MENÚ 1



• • • • •

LUNES

Granola paleo con budín de chía y chocolate. Tostada de pan de quínoa y semillas con palta (aguacate)

Salteado de pollo con verduras con arroz integral

CENA

DESAYUNO

Asado molido de carne con arroz integral



JUEVES

DESAYUNO

Tostada pan de quínoa y semillas con palta (aguacate) y smoothie verde

ALMUERZO

Salteado de carne con verduras y salsa de tahini con auínoa

CENA

Minestrone de pollo con noodles de zapallo italiano



DOMINGO

DESAYUNO

Tostada de pan quínoa y semillas con huevos revueltos. Latte de cúrcuma

ALMUERZO

Pollo a la cazadora con arroz integral

CENA

Sopa de zapallo con cúrcuma y jengibre

 $\boxed{\bullet \bullet \cdot \cdot \cdot \cdot \bullet}$

MARTES

DESAYUNO

Porridge low carb con smoothie de berries. Tostada de pan de quínoa y semillas con paté paleo ALMUERZO

Asado molido de carne con zuchinni noodles

CENA

Super soup



VIERNES

DESAYUNO

Tostada pan de quínoa y semillas con paté paleo y latte de cúrcuma

ALMUERZO

Zucchini noodles con pesto de espinaca y pescado al horno

CENA

Pescado al horno con camote al horno

.

MIÉRCOLES

DESAYUNO

Huevos revueltos con tostada de pan de quínoa y semillas y budín de chía.

ALMUERZO

Frittata o tortilla de huevos con ensalada de verduras asadas

CENA

Salteado de carne con verduras y salsa de tahini con quínoa



SÁBADO

DESAYUNO

Smoothie bowl de berries con granola paleo.

Pancakes low carb de coco

ALMUERZO

Plateada al jugo con papas fritas saludables

CENA

Plateada al jugo con arroz integral

NOTA:

Las recetas propuestas son solo indicativas. Puedes usar cualquiera de las recetas que hay en el programa o que tú sepas que cumplen con los requisitos de cada semana.

No olvides agregar verduras de todo el espectro de colores y hojas verdes que ocupan el 50% del plato. Agrega también fuentes de grasas saludables y alguno de los acompañamientos y guarniciones.

No recomendamos snacks, sin embargo puedes añadirlos en esta primera semana, si fuese necesario.