

Meal Plan - Menu régime de 100 g de protéines

[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

1242 kcal ● 122g protéine (39%) ● 46g lipides (33%) ● 73g glucides (24%) ● 13g fibres (4%)

Petit-déjeuner

275 kcal, 16g de protéines, 9g glucides nets, 18g de lipides



Fromage en ficelle
1 bâton(s)- 83 kcal



Chou kale sauté
61 kcal



Tomate farcie à l'œuf et au pesto
1 tomate(s)- 129 kcal

Déjeuner

435 kcal, 47g de protéines, 29g glucides nets, 12g de lipides



Légumes mélangés
1/2 tasse(s)- 49 kcal



Côtelettes de porc aux champignons
1 côtelette(s)- 308 kcal



Pain pita
1 pita(s)- 78 kcal

Dîner

535 kcal, 59g de protéines, 36g glucides nets, 16g de lipides



Salade simple de jeunes pousses et tomates
76 kcal



Sandwich au poulet grillé
1 sandwich(s)- 460 kcal

Day 2

1164 kcal ● 114g protéine (39%) ● 48g lipides (37%) ● 53g glucides (18%) ● 16g fibres (6%)

Petit-déjeuner

275 kcal, 16g de protéines, 9g glucides nets, 18g de lipides



Fromage en ficelle
1 bâton(s)- 83 kcal



Chou kale sauté
61 kcal



Tomate farcie à l'œuf et au pesto
1 tomate(s)- 129 kcal

Déjeuner

435 kcal, 47g de protéines, 29g glucides nets, 12g de lipides



Légumes mélangés
1/2 tasse(s)- 49 kcal



Côtelettes de porc aux champignons
1 côtelette(s)- 308 kcal



Pain pita
1 pita(s)- 78 kcal

Dîner

455 kcal, 51g de protéines, 15g glucides nets, 18g de lipides



Poulet au basilic thaï
375 kcal



Pois mange-tout
82 kcal

Day 3

1246 kcal ● 100g protéine (32%) ● 50g lipides (36%) ● 75g glucides (24%) ● 24g fibres (8%)

Petit-déjeuner

245 kcal, 15g de protéines, 31g glucides nets, 3g de lipides



Raisins
116 kcal



Cottage cheese & coupe de fruits
1 pot- 131 kcal

Dîner

455 kcal, 51g de protéines, 15g glucides nets, 18g de lipides



Poulet au basilic thaï
375 kcal



Pois mange-tout
82 kcal

Déjeuner

540 kcal, 34g de protéines, 29g glucides nets, 28g de lipides



Sandwich salade de thon à l'avocat
1 sandwich(s)- 370 kcal



Cacahuètes rôties
1/6 tasse(s)- 173 kcal

Day 4

1210 kcal ● 102g protéine (34%) ● 31g lipides (23%) ● 111g glucides (37%) ● 20g fibres (7%)

Petit-déjeuner

245 kcal, 15g de protéines, 31g glucides nets, 3g de lipides



Raisins
116 kcal



Cottage cheese & coupe de fruits
1 pot- 131 kcal

Dîner

440 kcal, 44g de protéines, 46g glucides nets, 7g de lipides



Bol crevettes, brocoli et riz
441 kcal

Déjeuner

520 kcal, 43g de protéines, 34g glucides nets, 21g de lipides



Salade d'épinards aux canneberges
190 kcal



Bol porc, brocoli et patate douce
333 kcal

Day 5

1217 kcal ● 102g protéine (33%) ● 38g lipides (28%) ● 98g glucides (32%) ● 20g fibres (6%)

Petit-déjeuner

255 kcal, 15g de protéines, 19g glucides nets, 10g de lipides



Toast à l'avocat façon Southwest
1 toast(s)- 193 kcal



Blancs d'œufs brouillés
61 kcal

Dîner

440 kcal, 44g de protéines, 46g glucides nets, 7g de lipides



Bol crevettes, brocoli et riz
441 kcal

Déjeuner

520 kcal, 43g de protéines, 34g glucides nets, 21g de lipides



Salade d'épinards aux canneberges
190 kcal



Bol porc, brocoli et patate douce
333 kcal


Day 6

1163 kcal● 121g protéine (42%)● 52g lipides (40%)● 38g glucides (13%)● 14g fibres (5%)

Petit-déjeuner

255 kcal, 15g de protéines, 19g glucides nets, 10g de lipides

 Toast à l'avocat façon Southwest
1 toast(s)- 193 kcal

 Blancs d'œufs brouillés
61 kcal

Dîner

420 kcal, 55g de protéines, 4g glucides nets, 19g de lipides

 Brocoli arrosé d'huile d'olive
1 1/2 tasse(s)- 105 kcal

 Blanc de poulet au balsamique
8 oz- 316 kcal

Déjeuner

490 kcal, 51g de protéines, 16g glucides nets, 23g de lipides

 Cuisses de poulet simples
9 oz- 383 kcal

 Pommes de terre rôties au parmesan et pesto
106 kcal


Day 7

1163 kcal● 121g protéine (42%)● 52g lipides (40%)● 38g glucides (13%)● 14g fibres (5%)

Petit-déjeuner

255 kcal, 15g de protéines, 19g glucides nets, 10g de lipides

 Toast à l'avocat façon Southwest
1 toast(s)- 193 kcal

 Blancs d'œufs brouillés
61 kcal

Dîner

420 kcal, 55g de protéines, 4g glucides nets, 19g de lipides

 Brocoli arrosé d'huile d'olive
1 1/2 tasse(s)- 105 kcal

 Blanc de poulet au balsamique
8 oz- 316 kcal

Déjeuner

490 kcal, 51g de protéines, 16g glucides nets, 23g de lipides

 Cuisses de poulet simples
9 oz- 383 kcal

 Pommes de terre rôties au parmesan et pesto
106 kcal

Légumes et produits à base de légumes Graisses et huiles

- ☐ légumes mélangés surgelés
1 tasse (135g)
- ☐ oignon
5/8 moyen (6,5 cm diam.) (64g)
- ☐ champignons
4 oz (113g)
- ☐ tomates
3 1/2 entier moyen (≈6,1 cm diam.) (446g)
- ☐ feuilles de chou frisé (kale)
2 tasse, haché (80g)
- ☐ Ail
2 gousse(s) (6g)
- ☐ piment serrano
2 poivron(s) (12g)
- ☐ échalotes
1/2 échalote (57g)
- ☐ Pois mange-tout surgelés
2 2/3 tasse (384g)
- ☐ Brocoli surgelé
22 oz (628g)
- ☐ épinards frais
1/3 paquet 285 g (96g)
- ☐ patates douces
1 patate douce, 12,5 cm de long (210g)
- ☐ pommes de terre
1/2 lb (227g)

Produits de porc

- ☐ côte de porc, avec os
2 morceau (356g)
- ☐ filet de porc, cru
3/4 lb (340g)

Épices et herbes

- ☐ sel
1/3 oz (9g)
- ☐ poivre noir
3 1/2 g (3g)
- ☐ sel d'ail
1/2 trait (0g)
- ☐ moutarde de Dijon
1/2 c. à soupe (8g)
- ☐ basilic frais
1/2 tasse de feuilles, entières (12g)
- ☐ paprika
1/4 c. à café (1g)

- ☐ vinaigrette
1 1/2 c. à soupe (mL)
- ☐ huile
1 2/3 oz (mL)
- ☐ huile d'olive
1 oz (mL)
- ☐ vinaigrette framboise et noix
2 3/4 c. à s. (mL)
- ☐ vinaigrette balsamique
4 c. à s. (mL)

Produits de volaille

- ☐ poitrine de poulet désossée sans peau, crue
1 1/2 lb (680g)
- ☐ cuisses de poulet sans peau et désossées
2 livres (964g)

Produits laitiers et œufs

- ☐ fromage en ficelle
2 bâtonnet (56g)
- ☐ œufs
2 grand (100g)
- ☐ romano
1/2 c. à soupe (3g)
- ☐ blancs d'œufs
3/4 tasse (182g)
- ☐ parmesan
1 c. à soupe (5g)

Confiseries

- ☐ sucre
1 c. à café (4g)

Légumineuses et produits à base de légumineuses

- ☐ sauce soja (tamari)
1 c. à soupe (mL)
- ☐ cacahuètes rôties
3 c. à s. (27g)
- ☐ haricots frits (refried beans)
3/4 tasse (182g)

Fruits et jus de fruits

- ☐ jus de citron vert
1/2 c. à café (mL)

Soupes, sauces et jus

- ☐ crème de champignons (soupe)
1/2 boîte 312 g (155g)
- ☐ sauce pesto
1 1/2 c. à soupe (24g)

Produits de boulangerie

- ☐ pain pita
2 pita, petit (dia. 10 cm) (56g)
- ☐ petits pains Kaiser
1 pain (9 cm diam.) (57g)
- ☐ pain
1/3 livres (160g)

Autre

- ☐ mélange de jeunes pousses
1 3/4 tasse (53g)
- ☐ Coupelle de cottage cheese et fruits
2 conteneur (340g)
- ☐ guacamole, acheté en magasin
6 c. à soupe (93g)
- ☐ mélange d'épices italien
1/2 c. à café (2g)

- ☐ avocats
1/4 avocat(s) (50g)
- ☐ raisins
4 tasse (368g)
- ☐ canneberges séchées
2 3/4 c. à s. (27g)

Produits de poissons et fruits de mer

- ☐ thon en conserve
1/2 boîte (86g)
- ☐ crevettes crues
3/4 lb (341g)

Repas, plats principaux et accompagnements

- ☐ mélange de riz aromatisé
3/4 sachet (~159 g) (119g)

Produits à base de noix et de graines

- ☐ noix (anglaises)
2 3/4 c. à s., haché (19g)
-

Petit-déjeuner 1 [↗](#)

Consommer les jour 1 et jour 2

Fromage en ficelle

1 bâton(s) - 83 kcal ● 7g protéine ● 6g lipides ● 2g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

fromage en ficelle
1 bâtonnet (28g)

Pour les 2 repas :

fromage en ficelle
2 bâtonnet (56g)

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

Chou kale sauté

61 kcal ● 1g protéine ● 5g lipides ● 3g glucides ● 1g fibres



Pour un seul repas :

feuilles de chou frisé (kale)
1 tasse, haché (40g)
huile
1 c. à café (mL)

Pour les 2 repas :

feuilles de chou frisé (kale)
2 tasse, haché (80g)
huile
2 c. à café (mL)

1. Chauffez de l'huile dans une poêle à feu moyen-doux. Ajoutez le kale et faites-le sauter 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit ramolli et légèrement brillant. Servez avec une pincée de sel et de poivre.

Tomate farcie à l'œuf et au pesto

1 tomate(s) - 129 kcal ● 8g protéine ● 8g lipides ● 5g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

sauce pesto

1/2 c. à soupe (8g)

œufs

1 grand (50g)

tomates

1 entier grand (≈7,6 cm diam.)
(182g)

Pour les 2 repas :

sauce pesto

1 c. à soupe (16g)

œufs

2 grand (100g)

tomates

2 entier grand (≈7,6 cm diam.)
(364g)

1. Préchauffez le four à 400°F (200°C).
2. Coupez le chapeau des tomates et évidez-les pour former des coupelles.
3. Placez les tomates dans un plat de cuisson.
4. Déposez du pesto au fond de chaque tomate puis cassez un œuf dans chacune.
5. Assaisonnez de sel et de poivre.
6. Faites cuire 20 minutes.
7. Servez.

Petit-déjeuner 2 [↗](#)

Consommer les jour 3 et jour 4

Raisins

116 kcal ● 1g protéine ● 1g lipides ● 18g glucides ● 7g fibres



Pour un seul repas :

raisins

2 tasse (184g)

Pour les 2 repas :

raisins

4 tasse (368g)

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

Cottage cheese & coupe de fruits

1 pot - 131 kcal ● 14g protéine ● 3g lipides ● 13g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

Cupelle de cottage cheese et fruits

1 conteneur (170g)

Pour les 2 repas :

Cupelle de cottage cheese et fruits

2 conteneur (340g)

1. Mélangez le fromage blanc (cottage cheese) et les portions de fruits du contenant ensemble et servez.

Petit-déjeuner 3 [🔗](#)

Consommer les jour 5, jour 6 et jour 7

Toast à l'avocat façon Southwest

1 toast(s) - 193 kcal ● 8g protéine ● 7g lipides ● 18g glucides ● 7g fibres



Pour un seul repas :

pain

1 tranche(s) (32g)

guacamole, acheté en magasin

2 c. à soupe (31g)

haricots frits (refried beans)

4 c. à s. (61g)

épinards frais

1/8 tasse(s) (4g)

Pour les 3 repas :

pain

3 tranche(s) (96g)

guacamole, acheté en magasin

6 c. à soupe (93g)

haricots frits (refried beans)

3/4 tasse (182g)

épinards frais

3/8 tasse(s) (11g)

1. Faites griller le pain, si désiré. Réchauffez les haricots frits en les transférant dans un bol micro-ondeable et en passant 1-3 minutes au micro-ondes en remuant à mi-cuisson.
2. Étalez les haricots frits sur le pain et garnissez de guacamole et d'épinards. Servez.

Blancs d'œufs brouillés

61 kcal ● 7g protéine ● 4g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

blancs d'œufs

4 c. à s. (61g)

huile

1/4 c. à soupe (mL)

Pour les 3 repas :

blancs d'œufs

3/4 tasse (182g)

huile

3/4 c. à soupe (mL)

1. Fouettez les blancs d'œufs avec une bonne pincée de sel dans un bol jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, environ 40 secondes.
2. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen-doux. Versez les blancs d'œufs et, dès qu'ils commencent à prendre, brouillez-les avec une spatule.
3. Une fois les œufs cuits, transférez-les dans une assiette et assaisonnez avec un peu de poivre fraîchement moulu. Servez.

Déjeuner 1 [🔗](#)

Consommer les jour 1 et jour 2

Légumes mélangés

1/2 tasse(s) - 49 kcal ● 2g protéine ● 0g lipides ● 6g glucides ● 3g fibres



Pour un seul repas :

légumes mélangés surgelés
1/2 tasse (68g)

Pour les 2 repas :

légumes mélangés surgelés
1 tasse (135g)

1. Préparez selon les instructions du paquet.

Côtelettes de porc aux champignons

1 côtelette(s) - 308 kcal ● 42g protéine ● 11g lipides ● 8g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

côte de porc, avec os
1 morceau (178g)
sel
1/4 c. à café (2g)
poivre noir
1/4 c. à café, moulu (1g)
crème de champignons (soupe)
1/4 boîte 312 g (78g)
sel d'ail
1/4 trait (0g)
oignon, haché
1/4 moyen (6,5 cm diam.) (28g)
champignons, tranché
2 oz (57g)

Pour les 2 repas :

côte de porc, avec os
2 morceau (356g)
sel
1/2 c. à café (3g)
poivre noir
1/2 c. à café, moulu (1g)
crème de champignons (soupe)
1/2 boîte 312 g (155g)
sel d'ail
1/2 trait (0g)
oignon, haché
1/2 moyen (6,5 cm diam.) (55g)
champignons, tranché
4 oz (113g)

1. Assaisonnez les côtelettes de porc avec du sel, du poivre et de l'ail en poudre selon votre goût.
2. Dans une grande poêle, faites dorer les côtelettes à feu moyen-vif. Ajoutez l'oignon et les champignons, et faites revenir pendant une minute. Versez la soupe à la crème de champignons sur les côtelettes. Couvrez la poêle et réduisez le feu à moyen-doux. Laissez mijoter 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les côtelettes soient bien cuites.

Pain pita

1 pita(s) - 78 kcal ● 3g protéine ● 0g lipides ● 14g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

pain pita

1 pita, petit (dia. 10 cm) (28g)

Pour les 2 repas :

pain pita

2 pita, petit (dia. 10 cm) (56g)

1. Coupez le pita en triangles et servez. Si souhaité, vous pouvez aussi réchauffer les pitas au micro-ondes ou les placer dans un four chaud ou un four grille-pain.

Déjeuner 2 [🔗](#)

Consommer les jour 3

Sandwich salade de thon à l'avocat

1 sandwich(s) - 370 kcal ● 28g protéine ● 14g lipides ● 25g glucides ● 7g fibres



Donne 1 sandwich(s) portions

poivre noir

1/2 trait (0g)

sel

1/2 trait (0g)

jus de citron vert

1/2 c. à café (mL)

avocats

1/4 avocat(s) (50g)

pain

2 tranche (64g)

thon en conserve, égoutté

1/2 boîte (86g)

oignon, haché finement

1/8 petit (9g)

1. Dans un petit bol, mélanger le thon égoutté, l'avocat, le jus de lime, l'oignon haché, le sel et le poivre jusqu'à homogénéité.
2. Mettre le mélange entre deux tranches de pain et servir.

Cacahuètes rôties

1/6 tasse(s) - 173 kcal ● 7g protéine ● 14g lipides ● 3g glucides ● 2g fibres



Donne 1/6 tasse(s) portions

cacahuètes rôties

3 c. à s. (27g)

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

Déjeuner 3

Consommer les jour 4 et jour 5

Salade d'épinards aux canneberges

190 kcal ● 3g protéine ● 12g lipides ● 14g glucides ● 2g fibres



Pour un seul repas :

canneberges séchées

4 c. à c. (13g)

noix (anglaises)

4 c. à c., haché (10g)

épinards frais

1/4 paquet 170 g (43g)

vinaigrette framboise et noix

4 c. à c. (mL)

romano, finement râpé

1/4 c. à soupe (2g)

Pour les 2 repas :

canneberges séchées

2 2/3 c. à s. (27g)

noix (anglaises)

2 2/3 c. à s., haché (19g)

épinards frais

1/2 paquet 170 g (85g)

vinaigrette framboise et noix

2 2/3 c. à s. (mL)

romano, finement râpé

1/2 c. à soupe (3g)

1. Mélangez les ingrédients dans un bol et servez.
2. Pour les restes, vous pouvez simplement mélanger tous les ingrédients à l'avance et les conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur, puis servir et assaisonner au moment de manger.

Bol porc, brocoli et patate douce

333 kcal ● 40g protéine ● 8g lipides ● 20g glucides ● 6g fibres



Pour un seul repas :

paprika

1/8 c. à café (0g)

Brocoli surgelé

1/4 paquet (71g)

sel

1/8 c. à café (1g)

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

huile d'olive

1 c. à café (mL)

patates douces, coupé en cubes de la taille d'une bouchée

1/2 patate douce, 12,5 cm de long (105g)

filet de porc, cru, coupé en cubes de la taille d'une bouchée

3/8 lb (170g)

Pour les 2 repas :

paprika

1/4 c. à café (1g)

Brocoli surgelé

1/2 paquet (142g)

sel

1/4 c. à café (2g)

poivre noir

1/4 c. à café, moulu (1g)

huile d'olive

2 c. à café (mL)

patates douces, coupé en cubes de la taille d'une bouchée

1 patate douce, 12,5 cm de long (210g)

filet de porc, cru, coupé en cubes de la taille d'une bouchée

3/4 lb (340g)

1. Préchauffez le four à 400 F (200 C)
 2. Dans un petit bol, mélangez le sel, le poivre, le paprika et la moitié de l'huile d'olive jusqu'à homogénéité.
 3. Enrobez les patates douces avec ce mélange.
 4. Répartissez les patates douces sur une plaque de cuisson en une seule couche. Faites cuire 20 minutes.
 5. Pendant ce temps, chauffez le reste de l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajoutez le porc. Faites cuire 6 à 10 minutes ou jusqu'à cuisson complète en remuant fréquemment. Mettez de côté.
 6. Préparez le brocoli selon les indications de son emballage.
 7. Une fois tous les éléments prêts, réunissez le porc, le brocoli et les patates douces ; mélangez (ou gardez séparés — selon votre préférence). Servez.
-

Déjeuner 4 [🔗](#)

Consommer les jour 6 et jour 7

Cuisses de poulet simples

9 oz - 383 kcal ● 48g protéine ● 21g lipides ● 0g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

cuisses de poulet sans peau et désossées

1/2 livres (255g)

huile

3/8 c. à soupe (mL)

Pour les 2 repas :

cuisses de poulet sans peau et désossées

18 oz (510g)

huile

3/4 c. à soupe (mL)

1. Frotter les cuisses de poulet avec de l'huile, du sel, du poivre et les épices de votre choix.
2. Soit faire frire les cuisses de poulet dans une poêle ou une poêle à griller 4 à 5 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles ne soient plus roses à l'intérieur, soit cuire au four en préchauffant celui-ci à 400°F (200°C) et cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F (74°C).
3. Servir.

Pommes de terre rôties au parmesan et pesto

106 kcal ● 3g protéine ● 2g lipides ● 16g glucides ● 3g fibres



Pour un seul repas :

sauce pesto

1/4 c. à soupe (4g)

sel

1/8 c. à café (1g)

poivre noir

1/8 c. à café, moulu (0g)

parmesan, râpé

1/2 c. à soupe (3g)

pommes de terre, lavé, coupé en morceaux de la taille d'une bouchée

1/4 lb (114g)

Pour les 2 repas :

sauce pesto

1/2 c. à soupe (8g)

sel

1/4 c. à café (2g)

poivre noir

1/4 c. à café, moulu (1g)

parmesan, râpé

1 c. à soupe (5g)

pommes de terre, lavé, coupé en morceaux de la taille d'une bouchée

1/2 lb (227g)

1. Préchauffer le four à 400 F (200 C).
2. Dans un grand bol, mélanger les pommes de terre et le pesto jusqu'à ce qu'elles soient enrobées.
3. Étaler sur une plaque de cuisson et assaisonner de sel et de poivre.
4. Cuire 20 minutes puis sortir du four.
5. Saupoudrer les pommes de terre de parmesan râpé et remettre au four pour 10-15 minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et croustillantes. Servir.

Dîner 1 [🔗](#)

Consommer les jour 1

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.

Sandwich au poulet grillé

1 sandwich(s) - 460 kcal ● 58g protéine ● 11g lipides ● 30g glucides ● 2g fibres



Donne 1 sandwich(s) portions

poitrine de poulet désossée sans peau, crue

1/2 livres (227g)

tomates

3 tranche(s), fine/petite (45g)

mélange de jeunes pousses

4 c. à s. (8g)

moutarde de Dijon

1/2 c. à soupe (8g)

petits pains Kaiser

1 pain (9 cm diam.) (57g)

huile

1/2 c. à café (mL)

1. Assaisonner le poulet avec un peu de sel et de poivre.
2. Chauffer l'huile dans une poêle ou une poêle-gril à feu moyen. Ajouter le poulet, le retourner une fois et cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé à l'intérieur. Réserver.
3. Couper le petit pain Kaiser en deux dans le sens de la longueur et étaler de la moutarde sur la face coupée du pain.
4. Sur la moitié inférieure du pain, disposer les feuilles, la tomate et la poitrine de poulet cuite. Refermer avec la moitié supérieure. Servir.

Dîner 2

Consommer les jour 2 et jour 3

Poulet au basilic thaï

375 kcal ● 45g protéine ● 18g lipides ● 8g glucides ● 1g fibres



Pour un seul repas :

sucré
1/2 c. à café (2g)
sauce soja (tamari)
1/2 c. à soupe (mL)
huile
1/4 c. à soupe (mL)
cuisses de poulet sans peau et désossées, coupé en cubes
1/2 livres (227g)
Ail, haché
1 gousse(s) (3g)
basilic frais, grossièrement haché
4 c. à s. de feuilles, entières (6g)
piment serrano, haché
1 poivron(s) (6g)
échalotes, finement tranché
1/4 échalote (28g)

Pour les 2 repas :

sucré
1 c. à café (4g)
sauce soja (tamari)
1 c. à soupe (mL)
huile
1/2 c. à soupe (mL)
cuisses de poulet sans peau et désossées, coupé en cubes
1 livres (454g)
Ail, haché
2 gousse(s) (6g)
basilic frais, grossièrement haché
1/2 tasse de feuilles, entières (12g)
piment serrano, haché
2 poivron(s) (12g)
échalotes, finement tranché
1/2 échalote (57g)

1. Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-vif. Ajouter le serrano, les échalotes et l'ail. Cuire 1 à 2 minutes jusqu'à ce que ça dégage son parfum. Ajouter le poulet et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit cuit, environ 7 à 10 minutes.
2. Incorporer le sucre et la sauce soja. Laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide ait réduit, 2 à 3 minutes.
3. Éteindre le feu, ajouter le basilic et remuer jusqu'à ce qu'il flétrisse. Servir.

Pois mange-tout

82 kcal ● 5g protéine ● 1g lipides ● 8g glucides ● 6g fibres



Pour un seul repas :

Pois mange-tout surgelés
1 1/3 tasse (192g)

Pour les 2 repas :

Pois mange-tout surgelés
2 2/3 tasse (384g)

1. Préparez selon les instructions du paquet.

Dîner 3 [🔗](#)

Consommer les jour 4 et jour 5

Bol crevettes, brocoli et riz

441 kcal ● 44g protéine ● 7g lipides ● 46g glucides ● 5g fibres



Pour un seul repas :

huile d'olive

3/8 c. à soupe (mL)

mélange de riz aromatisé

3/8 sachet (~159 g) (59g)

Brocoli surgelé

3/8 paquet (107g)

sel

1/6 c. à café (1g)

poivre noir

1/6 c. à café, moulu (0g)

crevettes crues, décortiqué et déveiné

3/8 lb (170g)

Pour les 2 repas :

huile d'olive

3/4 c. à soupe (mL)

mélange de riz aromatisé

3/4 sachet (~159 g) (119g)

Brocoli surgelé

3/4 paquet (213g)

sel

3/8 c. à café (2g)

poivre noir

3/8 c. à café, moulu (1g)

crevettes crues, décortiqué et déveiné

3/4 lb (341g)

1. Préparez le mélange de riz et le brocoli selon les indications du paquet.
2. Pendant ce temps, chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen-vif.
3. Ajoutez les crevettes dans la poêle et assaisonnez de sel et de poivre. Faites cuire 5 à 6 minutes, ou jusqu'à ce que la chair soit complètement rose et opaque.
4. Quand tout est prêt, mélangez le tout et servez.

Dîner 4 [🔗](#)

Consommer les jour 6 et jour 7

Brocoli arrosé d'huile d'olive

1 1/2 tasse(s) - 105 kcal ● 4g protéine ● 7g lipides ● 3g glucides ● 4g fibres



Pour un seul repas :

poivre noir

3/4 trait (0g)

sel

3/4 trait (0g)

Brocoli surgelé

1 1/2 tasse (137g)

huile d'olive

1 1/2 c. à café (mL)

Pour les 2 repas :

poivre noir

1 1/2 trait (0g)

sel

1 1/2 trait (1g)

Brocoli surgelé

3 tasse (273g)

huile d'olive

3 c. à café (mL)

1. Préparer le brocoli selon les instructions du paquet.
2. Arroser d'huile d'olive et assaisonner de sel et de poivre selon le goût.

Blanc de poulet au balsamique

8 oz - 316 kcal ● 51g protéine ● 12g lipides ● 1g glucides ● 0g fibres



Pour un seul repas :

**poitrine de poulet désossée sans
peau, crue**

1/2 livres (227g)

vinaigrette balsamique

2 c. à s. (mL)

huile

1 c. à café (mL)

mélange d'épices italien

1/4 c. à café (1g)

Pour les 2 repas :

**poitrine de poulet désossée sans
peau, crue**

1 livres (454g)

vinaigrette balsamique

4 c. à s. (mL)

huile

2 c. à café (mL)

mélange d'épices italien

1/2 c. à café (2g)

1. Dans un sac hermétique, mettez le poulet, la vinaigrette balsamique et l'assaisonnement italien. Laissez mariner le poulet au réfrigérateur au moins 10 minutes ou jusqu'à la nuit.
 2. Faites chauffer l'huile dans une poêle à griller ou une poêle à feu moyen. Retirez le poulet de la marinade (jetez l'excédent) et placez-le dans la poêle. Faites cuire environ 5 à 10 minutes de chaque côté (selon l'épaisseur) jusqu'à ce que le centre ne soit plus rosé. Servez.
-