

## Desayuno

## Opcion1

Chilaquiles rojos con pollo (60 gr de milanesa de pollo asada + 30
 Totopos horneados, sin sal + salsa casera al gusto + 0.5 rebanadas de queso panela + cebolla al gusto + 1 cucharada cafetera de crema.

## Opcion2

Omelette a la mexicana ó al gusto respetando porciones (1/2 taza de claras de huevo liquidas +
jitomate + cebolla + cilantro + chile jalapeño o serrano opcional + 1 rebanada de jamon de pavo +
espinas al gusto) + 1 paquete de salmas





\*Té/Infusion/Agua de fruto fresco sin azúcar.

#### 2 cáp simibacilos + 1 tab Vit D ó Multivitaminico

#### **Comida**

## Opcion1

• Bowl de arroz pollo y espinacas (100gr de milanesa de pollo asada + 1/4 taza de arroz integral cocido + 1 taza de espinacas + vergetales al gusto en libre porcion + salsa casera opcional.

## Opcion2

- Carne molida o bistec de res, 90gr + 2 taza de verduras cocidas de tu preferencia + 1 paquete de salmas.
- Agua de fruto fresco de tu preferencia sin azúcar



### 2 cápsulas de omega 3 + 2 cáp simibacilos

#### Colación

## Opcion1

• 2 taza de papaya picada + 8 almendras.

### Opcion2

• 1 pera picada + limón al gusto + tajin tapa azul bajo en sodio muy moderado.

\*Té/Infusion/Agua de fruto fresco sin azúcar



• Elegir solo 1 opción por tiempo de comida del menú y respetar las cantidades marcadas de cada alimento.



## Cena

# Opcion1

Quesadillas con pico de gallo (2 tortillas de maiz tamaño promedio + 40gr de queso Oaxaca + 1 nopal pequeño asado + 60gr de pollo deshebrado + pico de gallo (jitomate + cebolla + 1/4 de aguacate + limon)).

## Opcion2

• Overnight manzana canela (Avena cruda en hojuelas 3/4 taza + 1 cucharadita cafeteria de chia + 3/4 taza de leche de almendras o coco + 1 sobre de stevia + canela en polvo al gusto + manzana picada + 10 mitades de nuez). Mezclar y dejar en reposo 2 horas minimo y despues consumir.

\*Té/Infusion/Agua de fruto fresco sin azúcar

### Colación Comodin

• 1 Taza de gelatina D'Gari Light de tu sabor prefereido

\*Té/Infusion/Agua de fruto fresco sin azúcar









ALIMENTOS PERMITIDOS MODERADAMENTE (siempre y cuando no haya contraindicación medica)

SALSAS	BEBIDAS	SAZONADORES
<ul> <li>Salsa sriracha 0</li> <li>Salsa valentina</li> <li>Salsa Cholula</li> <li>Salsa tabasco</li> <li>Salsa de soya baja en</li> </ul>	<ul> <li>Agua natural o mineral</li> <li>Agua de sabor sin calorías</li> <li>Coca-cola sin azúcar (MODERADA)</li> <li>Sprite sin azúcar (MODERADA)</li> </ul>	<ul> <li>Stevia natural o sweet drops(MODERADA)</li> <li>Fruta de monje</li> <li>Canela en polvo</li> <li>Miel maple sugar free (</li> <li>Sal rosada(MODERADA)</li> </ul>
sodio     liquidas     Salsa kétchup sin azúcar     (Heinz)	<ul> <li>Té verde, rojo, canela sin azúcar</li> </ul>	<ul><li>Pimienta</li></ul>
<ul> <li>Salsa verde casera</li> <li>Salsa roja casera</li> <li>Salsa de molcajete casera</li> </ul>	Café negro o americano	<ul> <li>Ajo</li> <li>Mostaza</li> <li>Gelatina light</li> <li>Cilantro</li> <li>Limón</li> </ul>

## RECOMENDACIONES GENERALES

- Plan de alimentación de lunes a lunes
- Utilizar aceite en spray de coco, aguacate, pam.
- Elegir un menú y respetar las cantidades marcadas de cada alimento.
- Evitar azúcar refinada.
- Evitar desvelos, dormir 6 a 8 hrs.
- NO FUMAR, NO BEBER ALCOHOL.