

Planejamento alimentar

•••••••

05:00 - Pré treino da academia

Whey Protein concentrado - (15g)

Ou logurte proteíco – 1 unidade (100g)

Ou Nutren Active – 2 colheres de sopa (30g);

Ou Whey Protein concentrado sem sabor (marca Linea) - (15g)

Modo de consumir suplemento: pode misturar em 1 copo de água ou leite. Pode consumir no pré treino antes da academia ou como opção de lanche intermediário em outro horário.

Açaí (pode ser polpa) – 2 colheres de sopa (100g)

Ou Banana - 1 Unidade (55g);

Ou Abacate/avocado – ½ Unidade (67g);

Ou Manga - 0.5 Unidade (70g);

Observações:

Pode-se fazer também uma vitamina ou um smoothie com whey protein concentrado e uma fruta de sua preferência. Ou consumir separadamente.

Deixei algumas receitas para você se inspirar.

06:40 - Café-da-manhã

Ovo de galinha mexido - 2 Unidades (110g)

Ou Ovos cozidos – 2 unidades (110g)

Ou Omelete - 2 Unidades de ovos (110g);

Ou Ovos fritos - 2 unidades (110g)

Abacaxi - 2 Fatias (150g)

Ou Banana prata - 1 Unidade (55g);

Ou Maçã argentina - 1 Unidade (80g);

Ou Mamão papaia - 0.5 Unidade (135g);

logurte natural - 1 Unidade (170ml)

Ou logurte grego - 1 Unidade (100g);

Ou Queijo muçarela - 1 Fatia média (20g);

Ou Leite de vaca integral UHT - 1 Copo (240ml);





09:40 - Lanche na escola

0000000

Suco de laranja - 1 Copo americano (180ml)

Ou Manga Palmer - 0.5 Unidade (70g);

Ou Maçã Fuji - 1 Unidade (90g);

Ou Uva Rubi ou Itália - 15 Unidades (120g);

Mix de castanhas - 2 Colheres de sopa (25g)

Ou Castanha-de-caju torrada - 8 Unidades (20g);

Ou Noz crua - 4 Unidades (20g);

Ou Castanha-do-Brasil/Pará crua - 4 Unidades (16g);

13:00 - Almoço

Alface crespa/lisa/americana - 4 Folhas médias (40g)

Ou Almeirão cru - 4 Folhas (48g);

Ou Couve refogada - 2 Colheres de sopa cheias (picada) (40g);

Ou Espinafre refogado - 2 Colheres de sopa cheias (50g);

Vagem cozida - 4 Colheres de sopa cheias (80g)

Ou Tomate cereja - 6 Unidades (60g);

Ou Brócolis cozido - 2 Ramos médios (120g);

Ou Cenoura cozida - 3 Colheres de sopa cheias (75g);

Filé de frango grelhado - 2 Bifes pequenos (100g)

Ou Patinho moído refogado - 4 Colheres de sopa cheias (100g);

Ou Truta assada/grelhada - 1 Filé médio (120g);

Ou Filé mignon sem gordura grelhado - 2 Bifes pequenos (100g);

Arroz branco cozido - 2 Colheres de sopa cheias (50g)

Ou Macarrão cozido - 2 Colheres de arroz rasas (50g);

Ou Mandioca/Aipim cozido - 2 Colheres de sopa rasas (50g);

Ou Farofa - 2 Colheres de sopa rasas (20g);

Feijão carioca cozido - 2 Conchas (130g)

Ou Feijão preto cozido - 2 Conchas (130g);

Ou Grão de bico cozido - 2 Colheres de servir (90g);

Ou Lentilha cozida - 2 Colheres de servir (70g);

Melancia - 1 Fatia média (200g)

Ou Tangerina poncã - 1 Unidade (135g);

Ou Goiaba - 1 Unidade (105g);

Ou Damasco desidratado - 2 Unidades (18g);





16-17h - Lanche antes do vôlei

0000000

Presunto e Queijo muçarela sem capa de gordura - 2 Fatias (40g)

Ou Atum ralado - 4 Colheres de sopa (60g);

Ou Ovo de galinha frito/mexido - 2 Unidades (100g);

Ou Peito de frango desfiado - 2 Colheres de sopa cheias (50g);

Pão de forma tradicional - 2 Fatias (50g)

Ou Pão tipo folha/rap - 2 Unidades (80g);

Ou Goma de tapioca - 2 Colheres de sopa (40g);

Ou Torrada tradicional - 4 Unidades (40g);

20:00 - Jantar

Alface, crespa/lisa/americana - 4 Folhas (40g)

Ou Acelga - 2 Folhas (40g);

Ou Bertalha - 2 Colheres de sopa (50g);

Ou Chicória - 5 Folhas (60g);

Abóbora cabotian cozida - 1 Colher de sopa (36g)

Ou Abobrinha italiana cozida - 2 Colheres de servir (140g);

Ou Cenoura crua - 4 Colheres de sopa (68g);

Ou Couve-flor cozida - 2 Ramos (120g);

• Filé de tilápia cozido - 1 Filé médio (60g)

Ou Sardinha assada - 2 Unidades (50g);

Ou Sobrecoxa de frango assada - 1 Unidade (50g);

Ou Contra filé grelhado - 1 Bife (40g);

Batata baroa/Mandioquinha cozida - 2 Colheres de servir (70g)

Ou Macarrão cozido - 2 Colheres de sopa (50g);

Ou Arroz branco cozido - 2 Colheres de sopa (50g);

Ou Batata doce cozida - 2 Fatias (80g);

Feijão carioca cozido - 2 Conchas (130g)

Ou Feijão preto cozido - 2 Conchas (130g);

Ou Lentilha cozida - 2 Colheres de servir (70g);

Ou Feijão branco cozido - 2 Colheres de servir (70g);

Omelete com couve-flor e tomate com queijo muçarela, salsinha, cebolinha e óleo - 1 Porção Média (100g)

Salpicão de frango - 1 Porção (252g)





Observações:

Para uma dieta equilibrada em nutrientes é sempre melhor comer refeição completa no jantar.

Você pode também consumir uma refeição mais prática como um lanche natural ou omelete ou sopa ou wrap, desde que seja completa e não falte nenhum grupo alimentar.

Se possível, sempre inclua algum vegetal e proteínas de boa qualidade.

Deixei algumas receitas para você se inspirar.





Lista de compras

Primeira dieta

Abacate	Abacaxi	Abobrinha italiana
Abóbora cabotian	Acelga	Alface crespa/lisa/americana
Almeirão	Arroz branco	Atum em óleo
Avocado	Banana prata	Batata baroa/Mandioquinha
Batata doce	Bertalha	Brócolis
Castanha-de-caju	Castanha-do-Brasil/Pará	Cenoura
Chicória	Coco em flocos sem açúcar	Contra-filé sem gordura
Couve manteiga	Couve-flor	Damasco desidratado
Espinafre	Farinha de arroz	Feijão Branco
Feijão carioca	Feijão preto	Filé de frango
Filé de tilápia	Filé mignon sem gordura	Goiaba
Goma de tapioca	Grão de Bico	logurte grego desnatado
logurte natural	Laranja	Leite de vaca integral UHT
Lentilha	Macarrão	Mamão papaia
Mandioca/Aipim	Manga Palmer	Maçã Fuji
Maçã argentina	Melancia	Mix de castanhas
Noz	Omelete com couve flor e tomate com queijo muçarela, salsinha, cebolinha e óleo	Ovo de galinha
Patinho sem gordura moído	Peito de frango	Polpa de Açaí congelada
Presunto sem capa de gordura	Pão de forma tradicional	Pão tipo folha/rap
Queijo muçarela	Salpicão de frango fit	Sardinha
Smoothie proteico de abacate	Smoothie proteico de morango com chia	Sobrecoxa de frango
Tangerina poncã	Tomate cereja	Torrada tradicional
Truta	Uva Rubi ou Itália	Vagem
Whey protein (concentrado)		

