)
Molho Frank's Red Hot
4 colher de sopa (mL)

1. Aqueça óleo em uma frigideira em fogo médio. Adicione o tempeh com uma pitada de sal e frite até ficar crocante, mexendo ocasionalmente.
2. Reduza o fogo para baixo. Despeje o molho picante. Cozinhe até o molho engrossar, cerca de 2-3 minutos.
3. Sirva o tempeh com tzatziki.

Jantar 3 [↗](#)

Comer em dia 5 e dia 6

Salada de seitan

359 kcal ● 27g proteína ● 18g gordura ● 16g carboidrato ● 7g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

tomates, cortado ao meio
6 tomatinhos (102g)
seitan, esfarelado ou fatiado
3 oz (85g)
espinafre fresco
2 xícara(s) (60g)
abacates, picado
1/4 abacate(s) (50g)
molho para salada
1 colher de sopa (mL)
levadura nutricional
1 colher de chá (1g)
óleo
1 colher de chá (mL)

Para todas as 2 refeições:

tomates, cortado ao meio
12 tomatinhos (204g)
seitan, esfarelado ou fatiado
6 oz (170g)
espinafre fresco
4 xícara(s) (120g)
abacates, picado
1/2 abacate(s) (101g)
molho para salada
2 colher de sopa (mL)
levadura nutricional
2 colher de chá (3g)
óleo
2 colher de chá (mL)

1. Aqueça o óleo em uma frigideira em fogo médio.
2. Adicione o seitan e cozinhe por cerca de 5 minutos, até dourar. Polvilhe com levedura nutricional.
3. Coloque o seitan sobre uma cama de espinafre.
4. Cubra com tomates, abacate e molho para salada. Sirva.

Mix de castanhas

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



Translation missing:
pt.for_single_meal

mix de nozes
2 colher de sopa (17g)

Para todas as 2 refeições:

mix de nozes
4 colher de sopa (34g)

1. A receita não possui instruções.

Jantar 4 [🔗](#)

Comer em dia 7

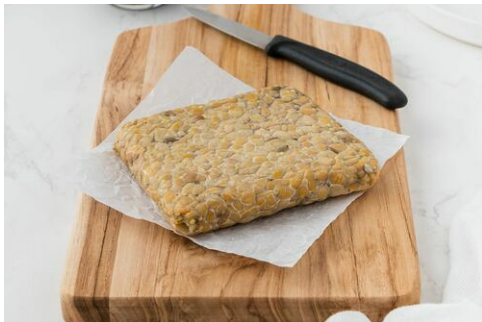
Cuscuz
201 kcal ● 7g proteína ● 0g gordura ● 40g carboidrato ● 3g fibra



couscous instantâneo, saborizado
1/3 caixa (165 g) (55g)

1. Siga as instruções da embalagem.

Tempeh básico
4 oz - 295 kcal ● 24g proteína ● 15g gordura ● 8g carboidrato ● 8g fibra



Rende 4 oz

óleo
2 colher de chá (mL)

tempeh
4 oz (113g)

1. Fatie o tempeh no formato desejado, cubra com óleo e tempere com sal, pimenta ou sua mistura de temperos favorita.
2. Ou salteie em uma panela em fogo médio por 5–7 minutos ou asse em forno preaquecido a 375°F (190°C) por 20–25 minutos, virando na metade do tempo, até dourar e ficar crocante.

Suplemento(s) de proteína [↗](#)

Comer todos os dias

Shake de proteína

1 1/2 dosador - 164 kcal ● 36g proteína ● 1g gordura ● 1g carboidrato ● 2g fibra



Translation missing:
pt.for_single_meal

água

1 1/2 xícara(s) (mL)

pó proteico

1 1/2 concha (1/3 xícara cada) (47g)

Para todas as 7 refeições:

água

10 1/2 xícara(s) (mL)

pó proteico

10 1/2 concha (1/3 xícara cada)
(326g)

- 1. A receita não possui instruções.