

Meal Plan - Menu régime végétan à 1600 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

1589 kcal ● 108g protéine (27%) ● 58g lipides (33%) ● 123g glucides (31%) ● 36g fibres (9%)

Petit-déjeuner

140 kcal, 5g de protéines, 7g glucides nets, 9g de lipides



Mélange de noix

1/8 tasse(s)- 109 kcal



Tomates cerises

9 tomates cerises- 32 kcal

Collations

240 kcal, 5g de protéines, 30g glucides nets, 10g de lipides



Petite barre de granola

2 barre(s)- 238 kcal

Déjeuner

505 kcal, 16g de protéines, 58g glucides nets, 15g de lipides



Burger végétarien avec « fromage »

1 burger- 340 kcal



Tomates rôties

1 tomate(s)- 60 kcal



Mûres

1 1/2 tasse(s)- 105 kcal

Dîner

490 kcal, 34g de protéines, 27g glucides nets, 23g de lipides



Tempeh au beurre de cacahuète

4 once(s) de tempeh- 434 kcal



Riz blanc

1/4 tasse de riz cuit- 55 kcal

Supplément(s) de protéines

220 kcal, 48g de protéines, 2g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné

2 dose- 218 kcal

Day 2

1589 kcal ● 108g protéine (27%) ● 58g lipides (33%) ● 123g glucides (31%) ● 36g fibres (9%)

Petit-déjeuner

140 kcal, 5g de protéines, 7g glucides nets, 9g de lipides



Mélange de noix

1/8 tasse(s)- 109 kcal



Tomates cerises

9 tomates cerises- 32 kcal

Collations

240 kcal, 5g de protéines, 30g glucides nets, 10g de lipides



Petite barre de granola

2 barre(s)- 238 kcal

Supplément(s) de protéines

220 kcal, 48g de protéines, 2g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné

2 dose- 218 kcal

Déjeuner

505 kcal, 16g de protéines, 58g glucides nets, 15g de lipides



Burger végétarien avec « fromage »

1 burger- 340 kcal



Tomates rôties

1 tomate(s)- 60 kcal



Mûres

1 1/2 tasse(s)- 105 kcal

Dîner

490 kcal, 34g de protéines, 27g glucides nets, 23g de lipides



Tempeh au beurre de cacahuète

4 once(s) de tempeh- 434 kcal



Riz blanc

1/4 tasse de riz cuit- 55 kcal

Day 3

1584 kcal ● 104g protéine (26%) ● 53g lipides (30%) ● 137g glucides (34%) ● 37g fibres (9%)

Petit-déjeuner

275 kcal, 9g de protéines, 18g glucides nets, 17g de lipides



Céleri au beurre de cacahuète

218 kcal



Pamplemousse

1/2 pamplemousse- 59 kcal

Collations

175 kcal, 2g de protéines, 28g glucides nets, 1g de lipides



Raisins

174 kcal

Supplément(s) de protéines

220 kcal, 48g de protéines, 2g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné

2 dose- 218 kcal

Déjeuner

440 kcal, 27g de protéines, 40g glucides nets, 15g de lipides



Sauté carotte & viande hachée

332 kcal



Riz blanc

1/2 tasse de riz cuit- 109 kcal

Dîner

475 kcal, 18g de protéines, 49g glucides nets, 19g de lipides



Pain naan

1/2 morceau(x)- 131 kcal



Soupe gingembre, noix de coco et pois chiches

343 kcal

Day 4

1537 kcal ● 106g protéine (28%) ● 44g lipides (26%) ● 142g glucides (37%) ● 36g fibres (9%)

Petit-déjeuner

275 kcal, 9g de protéines, 18g glucides nets, 17g de lipides



Céleri au beurre de cacahuète
218 kcal



Pamplemousse
1/2 pamplemousse- 59 kcal

Collations

175 kcal, 2g de protéines, 28g glucides nets, 1g de lipides



Raisins
174 kcal

Supplément(s) de protéines

220 kcal, 48g de protéines, 2g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné
2 dose- 218 kcal

Déjeuner

440 kcal, 27g de protéines, 40g glucides nets, 15g de lipides



Sauté carotte & viande hachée
332 kcal



Riz blanc
1/2 tasse de riz cuit- 109 kcal

Dîner

425 kcal, 20g de protéines, 55g glucides nets, 11g de lipides



Sauté de "chik'n"
142 kcal



Salade simple de jeunes pousses et tomates
76 kcal



Quinoa
1 tasse de quinoa cuit- 208 kcal

Day 5

1611 kcal ● 110g protéine (27%) ● 78g lipides (44%) ● 92g glucides (23%) ● 24g fibres (6%)

Petit-déjeuner

275 kcal, 9g de protéines, 18g glucides nets, 17g de lipides



Céleri au beurre de cacahuète
218 kcal



Pamplemousse
1/2 pamplemousse- 59 kcal

Collations

220 kcal, 6g de protéines, 44g glucides nets, 2g de lipides



Bretzels
220 kcal

Supplément(s) de protéines

220 kcal, 48g de protéines, 2g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné
2 dose- 218 kcal

Déjeuner

385 kcal, 25g de protéines, 12g glucides nets, 22g de lipides



Tempeh nature
4 oz- 295 kcal



Poivrons cuits
3/4 poivron(s)- 90 kcal

Dîner

510 kcal, 22g de protéines, 16g glucides nets, 37g de lipides



Salade simple au céleri, concombre et tomate
85 kcal



Tofu en croûte de noix (végétalien)
426 kcal

Day 6

1618 kcal ● 129g protéine (32%) ● 51g lipides (29%) ● 132g glucides (33%) ● 27g fibres (7%)

Petit-déjeuner

295 kcal, 7g de protéines, 31g glucides nets, 14g de lipides



Noix

1/6 tasse(s)- 131 kcal



Flocons d'avoine instantanés avec eau

1 sachet(s)- 165 kcal

Collations

220 kcal, 6g de protéines, 44g glucides nets, 2g de lipides



Bretzels

220 kcal

Supplément(s) de protéines

220 kcal, 48g de protéines, 2g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné

2 dose- 218 kcal

Déjeuner

385 kcal, 25g de protéines, 12g glucides nets, 22g de lipides



Tempeh nature

4 oz- 295 kcal



Poivrons cuits

3/4 poivron(s)- 90 kcal

Dîner

500 kcal, 44g de protéines, 44g glucides nets, 13g de lipides



Lentilles

231 kcal



Saucisse végétalienne

1 saucisse(s)- 268 kcal

Day 7

1564 kcal ● 114g protéine (29%) ● 45g lipides (26%) ● 154g glucides (39%) ● 21g fibres (5%)

Petit-déjeuner

295 kcal, 7g de protéines, 31g glucides nets, 14g de lipides



Noix

1/6 tasse(s)- 131 kcal



Flocons d'avoine instantanés avec eau

1 sachet(s)- 165 kcal

Collations

220 kcal, 6g de protéines, 44g glucides nets, 2g de lipides



Bretzels

220 kcal

Supplément(s) de protéines

220 kcal, 48g de protéines, 2g glucides nets, 1g de lipides



Shake protéiné

2 dose- 218 kcal

Déjeuner

330 kcal, 10g de protéines, 34g glucides nets, 16g de lipides



Grilled cheese végétan

1 sandwich(s)- 331 kcal

Dîner

500 kcal, 44g de protéines, 44g glucides nets, 13g de lipides



Lentilles

231 kcal



Saucisse végétalienne

1 saucisse(s)- 268 kcal

Boissons

- ☐ poudre de protéine
14 boules (1/3 tasse chacun) (434g)
- ☐ eau
1 1/4 gallon (4954mL)

Produits à base de noix et de graines

- ☐ mélange de noix
4 c. à s. (34g)
- ☐ lait de coco en conserve
1/8 boîte (mL)
- ☐ noix (anglaises)
2 1/3 oz (66g)

Légumes et produits à base de légumes

- ☐ tomates
4 1/2 entier moyen (≈6,1 cm diam.) (566g)
- ☐ ketchup
2 c. à soupe (34g)
- ☐ gingembre frais
1/8 tranches (2,5 cm diam.) (0g)
- ☐ oignon
3/4 grand (119g)
- ☐ Ail
3 1/3 gousse(s) (10g)
- ☐ carottes
3 1/2 moyen (217g)
- ☐ coriandre fraîche
2 c. à soupe, haché (6g)
- ☐ céleri cru
6 2/3 tige, moyenne (19–20 cm de long) (267g)
- ☐ poivron
1 2/3 grand (276g)
- ☐ concombre
1/3 concombre (21 cm) (100g)

Légumineuses et produits à base de légumineuses

- ☐ tempeh
1 livres (454g)
- ☐ beurre de cacahuète
1/3 livres (161g)
- ☐ sauce soja (tamari)
2 oz (mL)
- ☐ pois chiches en conserve
1/8 boîte(s) (56g)
- ☐ lentilles crues
13 1/2 c. à s. (164g)

Autre

- ☐ levure nutritionnelle
1 c. à soupe (4g)
- ☐ galette de burger végétale
2 galette (142g)
- ☐ mélange de jeunes pousses
1 paquet (156 g) (153g)
- ☐ fromage végane, tranché
4 tranche(s) (80g)
- ☐ Lanières végétaliennes 'chik'n'
1 1/4 oz (35g)
- ☐ saucisse végétalienne
2 saucisse (200g)

Céréales et pâtes

- ☐ riz blanc à grain long
1/2 tasse (93g)
- ☐ riz brun
1 1/2 c. à s. (18g)
- ☐ quinoa, cru
1/3 tasse (57g)

Produits de boulangerie

- ☐ pains à hamburger
2 petit pain(s) (102g)
- ☐ pain naan
1/2 morceau(x) (45g)
- ☐ pain
2 tranche (64g)

Graisses et huiles

- ☐ huile
2 1/2 oz (mL)
- ☐ vinaigrette
2 1/2 c. à soupe (mL)
- ☐ mayonnaise végane
1 1/2 c. à soupe (23g)

Collations

- ☐ petite barre de granola
4 barre (100g)
- ☐ bretzels durs salés
6 oz (170g)

Épices et herbes

☐ miettes de burger végétarien
1/2 livres (227g)

☐ tofu ferme
6 oz (170g)

Fruits et jus de fruits

☐ jus de citron
5/8 fl oz (mL)

☐ mûres
3 tasse (432g)

☐ jus de citron vert
2 c. à café (mL)

☐ pamplemousse
1 1/2 grand (env. 11,5 cm diam.) (498g)

☐ raisins
6 tasse (552g)

☐ curry en poudre
1/4 c. à soupe (2g)

☐ curcuma moulu
1/8 c. à café (0g)

☐ flocons de piment rouge
1/3 c. à café (1g)

☐ moutarde de Dijon
3/4 c. à soupe (11g)

☐ sel
1/6 c. à café (1g)

Céréales pour le petit-déjeuner

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

Petit-déjeuner 1 [↗](#)

Consommer les jour 1 et jour 2

Mélange de noix

1/8 tasse(s) - 109 kcal ● 3g protéine ● 9g lipides ● 2g glucides ● 1g fibres



Pour un seul repas :

mélange de noix
2 c. à s. (17g)

Pour les 2 repas :

mélange de noix
4 c. à s. (34g)

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

Tomates cerises

9 tomates cerises - 32 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 4g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

tomates
9 tomates cerises (153g)

Pour les 2 repas :

tomates
18 tomates cerises (306g)

1. Rincez les tomates, retirez les queues éventuelles et servez.

Petit-déjeuner 2 [🔗](#)

Consommer les jour 3, jour 4 et jour 5

Céleri au beurre de cacahuète

218 kcal ● 8g protéine ● 17g lipides ● 7g glucides ● 3g fibres



Pour un seul repas :

céleri cru

2 tige, moyenne (19–20 cm de long)
(80g)

beurre de cacahuète

2 c. à soupe (32g)

Pour les 3 repas :

céleri cru

6 tige, moyenne (19–20 cm de long)
(240g)

beurre de cacahuète

6 c. à soupe (96g)

1. Lavez le céleri et coupez-le à la longueur désirée
2. étalez du beurre de cacahuète au centre

Pamplemousse

1/2 pamplemousse - 59 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 12g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

pamplemousse

1/2 grand (env. 11,5 cm diam.)
(166g)

Pour les 3 repas :

pamplemousse

1 1/2 grand (env. 11,5 cm diam.)
(498g)

1. Coupez le pamplemousse en deux et séparez les segments en coupant soigneusement de chaque côté de la membrane de chaque segment avec un couteau bien aiguisé.
2. (optionnel : saupoudrez un peu de votre édulcorant sans calories préféré avant de servir)

Petit-déjeuner 3 [🔗](#)

Consommer les jour 6 et jour 7

Noix

1/6 tasse(s) - 131 kcal ● 3g protéine ● 12g lipides ● 1g glucides ● 1g fibres



Pour un seul repas :

noix (anglaises)
3 c. à s., décortiqué (19g)

Pour les 2 repas :

noix (anglaises)
6 c. à s., décortiqué (38g)

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

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.

Déjeuner 1 [🔗](#)

Consommer les jour 1 et jour 2

Burger végétarien avec « fromage »

1 burger - 340 kcal ● 12g protéine ● 9g lipides ● 46g glucides ● 6g fibres



Pour un seul repas :

galette de burger végétale

1 galette (71g)

mélange de jeunes pousses

1 oz (28g)

ketchup

1 c. à soupe (17g)

pains à hamburger

1 petit pain(s) (51g)

fromage végétane, tranché

1 tranche(s) (20g)

Pour les 2 repas :

galette de burger végétale

2 galette (142g)

mélange de jeunes pousses

2 oz (57g)

ketchup

2 c. à soupe (34g)

pains à hamburger

2 petit pain(s) (102g)

fromage végétane, tranché

2 tranche(s) (40g)

1. Cuire la galette selon les instructions du paquet.
2. Une fois cuite, la déposer sur le pain et garnir de fromage végétan, de verdure et de ketchup. Vous pouvez ajouter d'autres garnitures faibles en calories comme de la moutarde ou des cornichons.

Tomates rôties

1 tomate(s) - 60 kcal ● 1g protéine ● 5g lipides ● 2g glucides ● 1g fibres



Pour un seul repas :

huile

1 c. à café (mL)

tomates

1 entier petit (≈6,1 cm diam.) (91g)

Pour les 2 repas :

huile

2 c. à café (mL)

tomates

2 entier petit (≈6,1 cm diam.) (182g)

1. Préchauffez le four à 450°F (230°C).
2. Coupez les tomates en deux en passant par la tige et frottez-les avec de l'huile. Assaisonnez-les d'une pincée de sel et de poivre.
3. Faites cuire 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Servez.

Mûres

1 1/2 tasse(s) - 105 kcal ● 3g protéine ● 1g lipides ● 9g glucides ● 11g fibres



Pour un seul repas :

mûres

1 1/2 tasse (216g)

Pour les 2 repas :

mûres

3 tasse (432g)

1. Rincez les mûres et servez.

Déjeuner 2 [↗](#)

Consommer les jour 3 et jour 4

Sauté carotte & viande hachée

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



Pour un seul repas :

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)

Pour les 2 repas :

carottes

2 2/3 grand (192g)

miettes de burger végétarien

1/2 livres (227g)

sauce soja (tamari)

2 c. à soupe (mL)

eau

1 1/3 c. à soupe (20mL)

flocons de piment rouge

1/3 c. à café (1g)

jus de citron vert

2 c. à café (mL)

huile

1 1/3 c. à soupe (mL)

Ail, haché finement

1 1/3 gousse(s) (4g)

oignon, haché

2/3 grand (100g)

coriandre fraîche, haché

2 c. à soupe, haché (6g)

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.

Riz blanc

1/2 tasse de riz cuit - 109 kcal ● 2g protéine ● 0g lipides ● 24g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

eau
1/3 tasse(s) (80mL)
riz blanc à grain long
2 2/3 c. à s. (31g)

Pour les 2 repas :

eau
2/3 tasse(s) (160mL)
riz blanc à grain long
1/3 tasse (62g)

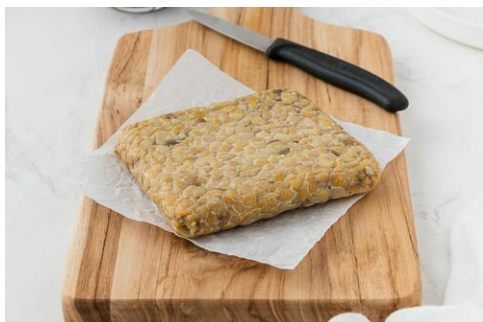
1. (Remarque : suivez les instructions du paquet de riz si elles diffèrent ci-dessous)
2. Ajouter le riz, l'eau et une pincée de sel dans une casserole et remuer.
3. Porter à ébullition à feu vif. Une fois à ébullition, réduire le feu au minimum, couvrir et laisser mijoter 15 à 18 minutes, ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et que le riz soit tendre.
4. Retirer du feu et laisser reposer, couvert, pendant 5 minutes.
5. Aérer à la fourchette et servir.

Déjeuner 3 [🔗](#)

Consommer les jour 5 et jour 6

Tempeh nature

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



Pour un seul repas :

tempeh
4 oz (113g)
huile
2 c. à café (mL)

Pour les 2 repas :

tempeh
1/2 livres (227g)
huile
4 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. \r\nFaites 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.

Poivrons cuits

3/4 poivron(s) - 90 kcal ● 1g protéine ● 7g lipides ● 4g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

huile

1 1/2 c. à café (mL)

poivron, épépiné et coupé en lanières

3/4 grand (123g)

Pour les 2 repas :

huile

3 c. à café (mL)

poivron, épépiné et coupé en lanières

1 1/2 grand (246g)

1. Cuisinière : chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajoutez les lanières de poivron et cuisez jusqu'à ce qu'elles ramollissent, environ 5-10 minutes.
2. Four : préchauffez le four à 425°F (220°C). Mélangez les lanières de poivron avec l'huile et assaisonnez d'un peu de sel et de poivre. Rôtissez environ 20-25 minutes jusqu'à ce qu'elles ramollissent.

Déjeuner 4 [🔗](#)

Consommer les jour 7

Grilled cheese végétal

1 sandwich(s) - 331 kcal ● 10g protéine ● 16g lipides ● 34g glucides ● 4g fibres



Donne 1 sandwich(s) portions

pain

2 tranche (64g)

huile

1 c. à café (mL)

fromage végétal, tranché

2 tranche(s) (40g)

1. Préchauffer une poêle à feu moyen-doux avec la moitié de l'huile.
 2. Placer une tranche de pain dans la poêle, ajouter le fromage et recouvrir avec l'autre tranche de pain.
 3. Griller jusqu'à ce que le pain soit légèrement doré - retirer de la poêle et ajouter le reste de l'huile. Retourner le sandwich et griller l'autre côté. Continuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
-

Collations 1 [↗](#)

Consommer les jour 1 et jour 2

Petite barre de granola

2 barre(s) - 238 kcal ● 5g protéine ● 10g lipides ● 30g glucides ● 3g fibres



Pour un seul repas :

petite barre de granola
2 barre (50g)

Pour les 2 repas :

petite barre de granola
4 barre (100g)

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

Collations 2 [↗](#)

Consommer les jour 3 et jour 4

Raisins

174 kcal ● 2g protéine ● 1g lipides ● 28g glucides ● 11g fibres



Pour un seul repas :

raisins
3 tasse (276g)

Pour les 2 repas :

raisins
6 tasse (552g)

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

Collations 3 [↗](#)

Consommer les jour 5, jour 6 et jour 7

Bretzels

220 kcal ● 6g protéine ● 2g lipides ● 44g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

bretzels durs salés
2 oz (57g)

Pour les 3 repas :

bretzels durs salés
6 oz (170g)

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

Dîner 1 [↗](#)

Consommer les jour 1 et jour 2

Tempeh au beurre de cacahuète

4 once(s) de tempeh - 434 kcal ● 33g protéine ● 23g lipides ● 15g glucides ● 10g fibres



Pour un seul repas :

tempeh
4 oz (113g)
beurre de cacahuète
2 c. à s. (32g)
jus de citron
1/2 c. à soupe (mL)
sauce soja (tamari)
1 c. à café (mL)
levure nutritionnelle
1/2 c. à soupe (2g)

Pour les 2 repas :

tempeh
1/2 livres (227g)
beurre de cacahuète
4 c. à s. (65g)
jus de citron
1 c. à soupe (mL)
sauce soja (tamari)
2 c. à café (mL)
levure nutritionnelle
1 c. à soupe (4g)

1. Préchauffer le four à 375 F (190 C). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin ou de papier d'aluminium et vaporiser d'un spray antiadhésif.
2. Couper le tempeh en tranches en forme de nuggets.
3. Dans un petit bol, mélanger le beurre de cacahuète, le jus de citron, la sauce soja et la levure nutritionnelle. Ajouter lentement de petites quantités d'eau jusqu'à obtenir une consistance de sauce pas trop liquide. Assaisonner de sel/poivre selon le goût.
4. Tremper le tempeh dans la sauce pour bien l'enrober. Placer sur la plaque de cuisson. Réserver un peu de sauce pour la fin.
5. Cuire au four environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le beurre de cacahuète forme une croûte.
6. Verser un peu de sauce supplémentaire sur le dessus et servir.

Riz blanc

1/4 tasse de riz cuit - 55 kcal ● 1g protéine ● 0g lipides ● 12g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

eau
1/6 tasse(s) (40mL)
riz blanc à grain long
4 c. à c. (15g)

Pour les 2 repas :

eau
1/3 tasse(s) (80mL)
riz blanc à grain long
2 2/3 c. à s. (31g)

1. (Remarque : suivez les instructions du paquet de riz si elles diffèrent ci-dessous)
2. Ajouter le riz, l'eau et une pincée de sel dans une casserole et remuer.
3. Porter à ébullition à feu vif. Une fois à ébullition, réduire le feu au minimum, couvrir et laisser mijoter 15 à 18 minutes, ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et que le riz soit tendre.
4. Retirer du feu et laisser reposer, couvert, pendant 5 minutes.
5. Aérer à la fourchette et servir.

Dîner 2 [🔗](#)

Consommer les jour 3

Pain naan

1/2 morceau(x) - 131 kcal ● 4g protéine ● 3g lipides ● 22g glucides ● 1g fibres

Donne 1/2 morceau(x) portions

pain naan
1/2 morceau(x) (45g)



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

Soupe gingembre, noix de coco et pois chiches

343 kcal ● 13g protéine ● 17g lipides ● 28g glucides ● 8g fibres



huile
1/4 c. à soupe (mL)
eau
5/8 tasse(s) (150mL)
lait de coco en conserve
1/8 boîte (mL)
curry en poudre
1/4 c. à soupe (2g)
curcuma moulu
1/8 c. à café (0g)
gingembre frais, coupé en dés
1/8 tranches (2,5 cm diam.) (0g)
oignon, coupé en dés
1/8 grand (19g)
Ail, coupé en dés
1/2 gousse(s) (2g)
pois chiches en conserve, égoutté
1/8 boîte(s) (56g)
lentilles crues, rincé
3 c. à s. (36g)

1. Chauffez l'huile dans une grande casserole à feu moyen et ajoutez les oignons, l'ail et le gingembre. Remuez fréquemment et faites cuire environ 7 minutes.
2. Ajoutez la poudre de curry et le curcuma et faites cuire 1 minute en remuant constamment.
3. Ajoutez les pois chiches, le lait de coco, les lentilles et l'eau. Remuez, portez à frémissement, baissez le feu et laissez mijoter environ 30 minutes. Assaisonnez de sel/poivre selon votre goût et servez.

Dîner 3 [🔗](#)

Consommer les jour 4

Sauté de "chik'n"

142 kcal ● 10g protéine ● 2g lipides ● 17g glucides ● 3g fibres



riz brun
1 1/2 c. à s. (18g)
eau
1/6 tasse(s) (45mL)
sauce soja (tamari)
3/8 c. à soupe (mL)
Lanières végétaliennes 'chik'n'
1 1/4 oz (35g)
poivron, épépiné et coupé en fines lanières
1/4 moyen (30g)
carottes, coupé en fines lanières
1/2 petit (14 cm de long) (25g)

1. Préparez le riz et l'eau selon les instructions sur l'emballage (ajustez la quantité d'eau si nécessaire) et mettez de côté.
2. Pendant ce temps, ajoutez les carottes, les lamelles de poivron et un petit filet d'eau dans une poêle sur feu moyen. Faites cuire en remuant fréquemment jusqu'à ce que les légumes soient légèrement cuits à la vapeur et ramollis. Ajoutez les bandes de chik'n et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient cuites (voir les instructions sur l'emballage pour plus de détails).
3. Ajoutez le riz brun et la sauce soja dans la poêle et mélangez. Réchauffez pendant quelques minutes et servez.

Salade simple de jeunes pousses et tomates

76 kcal ● 2g protéine ● 5g lipides ● 5g glucides ● 2g fibres



mélange de jeunes pousses

1 1/2 tasse (45g)

tomates

4 c. à s. de tomates cerises (37g)

vinaigrette

1 1/2 c. à soupe (mL)

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

Quinoa

1 tasse de quinoa cuit - 208 kcal ● 8g protéine ● 3g lipides ● 32g glucides ● 4g fibres



Donne 1 tasse de quinoa cuit portions

eau

2/3 tasse(s) (160mL)

quinoa, cru

1/3 tasse (57g)

1. (Remarque : suivez les instructions du paquet de quinoa si elles diffèrent de celles-ci)
2. Rincez le quinoa dans une passoire fine.
3. Ajoutez le quinoa et l'eau dans une casserole et portez à ébullition à feu vif.
4. Baissez le feu sur doux, couvrez et laissez mijoter 10-20 minutes ou jusqu'à ce que le quinoa soit tendre.
5. Retirez du feu et laissez reposer couvert environ 5 minutes, puis aérez avec une fourchette.
6. N'hésitez pas à assaisonner le quinoa avec des herbes ou épices qui iront bien avec votre plat principal.

Dîner 4 [🔗](#)

Consommer les jour 5

Salade simple au céleri, concombre et tomate

85 kcal ● 3g protéine ● 3g lipides ● 9g glucides ● 3g fibres



vinaigrette

1 c. à soupe (mL)

céleri cru, haché

2/3 tige, moyenne (19–20 cm de long)
(27g)

mélange de jeunes pousses

1/3 paquet (156 g) (52g)

concombre, tranché

1/3 concombre (21 cm) (100g)

tomates, coupé en dés

1/3 entier moyen (≈6,1 cm diam.) (41g)

1. Mélanger tous les légumes dans un grand bol.
2. Ajouter la vinaigrette sur la salade au moment de servir.

Tofu en croûte de noix (végétalien)

426 kcal ● 20g protéine ● 34g lipides ● 8g glucides ● 3g fibres



jus de citron
3/4 c. à café (mL)
moutarde de Dijon
3/4 c. à soupe (11g)
mayonnaise végétane
1 1/2 c. à soupe (23g)
noix (anglaises)
4 c. à s., haché (29g)
tofu ferme, égoutté
6 oz (170g)
Ail, coupé en dés
1 1/2 gousse(s) (5g)

1. Préchauffer le four à 375 F (190 C). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin et réserver.
 2. Couper le tofu en bandes d'environ 60 g (2 oz). Envelopper les bandes dans un torchon propre et presser pour enlever l'excès d'eau.
 3. Assaisonner le tofu avec du sel et du poivre selon le goût. Mettre de côté.
 4. Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise végétalienne, la moutarde de Dijon, l'ail et le jus de citron.
 5. Avec une cuillère, prendre environ la moitié du mélange de mayo (en réservant l'autre moitié pour la sauce d'accompagnement) et l'étaler uniformément sur toutes les bandes de tofu, en laissant la face inférieure sans enrobage.
 6. Presser des noix hachées sur le tofu jusqu'à ce que tous les côtés soient bien couverts, en laissant également le dessous sans enrobage.
 7. Placer le tofu sur la plaque de cuisson et cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que le tofu soit chaud et que les noix soient toastées.
 8. Servir avec la moitié restante du mélange mayo.
-

Dîner 5 [🔗](#)

Consommer les jour 6 et jour 7

Lentilles

231 kcal ● 16g protéine ● 1g lipides ● 34g glucides ● 7g fibres



Pour un seul repas :

eau
1 1/3 tasse(s) (319mL)
sel
1/8 c. à café (0g)
lentilles crues, rincé
1/3 tasse (64g)

Pour les 2 repas :

eau
2 2/3 tasse(s) (638mL)
sel
1/6 c. à café (1g)
lentilles crues, rincé
2/3 tasse (128g)

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.

Saucisse végétalienne

1 saucisse(s) - 268 kcal ● 28g protéine ● 12g lipides ● 11g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

saucisse végétalienne
1 saucisse (100g)

Pour les 2 repas :

saucisse végétalienne
2 saucisse (200g)

1. Préparer selon les instructions du paquet.
2. Servir.

Supplément(s) de protéines [↗](#)

À consommer tous les jours

Shake protéiné

2 dose - 218 kcal ● 48g protéine ● 1g lipides ● 2g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

poudre de protéine

2 boules (1/3 tasse chacun) (62g)

eau

2 tasse(s) (479mL)

Pour les 7 repas :

poudre de protéine

14 boules (1/3 tasse chacun)
(434g)

eau

14 tasse(s) (3353mL)

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