

Meal Plan - Menu régime végétarien riche en protéines de 1900 calories



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 1907 kcal ● 178g protéine (37%) ● 61g lipides (29%) ● 123g glucides (26%) ● 39g fibres (8%)

Petit-déjeuner

260 kcal, 12g de protéines, 25g glucides nets, 10g de lipides



Nectarine
1 nectarine(s)- 70 kcal



Sandwich œuf & guacamole
1/2 sandwich(s)- 191 kcal

Collations

235 kcal, 14g de protéines, 30g glucides nets, 4g de lipides



Clémentine
1 clémentine(s)- 39 kcal



Yaourt grec allégé
1 pot(s)- 155 kcal



Bâtonnets de carotte
1 1/2 carotte(s)- 41 kcal

Supplément(s) de protéines

435 kcal, 97g de protéines, 4g glucides nets, 2g de lipides



Shake protéiné
4 dose- 436 kcal

Déjeuner

455 kcal, 26g de protéines, 23g glucides nets, 23g de lipides



Tempeh nature
4 oz- 295 kcal



Carottes rôties
3 carotte(s)- 158 kcal

Dîner

520 kcal, 29g de protéines, 41g glucides nets, 22g de lipides



Lentilles
174 kcal



Salade edamame et betterave
171 kcal



Tofu buffalo
177 kcal

Day 2

1947 kcal ● 169g protéine (35%) ● 43g lipides (20%) ● 189g glucides (39%) ● 32g fibres (6%)

Petit-déjeuner

260 kcal, 12g de protéines, 25g glucides nets, 10g de lipides



Nectarine

1 nectarine(s)- 70 kcal



Sandwich œuf & guacamole

1/2 sandwich(s)- 191 kcal

Collations

235 kcal, 14g de protéines, 30g glucides nets, 4g de lipides



Clémentine

1 clémentine(s)- 39 kcal



Yaourt grec allégé

1 pot(s)- 155 kcal



Bâtonnets de carotte

1 1/2 carotte(s)- 41 kcal

Déjeuner

495 kcal, 17g de protéines, 89g glucides nets, 5g de lipides



Petit pain

2 petit(s) pain(s)- 154 kcal



Pâtes avec sauce du commerce

340 kcal

Dîner

520 kcal, 29g de protéines, 41g glucides nets, 22g de lipides



Lentilles

174 kcal



Salade edamame et betterave

171 kcal



Tofu buffalo

177 kcal

Supplément(s) de protéines

435 kcal, 97g de protéines, 4g glucides nets, 2g de lipides



Shake protéiné

4 dose- 436 kcal

Day 3

1964 kcal ● 177g protéine (36%) ● 46g lipides (21%) ● 174g glucides (35%) ● 37g fibres (7%)

Petit-déjeuner

260 kcal, 12g de protéines, 25g glucides nets, 10g de lipides



Nectarine

1 nectarine(s)- 70 kcal



Sandwich œuf & guacamole

1/2 sandwich(s)- 191 kcal

Collations

235 kcal, 14g de protéines, 30g glucides nets, 4g de lipides



Clémentine

1 clémentine(s)- 39 kcal



Yaourt grec allégé

1 pot(s)- 155 kcal



Bâtonnets de carotte

1 1/2 carotte(s)- 41 kcal

Déjeuner

530 kcal, 29g de protéines, 59g glucides nets, 15g de lipides



Fromage en ficelle

2 bâton(s)- 165 kcal



Bowl taboulé épicé aux pois chiches

364 kcal

Dîner

505 kcal, 26g de protéines, 56g glucides nets, 14g de lipides



Lentilles

87 kcal



Dal vert

417 kcal

Supplément(s) de protéines

435 kcal, 97g de protéines, 4g glucides nets, 2g de lipides



Shake protéiné

4 dose- 436 kcal

Day 4

1885 kcal ● 173g protéine (37%) ● 47g lipides (22%) ● 166g glucides (35%) ● 27g fibres (6%)

Petit-déjeuner

230 kcal, 14g de protéines, 18g glucides nets, 11g de lipides



Œufs brouillés riches en protéines
99 kcal



Toast au beurre et à la confiture
1 tranche(s)- 133 kcal

Collations

215 kcal, 12g de protéines, 27g glucides nets, 5g de lipides



Clémentine
1 clémentine(s)- 39 kcal



Cottage cheese et miel
1/4 tasse(s)- 62 kcal



Toast au beurre
1 tranche(s)- 114 kcal

Supplément(s) de protéines

435 kcal, 97g de protéines, 4g glucides nets, 2g de lipides



Shake protéiné
4 dose- 436 kcal

Déjeuner

530 kcal, 29g de protéines, 59g glucides nets, 15g de lipides



Fromage en ficelle
2 bâton(s)- 165 kcal



Bowl taboulé épicé aux pois chiches
364 kcal

Dîner

470 kcal, 22g de protéines, 58g glucides nets, 13g de lipides



Salade taboulé aux pois chiches et tzatziki
323 kcal



Lait
1 tasse(s)- 149 kcal

Day 5

1868 kcal ● 182g protéine (39%) ● 57g lipides (27%) ● 133g glucides (29%) ● 24g fibres (5%)

Petit-déjeuner

230 kcal, 14g de protéines, 18g glucides nets, 11g de lipides



Œufs brouillés riches en protéines
99 kcal



Toast au beurre et à la confiture
1 tranche(s)- 133 kcal

Collations

215 kcal, 12g de protéines, 27g glucides nets, 5g de lipides



Clémentine
1 clémentine(s)- 39 kcal



Cottage cheese et miel
1/4 tasse(s)- 62 kcal



Toast au beurre
1 tranche(s)- 114 kcal

Déjeuner

520 kcal, 32g de protéines, 63g glucides nets, 14g de lipides



Yaourt grec protéiné
1 pot- 139 kcal



Sandwich beurre de cacahuète et confiture
1 sandwich(s)- 382 kcal

Dîner

465 kcal, 28g de protéines, 22g glucides nets, 25g de lipides



Pois mange-tout
123 kcal



Tofu épicé sriracha-cacahuète
341 kcal

Supplément(s) de protéines

435 kcal, 97g de protéines, 4g glucides nets, 2g de lipides



Shake protéiné
4 dose- 436 kcal

Day 6

1891 kcal ● 184g protéine (39%) ● 55g lipides (26%) ● 140g glucides (30%) ● 25g fibres (5%)

Petit-déjeuner

315 kcal, 11g de protéines, 41g glucides nets, 10g de lipides



Flocons d'avoine instantanés avec eau
1 sachet(s)- 165 kcal



Lait
1 tasse(s)- 149 kcal

Collations

155 kcal, 17g de protéines, 10g glucides nets, 4g de lipides



Shake protéiné (lait)
129 kcal



Bâtonnets de carotte
1 carotte(s)- 27 kcal

Supplément(s) de protéines

435 kcal, 97g de protéines, 4g glucides nets, 2g de lipides



Shake protéiné
4 dose- 436 kcal

Déjeuner

520 kcal, 32g de protéines, 63g glucides nets, 14g de lipides



Yaourt grec protéiné
1 pot- 139 kcal



Sandwich beurre de cacahuète et confiture
1 sandwich(s)- 382 kcal

Dîner

465 kcal, 28g de protéines, 22g glucides nets, 25g de lipides



Pois mange-tout
123 kcal



Tofu épice sriracha-cacahuète
341 kcal

Day 7

1928 kcal ● 178g protéine (37%) ● 76g lipides (35%) ● 105g glucides (22%) ● 29g fibres (6%)

Petit-déjeuner

315 kcal, 11g de protéines, 41g glucides nets, 10g de lipides



Flocons d'avoine instantanés avec eau
1 sachet(s)- 165 kcal



Lait
1 tasse(s)- 149 kcal

Collations

155 kcal, 17g de protéines, 10g glucides nets, 4g de lipides



Shake protéiné (lait)
129 kcal



Bâtonnets de carotte
1 carotte(s)- 27 kcal

Déjeuner

500 kcal, 28g de protéines, 26g glucides nets, 26g de lipides



Sauté carotte & viande hachée
332 kcal



Salade simple de jeunes pousses
170 kcal

Dîner

520 kcal, 25g de protéines, 24g glucides nets, 33g de lipides



Cottage cheese et miel
1/2 tasse(s)- 125 kcal



Graines de citrouille
183 kcal



Steaks de chou rôti avec vinaigrette
214 kcal

Supplément(s) de protéines

435 kcal, 97g de protéines, 4g glucides nets, 2g de lipides



Shake protéiné
4 dose- 436 kcal

Liste de courses



Légumineuses et produits à base de légumineuses

- tempeh**
4 oz (113g)
- lentilles crues**
10 c. à s. (120g)
- tofu ferme**
1 1/3 livres (595g)
- pois chiches en conserve**
1 boîte(s) (411g)
- lentilles rouges, crues**
6 c. à s. (72g)
- beurre de cacahuète**
4 c. à soupe (64g)
- sauce soja (tamari)**
1 oz (mL)
- miettes de burger végétarien**
4 oz (113g)

Graisses et huiles

- huile**
2 1/4 oz (mL)
- vinaigrette balsamique**
2 c. à soupe (mL)
- vinaigrette ranch**
3 c. à soupe (mL)
- vinaigrette**
3 3/4 c. à soupe (mL)

Légumes et produits à base de légumes

- carottes**
11 1/2 moyen (708g)
- edamame surgelé, décortiqué**
1 tasse (118g)
- Betteraves précuites (en conserve ou réfrigérées)**
4 betterave(s) (200g)
- concombre**
1/2 concombre (21 cm) (138g)
- tomates**
1 tomate Roma (73g)
- persil frais**
3 2/3 brins (4g)
- épinards frais**
3/8 tasse(s) (11g)
- coriandre fraîche**
1/2 botte (15g)
- gingembre frais**
3/8 c. à soupe (2g)
- Ail**
3 1/2 gousse(s) (10g)

Boissons

- poudre de protéine**
29 boules (1/3 tasse chacun) (899g)
- eau**
2 gallon (7757mL)

Autre

- guacamole, acheté en magasin**
3 c. à soupe (46g)
- mélange de jeunes pousses**
5 3/4 tasse (173g)
- tzatziki**
1/6 tasse(s) (42g)
- Yaourt grec protéiné, aromatisé**
2 contenant (300g)
- sauce sriracha**
1 1/2 c. à soupe (23g)
- mélange d'épices italien**
1/4 c. à café (1g)

Produits de boulangerie

- pain**
3/4 livres (352g)
- Petit pain**
2 petit pain (5 cm carré, 5 cm haut) (56g)

Épices et herbes

- sel**
3/8 c. à café (2g)
- cumin moulu**
1 c. à café (2g)
- curcuma moulu**
3/8 c. à café (1g)
- curry en poudre**
3/4 c. à café (2g)
- poivre noir**
1/4 c. à café, moulu (1g)
- flocons de piment rouge**
1/6 c. à café (0g)

Soupes, sauces et jus

- sauce Frank's RedHot**
2 3/4 c. à s. (mL)
- sauce pour pâtes**
1/6 pot (680 g) (112g)
- bouillon de légumes**
1 tasse(s) (mL)

- Pois mange-tout surgelés**
4 tasse (576g)
- chou**
1/4 tête, petite (env. 11,5 cm diam.) (179g)
- oignon**
1/3 grand (50g)

Fruits et jus de fruits

- clémentines**
5 fruit (370g)
- nectarine**
3 moyen (6,5 cm diam.) (426g)
- jus de citron**
1/2 c. à soupe (mL)
- jus de citron vert**
1 c. à café (mL)

Produits laitiers et œufs

- yaourt grec aromatisé allégé**
3 pot(s) (150 g chacun) (450g)
- œufs**
5 grand (250g)
- fromage en ficelle**
4 bâtonnet (112g)
- cottage cheese faible en matières grasses (1 % de MG)**
1 1/4 tasse (283g)
- beurre**
4 c. à café (18g)
- lait entier**
4 tasse(s) (960mL)

Céréales et pâtes

- pâtes sèches non cuites**
2 2/3 oz (76g)
- couscous instantané aromatisé**
1 boîte (165 g) (151g)

Produits à base de noix et de graines

- lait de coco en conserve**
4 c. à s. (mL)
- graines de citrouille grillées, non salées**
4 c. à s. (30g)

Confiseries

- miel**
4 c. à café (28g)
- confiture**
1/4 livres (98g)

Céréales pour le petit-déjeuner

- flocons d'avoine instantanés aromatisés**
2 sachet (86g)

Petit-déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1, jour 2 et jour 3

Nectarine

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



Pour un seul repas :

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

Pour les 3 repas :

nectarine, dénoyauté
3 moyen (6,5 cm diam.) (426g)

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

Sandwich œuf & guacamole

1/2 sandwich(s) - 191 kcal ● 11g protéine ● 10g lipides ● 13g glucides ● 3g fibres



Pour un seul repas :

œufs
1 grand (50g)
huile
1/4 c. à café (mL)
guacamole, acheté en magasin
1 c. à soupe (15g)
pain
1 tranche(s) (32g)

Pour les 3 repas :

œufs
3 grand (150g)
huile
3/4 c. à café (mL)
guacamole, acheté en magasin
3 c. à soupe (46g)
pain
3 tranche(s) (96g)

1. Faites griller le pain, si désiré.
2. Chauffez l'huile dans une petite poêle à feu moyen et ajoutez les œufs. Poivrez au goût et faites frire jusqu'à ce qu'ils soient cuits selon vos préférences.
3. Constituez le sandwich en plaçant les œufs sur une tranche de pain et le guacamole étalé sur l'autre.
4. Servez.

Petit-déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 4 et jour 5

Œufs brouillés riches en protéines

99 kcal ● 10g protéine ● 6g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

œufs
1 grand (50g)
huile
1/4 c. à café (mL)
cottage cheese faible en matières grasses (1 % de MG)
2 c. à s. (28g)

Pour les 2 repas :

œufs
2 grand (100g)
huile
1/2 c. à café (mL)
cottage cheese faible en matières grasses (1 % de MG)
4 c. à s. (57g)

1. Battez ensemble les œufs et le cottage cheese dans un petit bol avec une pincée de sel et de poivre.
2. Chauffez l'huile dans une poêle sur feu moyen-doux et versez les œufs.
3. Quand les œufs commencent à prendre, brouillez-les et continuez la cuisson jusqu'à ce qu'ils épaissent et qu'il ne reste plus d'œuf liquide.

Toast au beurre et à la confiture

1 tranche(s) - 133 kcal ● 4g protéine ● 5g lipides ● 17g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

pain
1 tranche (32g)
beurre
1 c. à café (5g)
confiture
1 c. à café (7g)

Pour les 2 repas :

pain
2 tranche (64g)
beurre
2 c. à café (9g)
confiture
2 c. à café (14g)

1. Grillez le pain jusqu'au degré de cuisson souhaité.
2. Étalez le beurre et la confiture sur la tranche.

Petit-déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Flocons d'avoine instantanés avec eau

1 sachet(s) - 165 kcal ● 4g protéine ● 2g lipides ● 29g glucides ● 4g fibres



Pour un seul repas :

flocons d'avoine instantanés aromatisés
1 sachet (43g)
eau
3/4 tasse(s) (180mL)

Pour les 2 repas :

flocons d'avoine instantanés aromatisés
2 sachet (86g)
eau
1 1/2 tasse(s) (359mL)

1. Mettez les flocons d'avoine dans un bol et versez l'eau dessus.
2. Passez au micro-ondes 90 secondes à 2 minutes.

Lait

1 tasse(s) - 149 kcal ● 8g protéine ● 8g lipides ● 12g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

lait entier
1 tasse(s) (240mL)

Pour les 2 repas :

lait entier
2 tasse(s) (480mL)

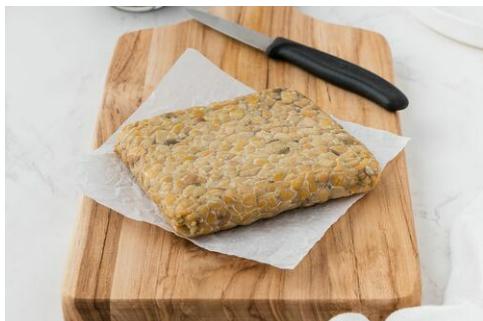
1. La recette n'a pas d'instructions.

Déjeuner 1 ↗

Consommer les jour 1

Tempeh nature

4 oz - 295 kcal ● 24g protéine ● 15g lipides ● 8g glucides ● 8g fibres



Donne 4 oz portions

tempeh

4 oz (113g)

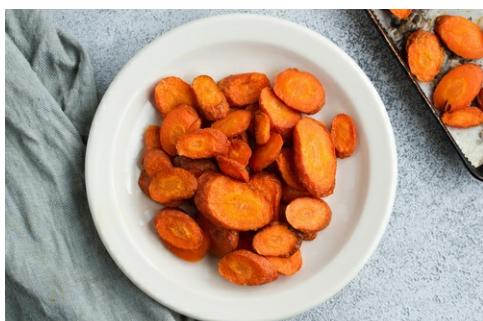
huile

2 c. à café (mL)

1. Coupez le tempeh en morceaux de la forme désirée, badigeonnez d'huile, puis assaisonnez avec du sel, du poivre ou votre mélange d'épices préféré. Faites soit sauter dans une poêle à feu moyen pendant 5 à 7 minutes, soit faites cuire au four préchauffé à 375°F (190°C) pendant 20 à 25 minutes en le retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.

Carottes rôties

3 carotte(s) - 158 kcal ● 2g protéine ● 8g lipides ● 15g glucides ● 6g fibres



Donne 3 carotte(s) portions

huile

1/2 c. à soupe (mL)

carottes, tranché

3 grand (216g)

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.

Déjeuner 2 ↗

Consommer les jour 2

Petit pain

2 petit(s) pain(s) - 154 kcal ● 5g protéine ● 2g lipides ● 26g glucides ● 1g fibres



Donne 2 petit(s) pain(s) portions

Petit pain

2 petit pain (5 cm carré, 5 cm haut)
(56g)

1. Dégustez.

Pâtes avec sauce du commerce

340 kcal ● 12g protéine ● 2g lipides ● 63g glucides ● 5g fibres



pâtes sèches non cuites
2 2/3 oz (76g)
sauce pour pâtes
1/6 pot (680 g) (112g)

1. Faites cuire les pâtes selon les indications sur l'emballage.
2. Nappez de sauce et dégustez.

Déjeuner 3 ↗

Consommer les jour 3 et jour 4

Fromage en ficelle

2 bâton(s) - 165 kcal ● 13g protéine ● 11g lipides ● 3g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

fromage en ficelle
2 bâtonnet (56g)

Pour les 2 repas :

fromage en ficelle
4 bâtonnet (112g)

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

Bowl taboulé épice aux pois chiches

364 kcal ● 15g protéine ● 4g lipides ● 56g glucides ● 10g fibres



Pour un seul repas :

couscous instantané aromatisé
1/3 boîte (165 g) (55g)
huile
1/6 c. à café (mL)
cumin moulu
1/3 c. à café (1g)
jus de citron
1/6 c. à soupe (mL)
concombre, haché
1/6 concombre (21 cm) (50g)
pois chiches en conserve, égoutté et rincé
1/3 boîte(s) (149g)
tomates, haché
1/3 tomate Roma (27g)
persil frais, haché
1 1/3 brins (1g)

Pour les 2 repas :

couscous instantané aromatisé
2/3 boîte (165 g) (110g)
huile
1/3 c. à café (mL)
cumin moulu
2/3 c. à café (1g)
jus de citron
1/3 c. à soupe (mL)
concombre, haché
1/3 concombre (21 cm) (100g)
pois chiches en conserve, égoutté et rincé
2/3 boîte(s) (299g)
tomates, haché
2/3 tomate Roma (53g)
persil frais, haché
2 2/3 brins (3g)

1. Préchauffer le four à 425F (220C). Enrober les pois chiches d'huile, de cumin et d'une pincée de sel. Les étaler sur une plaque et cuire 15 minutes. Mettre de côté.
2. Pendant ce temps, cuire le couscous selon le paquet. Quand le couscous est cuit et a un peu refroidi, incorporer le persil.
3. Assembler le bowl avec le couscous, les pois chiches rôtis, le concombre et les tomates. Arroser de jus de citron et servir.

Déjeuner 4

Consommer les jour 5 et jour 6

Yaourt grec protéiné

1 pot - 139 kcal  20g protéine  3g lipides  8g glucides  0g fibres



Pour un seul repas :

Yaourt grec protéiné, aromatisé
1 contenant (150g)

Pour les 2 repas :

Yaourt grec protéiné, aromatisé
2 contenant (300g)

1. Dégustez.

Sandwich beurre de cacahuète et confiture

1 sandwich(s) - 382 kcal  12g protéine  11g lipides  55g glucides  5g fibres



Pour un seul repas :

beurre de cacahuète
1 c. à soupe (16g)
pain
2 tranche (64g)
confiture
2 c. à soupe (42g)

Pour les 2 repas :

beurre de cacahuète
2 c. à soupe (32g)
pain
4 tranche (128g)
confiture
4 c. à soupe (84g)

1. Grillez le pain si vous le souhaitez. Étalez le beurre de cacahuète sur une tranche de pain et la confiture sur l'autre.
2. Assemblez les tranches de pain et dégustez.

Déjeuner 5 ↗

Consommer les jour 7

Sauté carotte & viande hachée

332 kcal ● 25g protéine ● 15g lipides ● 15g glucides ● 10g fibres



carottes
1 1/3 grand (96g)
miettes de burger végétarien
4 oz (113g)
sauce soja (tamari)
1 c. à soupe (mL)
eau
2/3 c. à soupe (10mL)
flocons de piment rouge
1/6 c. à café (0g)
jus de citron vert
1 c. à café (mL)
huile
2/3 c. à soupe (mL)
Ail, haché finement
2/3 gousse(s) (2g)
oignon, haché
1/3 grand (50g)
coriandre fraîche, haché
1 c. à soupe, haché (3g)

1. Chauffer une grande poêle à feu moyen-doux et ajouter l'huile. Ajouter l'oignon haché et l'ail et remuer de temps en temps.
2. Pendant ce temps, couper les carottes en petits bâtonnets. Ajouter les carottes aux oignons avec les flocons de piment rouge et une pincée de sel et de poivre. Continuer la cuisson jusqu'à ce que les oignons soient dorés et que les carottes soient légèrement ramollies.
3. Ajouter les miettes de burger dans la poêle et mélanger. Ajouter la sauce soja, l'eau et la moitié de la coriandre.
4. Une fois bien cuit, servir et arroser de jus de citron vert et parsemer le reste de coriandre.

Salade simple de jeunes pousses

170 kcal ● 3g protéine ● 12g lipides ● 11g glucides ● 3g fibres



mélange de jeunes pousses
3 3/4 tasse (113g)
vinaigrette
3 3/4 c. à soupe (mL)

1. Mélanger les jeunes pousses et la vinaigrette dans un petit bol. Servir.

Collations 1 ↗

Consommer les jour 1, jour 2 et jour 3

Clémentine

1 clémentine(s) - 39 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 8g glucides ● 1g fibres

Pour un seul repas :



clémentines
1 fruit (74g)

Pour les 3 repas :

clémentines
3 fruit (222g)

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

Yaourt grec allégé

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

Pour un seul repas :



yaourt grec aromatisé allégé
1 pot(s) (150 g chacun) (150g)

Pour les 3 repas :

yaourt grec aromatisé allégé
3 pot(s) (150 g chacun) (450g)

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

Bâtonnets de carotte

1 1/2 carotte(s) - 41 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 6g glucides ● 3g fibres



Pour un seul repas :

carottes

1 1/2 moyen (92g)

Pour les 3 repas :

carottes

4 1/2 moyen (275g)

1. Coupez les carottes en bâtonnets et servez.

Collations 2 ↗

Consommer les jour 4 et jour 5

Clémentine

1 clémentine(s) - 39 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 8g glucides ● 1g fibres



Pour un seul repas :

clémentines

1 fruit (74g)

Pour les 2 repas :

clémentines

2 fruit (148g)

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

Cottage cheese et miel

1/4 tasse(s) - 62 kcal ● 7g protéine ● 1g lipides ● 7g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

cottage cheese faible en matières grasses (1 % de MG)

4 c. à s. (57g)

miel

1 c. à café (7g)

Pour les 2 repas :

cottage cheese faible en matières grasses (1 % de MG)

1/2 tasse (113g)

miel

2 c. à café (14g)

1. Servez le cottage cheese dans un bol et arrosez de miel.

Toast au beurre

1 tranche(s) - 114 kcal ● 4g protéine ● 5g lipides ● 12g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

pain
1 tranche (32g)
beurre
1 c. à café (5g)

Pour les 2 repas :

pain
2 tranche (64g)
beurre
2 c. à café (9g)

1. Grillez le pain jusqu'au degré de cuisson souhaité.
2. Étalez le beurre sur la tranche.

Collations 3 ↗

Consommer les jour 6 et jour 7

Shake protéiné (lait)

129 kcal ● 16g protéine ● 4g lipides ● 6g glucides ● 1g fibres



Pour un seul repas :

lait entier
1/2 tasse(s) (120mL)
poudre de protéine
1/2 boules (1/3 tasse chacun) (16g)

Pour les 2 repas :

lait entier
1 tasse(s) (240mL)
poudre de protéine
1 boules (1/3 tasse chacun) (31g)

1. Mélangez jusqu'à homogénéité.
2. Servez.

Bâtonnets de carotte

1 carotte(s) - 27 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 4g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

carottes
1 moyen (61g)

Pour les 2 repas :

carottes
2 moyen (122g)

1. Coupez les carottes en bâtonnets et servez.

Dîner 1 ↗

Consommer les jour 1 et jour 2

Lentilles

174 kcal ● 12g protéine ● 1g lipides ● 25g glucides ● 5g fibres



Pour un seul repas :

eau
1 tasse(s) (239mL)
sel
1/8 c. à café (0g)
lentilles crues, rincé
4 c. à s. (48g)

Pour les 2 repas :

eau
2 tasse(s) (479mL)
sel
1/8 c. à café (1g)
lentilles crues, rincé
1/2 tasse (96g)

1. Les instructions de cuisson des lentilles peuvent varier. Suivez si possible les indications du paquet.
2. Chauffez les lentilles, l'eau et le sel dans une casserole à feu moyen. Portez à frémissement, couvrez et laissez cuire 20 à 30 minutes environ, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Égouttez l'excédent d'eau. Servez.

Salade edamame et betterave

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



Pour un seul repas :

mélange de jeunes pousses
1 tasse (30g)
vinaigrette balsamique
1 c. à soupe (mL)
edamame surgelé, décortiqué
1/2 tasse (59g)
Betteraves précuites (en conserve ou réfrigérées), haché
2 betterave(s) (100g)

Pour les 2 repas :

mélange de jeunes pousses
2 tasse (60g)
vinaigrette balsamique
2 c. à soupe (mL)
edamame surgelé, décortiqué
1 tasse (118g)
Betteraves précuites (en conserve ou réfrigérées), haché
4 betterave(s) (200g)

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.

Tofu buffalo

177 kcal ● 8g protéine ● 15g lipides ● 3g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

sauce Frank's RedHot
4 c. à c. (mL)
vinaigrette ranch
1 c. à soupe (mL)
huile
1/4 c. à soupe (mL)
tofu ferme, séché et coupé en cubes
1/4 livres (99g)

Pour les 2 repas :

sauce Frank's RedHot
2 1/2 c. à s. (mL)
vinaigrette ranch
2 c. à soupe (mL)
huile
1/2 c. à soupe (mL)
tofu ferme, séché et coupé en cubes
1/2 livres (198g)

1. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter le tofu en cubes, saupoudrer d'un peu de sel et frire jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en remuant de temps en temps.
2. Réduire le feu à doux. Verser la sauce piquante. Cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe, environ 2–3 minutes.
3. Servir le tofu avec de la sauce ranch.

Dîner 2

Consommer les jour 3

Lentilles

87 kcal ● 6g protéine ● 0g lipides ● 13g glucides ● 3g fibres



eau
1/2 tasse(s) (120mL)
sel
1/8 c. à café (0g)
lentilles crues, rincé
2 c. à s. (24g)

1. Les instructions de cuisson des lentilles peuvent varier. Suivez si possible les indications du paquet.
2. Chauffez les lentilles, l'eau et le sel dans une casserole à feu moyen. Portez à frémissement, couvrez et laissez cuire 20 à 30 minutes environ, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Égouttez l'excédent d'eau. Servez.

Dal vert

417 kcal ● 20g protéine ● 14g lipides ● 43g glucides ● 10g fibres



lentilles rouges, crues
6 c. à s. (72g)
lait de coco en conserve
4 c. à s. (mL)
épinards frais
3/8 tasse(s) (11g)
bouillon de légumes
1 tasse(s) (mL)
curcuma moulu
3/8 c. à café (1g)
curry en poudre
3/4 c. à café (2g)
coriandre fraîche
3/8 botte (12g)
gingembre frais, haché
3/8 c. à soupe (2g)
Ail, haché
3/4 gousse(s) (2g)

1. Portez le bouillon de légumes à ébullition dans une casserole. Ajoutez les lentilles, l'ail, le gingembre, le curcuma et la poudre de curry. Laissez mijoter à découvert pendant 15 minutes.
2. Pendant ce temps, mixez la coriandre et le lait de coco au blender jusqu'à obtenir une préparation lisse.
3. Incorporez le mélange à la coriandre et le spinaciau (épinards) dans les lentilles cuites. Mélangez bien et assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre. Si le mélange est trop épais, ajoutez un filet d'eau. Faites cuire à feu doux 2-3 minutes jusqu'à ce que les épinards soient flétris et que tout soit bien chaud. Bon appétit !

Dîner 3 ↗

Consommer les jour 4

Salade taboulé aux pois chiches et tzatziki

323 kcal ● 14g protéine ● 5g lipides ● 47g glucides ● 8g fibres



jus de citron
1/8 c. à soupe (mL)
cumin moulu
1/4 c. à café (1g)
huile
1/8 c. à café (mL)
couscous instantané aromatisé
1/4 boîte (165 g) (41g)
tzatziki
1/6 tasse(s) (42g)
persil frais, haché
1 brins (1g)
tomates, haché
1/4 tomate Roma (20g)
concombre, haché
1/8 concombre (21 cm) (38g)
pois chiches en conserve, égoutté et rincé
1/4 boîte(s) (112g)

1. Préchauffer le four à 425F (220C). Enrober les pois chiches d'huile, de cumin et d'une pincée de sel. Les étaler sur une plaque et cuire 15 minutes. Mettre de côté.
2. Pendant ce temps, cuire le couscous selon le paquet.
3. Une fois cuit, mélanger le couscous avec le persil, les pois chiches rôtis, le concombre et les tomates. Arroser de jus de citron et servir avec du tzatziki.

1 tasse(s) - 149 kcal ● 8g protéine ● 8g lipides ● 12g glucides ● 0g fibres

Donne 1 tasse(s) portions



lait entier
1 tasse(s) (240mL)

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

Dîner 4 ↗

Consommer les jour 5 et jour 6

Pois mange-tout

123 kcal ● 8g protéine ● 1g lipides ● 12g glucides ● 9g fibres



Pour un seul repas :

Pois mange-tout surgelés
2 tasse (288g)

Pour les 2 repas :

Pois mange-tout surgelés
4 tasse (576g)

1. Préparez selon les instructions du paquet.

Tofu épicé sriracha-cacahuète

341 kcal ● 20g protéine ● 24g lipides ● 10g glucides ● 1g fibres



Pour un seul repas :

sauce sriracha
3/4 c. à soupe (11g)
beurre de cacahuète
1 c. à soupe (16g)
sauce soja (tamari)
1 c. à café (mL)
eau
1/6 tasse(s) (40mL)
huile
1/2 c. à soupe (mL)
tofu ferme, séché et coupé en cubes
1/2 livres (198g)
Ail, haché
1 gousse (3g)

Pour les 2 repas :

sauce sriracha
1 1/2 c. à soupe (23g)
beurre de cacahuète
2 c. à soupe (32g)
sauce soja (tamari)
2 c. à café (mL)
eau
1/3 tasse(s) (80mL)
huile
1 c. à soupe (mL)
tofu ferme, séché et coupé en cubes
14 oz (397g)
Ail, haché
2 gousse (6g)

1. Mélanger la sriracha, le beurre de cacahuète, l'ail, la sauce soja, l'eau et un peu de sel dans un petit bol. Réserver.
2. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-vif. Faire frire le tofu en cubes jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en remuant de temps en temps.
3. Verser la sauce dans la poêle et remuer fréquemment. Cuire jusqu'à réduction de la sauce et qu'elle soit croustillante par endroits, environ 4-5 minutes.
4. Servir.

Dîner 5 ↗

Consommer les jour 7

Cottage cheese et miel

1/2 tasse(s) - 125 kcal ● 14g protéine ● 1g lipides ● 15g glucides ● 0g fibres



Donne 1/2 tasse(s) portions

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

1. Servez le cottage cheese dans un bol et arrosez de miel.

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.

Steaks de chou rôtis avec vinaigrette

214 kcal ● 3g protéine ● 17g lipides ● 7g glucides ● 5g fibres



sel

1/4 c. à café (2g)

poivre noir

1/4 c. à café, moulu (1g)

mélange d'épices italien

1/4 c. à café (1g)

vinaigrette ranch

1 c. à soupe (mL)

huile

3/4 c. à soupe (mL)

chou

1/4 tête, petite (env. 11,5 cm diam.)

(179g)

1. Préchauffez le four à 400°F (200°C).
2. Retirez les feuilles externes du chou et coupez la tige à la base.
3. Placez le chou debout, côté tige vers la planche, et coupez des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
4. Assaisonnez les deux faces des tranches de chou avec de l'huile, du sel, du poivre et de l'assaisonnement italien selon votre goût.
5. Placez les steaks sur une plaque graissée (ou chemisez de papier aluminium/papier cuisson).
6. Faites cuire au four pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient croustillants et le centre tendre.
7. Servez avec la vinaigrette.

Supplément(s) de protéines ↗

À consommer tous les jours

Shake protéiné

4 dose - 436 kcal ● 97g protéine ● 2g lipides ● 4g glucides ● 4g fibres



Pour un seul repas :

poudre de protéine

4 boules (1/3 tasse chacun) (124g)

eau

4 tasse(s) (958mL)

Pour les 7 repas :

poudre de protéine

28 boules (1/3 tasse chacun)

(868g)

eau

28 tasse(s) (6706mL)

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