

Menu cookeo équilibré JOUR 19



Menu cookeo équilibré JOUR 19

Pour accéder aux **recettes cookeo** et obtenir le descriptif il vous suffit de cliquer sur le **titre de la recette** ou sur **l'image de la recette** .

NB

Les recettes sont prévues pour 4 personnes. Les recettes en rouge sont des recettes réalisées au cookeo .

Une portion de pain = 50 g. Une portion de fromage = 30 g. Sans précision, fruit et yaourt = 1 par repas.

DEJEUNER

Salade de courgettes et tomates

Côte de porc au cidre

Haricots verts et pommes de terre

Fromage blanc nature sucré

Abricots

Pain

DINER

Salade de salsifis

Spaghettis au citron

Fromage

Nectarine

Pain

DEJEUNER

Salade courgettes et tomates 130 calories

Ingrédients pour 4 personnes

2 courgettes/2 tomates/ sel/poivre/2 cuillères à soupe de moutarde/2 cuillères à soupe d'huile d'olive/1 cuillère à soupe de vinaigre/Jus de citron 10 cl/.

Préparation

Lavez vos tomates et vos courgettes. Coupez les courgettes en rondelles avec une mandoline. Déposez les dans 4 assiettes.

Coupez vos tomates et déposez-les sur le lit de courgettes.

Préparez dans un bol une vinaigrette en mélangeant 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, une cuillère à soupe de vinaigre, 2 cuillères à soupe de moutarde, 10 cl de jus de citron du sel et du poivre. Versez la vinaigrette sur la salade et placez au frigo pendant une heure si vous souhaitez une entrée plus fraîche.

Côtes de porc au cidre (cookeo) 265 calories



Haricots verts et pommes de terre 165 calories

Ingrédients pour 4 personnes

8 pommes de terre /400 g de haricots verts /sel/poivre

Préparation

Faites cuire dans 2 étages différents de votre cuit vapeur les haricots verts et les pommes de terre que vous avez épluchées (15 mn pour les haricots verts et 20 mn pour les pommes de terre).

DINER

Salade de salsifis 110 calories

Ingrédients pour 4 personnes

Une grosse boîte de salsifis/2 cuillères à soupe d'huile d'olive/2cuillères soupe de moutarde/une cuillère à soupe de vinaigre/sel/poivre/persil/1 gousse d'ail

Préparation

Ouvrez la boîte de salsifis et égouttez les . Découpez les salsifis en rondelles . Epluchez et coupez l'ail en morceaux. Lavez et ciselez le persil. Préparez une vinaigrette avec 2 cuillères à soupe de moutarde ,2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre, salez et poivrez. Ajoutez l'ail et le persil dans la vinaigrette. Versez la vinaigrette sur les salsifis.

Spaghetis au citron 180 calories



Menu équilibré cookeo JOUR 17



.Nous en sommes au 17 è jour .

Pour accéder aux **recettes cookeo** et obtenir le descriptif il vous suffit de cliquer sur **le titre de la recette ou sur l'image de la recette** .

NB

Les recettes sont prévues pour 4 personnes. Les recettes en rouge sont des recettes réalisées au cookeo .

Une portion de pain = 50 g. Une portion de fromage = 30 g. Sans précision, fruit et yaourt = 1 par repas.

DEJEUNER

Salade de soja

Steaks hachés moutarde

Quinoa

Fromage

Compote de pommes poires sans sucre ajouté

Pain

DINER

Salade composée

Roti porc aux brocolis

flan sans pâtes

ananas

Fromage

Pain

DEJEUNER

Salade de soja 305 calories

Ingrédients pour 4 personnes

1 petite boîte de pousse de soja/1 petite boîte de champignons de paris/1 tomate

1 cuillère à soupe d'huile de colza/ 1 cuillère à soupe de sauce soja/ sel /poivre

Préparation

Dans une poêle avec une cuillère à soupe l'huile de colza faites

revenir les pousses de soja et les champignons de paris que vous avez lavés et égouttés et ajoutez une cuillère à soupe de sauce soja .Lavez et coupez une tomate en morceaux Faites refroidir les champignons et les pousses de soja et mélangez avec les morceaux de tomates.

Steaks hachés moutarde 230 calories



Quinoa 250 calories

Ingédients pour 4 personnes

Quinoa : 260 g/Sel : 1 pincée/poivre

Préparation :

Rincez les graines de quinoa.

Dans une casserole, verser le quinoa et presque recouvrez d'eau et ajoutez une pincée de sel. Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux et à couvert jusqu'à ce que l'eau soit absorbée, soit 15 min environ.

Coupez le feu et laissez gonfler à couvert encore 15 min : le quinoa

sera plus aéré.

. Assaisonnez et accommodez à son goût.

Servir chaud.

Compote de pommes 68 calories



4 pots ou **compote pommes poires cookeo**

DINER

Salade composée 150 calories

Ingrédients pour 4 personnes

1 boîte de maïs/4 tomates/250 g de riz/4 cuillères à soupe d'huile d'olive/1 cuillère à soupe de vinaigre/1 cuillère à café de moutarde/sel/poivre

Préparation

Faites cuire le riz selon les indications du paquet. Egouttez et rincez-le. Laissez refroidir

Lavez et coupez les tomates en morceaux. Egouttez la boîte de maïs.
Mélangez le riz, le maïs et les tomates

Préparez une vinaigrette

Roti de porc aux brocolis 160 calories



Flan sans pâtes 250 calories



**Semaine 1 et 2 menus cookeo
équilibrés récapitulatif**



Voici un récapitulatif des 14 premiers jours de menus cookeo équilibrés .Vous avez donc la semaine 1 et 2 menus cookeo équilibrés.

Bientôt le 15è jour .

Semaine 1 menus cookeo équilibrés

tableau récapitulatif

Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5	Jour 6	Jour 7
Salade de maïs Escalope dinde tomate Riz Fromage Nectarine Pain	Macédoine légumes Spaghettis bolognaise fromage Compote en pot ou cookeo Pain	Salade de chou courgettes bolognaise semoule (courgettes) Yaourt nature au miel Pain	Salade pois chiches Mincerettes de porc à la tomate blé crème dessert chocolat Abricots Pain	Tomates farcies au concombre Coquillettes saint agur cookeo Riz légumes Fromage Brugnon Pain	Salade champignons de Paris Thon tomates Gnocchis Fromage Pomme Pain	Tomates en salade Fleurettes des de jambon Fromage Mangue Pain
Poireaux en vinaigrette Œufs brouillés aux champignons Yaourt nature sucré Banane Pain	Carottes râpées Risotto filet de sole Fromage Nectarine Pain	Salade de concombre Poulet paprika pdt Fromage blanc Compote cookeo Pain	Soupe carottes cumin Spaghettis aux asperges Fromage Nectarine Pain	Salade d'endives aux noix Bœuf haché tomate pâtes Yaourt nature sucré Compote de fruits sans sucre ajouté Pain	Tomates et mâche Risotto saumon poireaux Petit-suisse nature sucré kiwi Pain	Betterave en salade Dinde citron basilic Fromage blanc nature sucré Pêche blanche Pain

JOUR 1 ICI

JOUR 2 ICI

JOUR 3 ICI

JOUR 4 ICI

JOUR 5 ICI

JOUR 6 ICI

JOUR 7 ICI

Semaine 2 menus cookeo équilibrés

Jour 8	Jour 9	Jour 10	Jour 11	Jour 12	Jour 13	Jour 14
Salade de cœurs de palmier Rôti de porc pommes de terre Flan au caramel pomme Pain	Melon Steaks hachés semoule et courgettes banane crème vanille cookeo Pain	Salade pois chiches tomates Œufs brouillés au champignons Épinards en branches et riz Fromage Abricot Pain	Salade Haricots blancs Dinde à la crème fraîche Haricots verts à la tomate Petit-suisse aromatisé pommes Pain	Salade de maïs et de tomates Steak de porc vin blanc cookeo Pommes de terre carottes Fromage Banane Pain	Radis à l'orange Roti porc printanière légumes Fromage blanc 100 g Compote de pommes sans sucre ajouté ou cookeo Pain	Salade haricots verts mais Spaghettis steaks hachés Fromage Fraises ou compote fraises cookeo Pain

Betteraves et champignons en salade Paupiettes de porc tomates Pâtes Nectarines Fromage Pain	Laitue Manon Saumon aux poireaux blé Fromage Orange Pain	Salade de salsifis Emincés de poulet Semoule carottes Yaourt aux fruits Pain	Carottes au pamplemousse Spaghettis au citron Fromage Nectarine Pain	Pointes d'asperges Tomates farcies riz Yaourt nature sucré Mangue 1/2 Pain	Artichauts vinaigrette Moules aux légumes Riz Fromage Abricots Pain	Endives champignons Saucisse chou fleur Crème chocolat Fruit de saison Pain
--	---	---	--	---	--	---

Voilà le récapitulatif de la semaine 2 de menus cookeo équilibrés.
 Pour accéder aux menus il suffit de cliquer sur le jour souhaité en
 haut du tableau ou de cliquez sur

JOUR 8

JOUR 9

JOUR 10

JOUR 11

JOUR 12

JOUR 13

JOUR 14

Les recettes en rouge sont des recettes qui peuvent être réalisées au
 cookeo.

Semaine 2 menus cookeo équilibrés



Semaine 2 menus cookeo équilibrés

Jour 8	Jour 9	Jour 10	Jour 11	Jour 12	Jour 13	Jour 14
Salade de cœurs de palmier Rôti de porc pommes de terre Flan au caramel pomme Pain	Melon Steaks hachés semoule et courgettes banane crème vanille cookeo Pain	Salade pois chiches tomates Œufs brouillés au champignons Épinards en branches et riz Fromage Abricot Pain	Salade Haricots blancs Dinde à la crème fraîche Haricots verts à la tomate Petit-suisse aromatisé pommes Pain	Salade de maïs et de tomates Steak de porc vin blanc cookeo Pommes de terre carottes Fromage Banane Pain	Radis à l'orange Roti porc printanière légumes Fromage blanc 100 g Compote de pommes sans sucre ajouté ou cookeo Pain	Salade haricots verts maïs Spaghettis steaks hachés Fromage Fraises ou compote fraises cookeo Pain

Betteraves et champignons en salade Paupiettes de porc tomates Pâtes Nectarines Fromage Pain	Laitue Manon Saumon aux poireaux blé Fromage Orange Pain	Salade de salsifis Emincés de poulet Semoule carottes Yaourt aux fruits Pain	Carottes au pamplemousse Spaghettis au citron Fromage Nectarine Pain	Pointes d'asperges Tomates farciées riz Yaourt nature sucré Mangue 1/2 Pain	Artichauts vinaigrette Moules aux légumes Riz Fromage Abricots Pain	Endives champignons Saucisse chou fleur Crème chocolat Fruit de saison Pain
---	---	---	--	--	--	--

Voilà le récapitulatif de la semaine 2 de menus cookeo équilibrés. Pour accéder aux menus il suffit de cliquer sur le jour souhaité en haut du tableau ou de cliquez sur

JOUR 8

JOUR 9

JOUR 10

JOUR 11

JOUR 12

JOUR 13

JOUR 14

Les recettes en rouge sont des recettes qui peuvent être réalisées au cookeo.

Pourquoi le premier menu de la semaine 2 commence par jour 8 . C'est parce que il existe une semaine 1 de menus cookeo équilibrés.numérotées de 1 à 7) Pour consultez cette semaine de menus **CLIQUEZ ICI**

Semaine 1 menus cookeo équilibrés tableau récapitulatif



Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5	Jour 6	Jour 7
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

Salade de maïs Escalope dinde tomate Riz Fromage Nectarine Pain	Macédoine légumes Spaghettis bolognaise fromage Compote en pot ou cookeo Pain	Salade de chou courgettes bolognaise semoule (courgettes) Yaourt nature au miel Pain	Salade pois chiches Mincerettes de porc à la tomate blé crème dessert chocolat Abricots Pain	Tomates farcies au concombre Coquillettes saint agur cookeo Riz légumes Fromage Brugnion Pain	Salade champignons de Paris Thon tomates Gnocchis Fromage Pomme Pain	Tomates en salade Fleurettes des de jambon Fromage Mangue Pain
Poireaux en vinaigrette Œufs brouillés aux champignons Yaourt nature sucré Banane Pain	Carottes râpées Risotto filet de sole Fromage Nectarine Pain	Salade de concombre Poulet paprika pdt Fromage blanc Compote cookeo Pain	Soupe carottes cumin Spaghettis aux asperges Fromage Nectarine Pain	Salade d'endives aux noix Bœuf haché tomate pâtes Yaourt nature sucré Compote de fruits sans sucre ajouté Pain	Tomates et mâche Risotto saumon poireaux Petit-suisse nature sucré kiwi Pain	Betterave en salade Dinde citron basilic Fromage blanc nature sucré Pêche blanche Pain

Semaine 1 menus cookeo équilibrés tableau récapitulatif

JOUR 1 **ICI**

JOUR 2 ICI

JOUR 3 ICI

JOUR 4 ICI

JOUR 5 ICI

JOUR 6 ICI

JOUR 7 ICI

Voici un tableau récapitulatif des menus cookeo équilibrés semaine 1 .

Il vous suffit de cliquer sur le JOUR qui vous intéresse pour accéder aux recettes .

Les recettes en rouge peuvent se réaliser au cookeo

Menu cookeo équilibrés Jour 2



Menu cookeo équilibrés des repas pour le 2è JOUR

Bonjour tout le monde voici la 2è journée de menus cookeo équilibrés. Je garde pour l'instant le même principe , je vous propose des recettes réalisées au cookeo et des recettes traditionnelles en ayant toujours pour objectif un apport équilibré en aliments .

Les recettes sont toujours chiffrées en calories pour pouvoir aider ceux qui font un peu plus attention à leur ligne . Je vous laisse en espérant que vous trouverez votre bonheur .

Dans le menu il y a des recettes qui sont inscrites en couleur ce qui signifie qu'en cliquant dessus vous accéder directement à la recette (vous arrivez sur mon blog) sinon la recette est décrite un peu plus bas dans l'article .

DEJEUNER

de légumes

bolognaise au cookeo

Fromage

pot ou cookeo

Pain

DINER

Carottes râpées

filets de sole au cookeo

chocolat en pot ou cookeo

Fruit de saison

Pain

Macédoine

Spaghettis

Compote en

Risotto

Crème

DEJEUNER

Salade de maïs et tomates

Escalope tomate cookeo

Riz (au cookeo ou pas)

Fromage

Nectarine

Pain

DINER

Poireaux en vinaigrette

Œufs brouillés aux champignons cookeo

Yaourt nature sucré

Banane

Pain

CLIQUEZ ICI POUR LE JOUR 1

DEJEUNER

Macédoine de légumes 80 calories

Ingrédients (4 personnes)

1 grosse boîte de macédoine/sel/poivre/2 cuillères à soupe de moutarde/4 cuillères à soupe d'huile d'olive/2 cuillère à soupe de vinaigre

Préparation

Egouttez et rincez la macédoine de légumes puis déposez- la dans un saladier.

Préparez une vinaigrette. Dans un bol mettez 2 cuillères à soupe de moutarde, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre. Mélangez à l'aide d'un fouet, salez et poivrez.

Versez la sauce sur la macédoine.

Spaghettis bolognaise au cookeo 475 calories



Ingrédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis

250 g de champignons de Paris congelés

1 cube de bouillon de boeuf

1 verre de vin blanc

400 g de viande hachée congelée

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Déposez les champignons , puis la viande hachée,

Cassez les spaghettis en 2 et déposez les dans la cuve

Versez ensuite le verre de vin blanc et de l'eau (avec le cube de

bouillon de boeuf émietté) pour couvrir les ingrédients.

“cuisson rapide 4 mn”

Ouvrez le cookeo et ajoutez 2 cuillères à soupe de concentré de tomates, mélangez et servez chaud

Compote pommes ananas au cookeo ou compote de fruit selon votre choix en pot 107 calories



Ingrédients

500 g de pommes épluchées

300 g de morceaux d'ananas (congelés ou frais)

50 ml d' Eau

Préparation

Lavez et épluchez vos pommes

Allumez Cookeo . Sélectionnez « **recette** » **OK** puis « **dessert** » **OK** et choisissez « **compote de fruits** » **OK** puis choisissez le **nombre de personnes** .Suivez ensuite les instructions pour **ajoutez les**

ingrédients . Ajoutez les ingrédients puis faites OK . « Souhaitez vous démarrer la cuisson » faites OK pour démarrer la recette .Fermez le couvercle . Cookeo démarre la cuisson avec avant un préchauffage

Fromage 84 calories

30 g par personne

Pain 110 calories

50 g

Carottes râpées 105 calories

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de carottes / sel poivre/2 cuillères à soupe de moutarde/2 cuillères à soupe d'huile d'olive/1 cuillère à soupe de vinaigre/Jus de citron 10 cl/.

Epluchez et râpez les carottes. Placez- les dans un saladier.

Préparez dans un bol une vinaigrette en mélangeant 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, une cuillère à soupe de vinaigre, 2 cuillères à soupe de moutarde, 10 cl de jus de citron du sel et du poivre. Versez la vinaigrette sur les carottes et mélangez. Placez au frigo.

Salez et poivrez et ajoutez la cuillère à soupe de curry. Servez avec du riz que vous faites cuire en suivant les indications du paquet.

Risotto de filet de sole 242 calories



Ingédients pour 4 personnes

4 filets de sole

200 g de champignons de Paris congelés

200 g de carottes en rondelles congelées

240 de riz

100 g d'oignons congelés

1 verre de vin blanc

Huile D'olive

Paprika

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Préparation

Mode Dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites dorer les filets de sole.

Puis ajoutez les oignons . Émiettez petit à petit le poisson.

Ajoutez ensuite les champignons, les carottes.

Versez le verre de vin blanc, 200 ml d'eau.

Salez , poivrez et saupoudrez de paprika.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 6 mn (temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Servez chaud

Fromage 84 calories

120 g pour 4 personnes

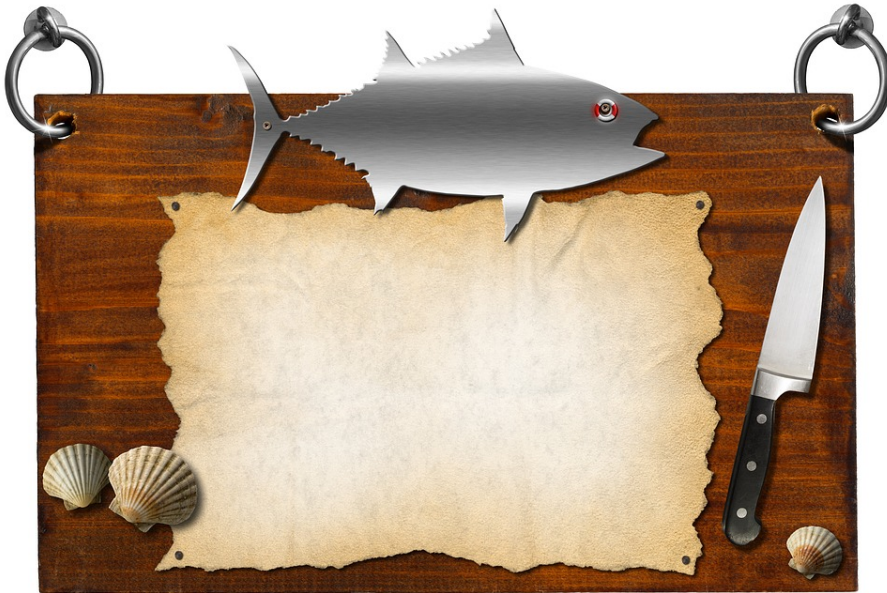
Nectarine 60 calories

4 nectarines pour 4 personnes

Pain 110 calories

50 g

Menus cookeo équilibrés cela vous dit ?



Menus cookeo équilibrés cela vous dit ?

Bonjour tout le monde j'aimerais savoir si des menus équilibrés avec des recettes cookeo pour plat principal ou entrée ou dessert vous intéresse. En fait le principe consisterait à proposer une journée complète de repas avec :

- une entrée
- un plat principal
- un laitage
- un fruit ou équivalent

L'objectif ne serait pas de vous mettre au régime mais de vous proposer une journée équilibrée en apports nutritionnels.

En effet chaque jour notre corps a besoin d'une multitude d'apports qu'il faut équilibrer. Alors pourquoi ne pas utiliser notre cookeo pour nous procurer plaisir gustatif et équilibre alimentaire.

Outre le fait d'équilibrer nos assiettes les menus vous donnerait des idées de repas pour la vie quotidienne.

Qu'en pensez – vous ? J'attends vraiment vos réactions et vos propositions.

Encore merci à tous pour votre suivi.



*Recettes**Cookeo**.net*