



Votre programme d'aide aux employés et à la famille (PAEF) est un service confidentiel de soutien pouvant vous aider à entreprendre une démarche pour effectuer un changement.

Des suggestions santé pour le déjeuner, le dîner et le souper

Lorsque la journée s'annonce chargée, il est facile d'oublier de prendre soin de soi. Trop souvent, nous nous contentons d'un arrêt rapide à un service au volant; cela devient une habitude, et notre santé et notre énergie en souffrent.



Vous n'avez pas le temps de prendre un bon déjeuner? Ces idées de déjeuners rapides et nourrissants dont les portions sont appropriées vous démontreront le contraire :

20 suggestions pour préparer rapidement un déjeuner santé

1 bol de céréales Lait Banane	2 tranches de pain de blé entier rôties 250 ml (1 tasse) de yogourt 1 orange	2 tranches de pain doré 1 c. à table de sirop Fraises 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de yogourt	1 bagel de blé entier 1 c. à table de beurre d'arachide 1 kiwi 250 ml (1 tasse) de lait
1 bagel multigrains 2 c. à table de fromage à la crème allégé 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de yogourt 1 orange	1 œuf poché 1 muffin anglais au blé entier Tranches de tomate Tranche de fromage	2 gaufres riches en fibres 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de yogourt Pêches en conserve	190 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de céréales granola 250 ml (1 tasse) de yogourt Fraises et bleuet
1 sachet de flocons d'avoine 1 tranche de pain rôti 250 ml (1 tasse) de lait 2 clémentines	2 saucisses végétariennes 1 bagel 2 abricots Lait	1 muffin au son 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de yogourt 1 banane	1 bol de céréales 250 ml (1 tasse) de lait 1 macédoine de fruits
1 muffin anglais de blé entier 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de fromage cottage 65 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de cantaloup 250 ml (1 tasse) de lait	2 tranches de pain aux raisins 1 c. à table de fromage à la crème 1 banane 250 ml (1 tasse) de lait	2 gaufres riches en fibres 1 c. à table de sirop Banane 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de yogourt	125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de céréales 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de lait 1 tranche de pain multigrains et 1 c. à café de fromage à la crème 1 orange

Dans chacun de ces cas, ajoutez un verre d'eau et vous aurez un repas équilibré :

20 suggestions pour préparer un dîner savoureux et léger				
Dinde fumée et chutney de fruits sur pain de blé entier Pomme	Sandwich au thon sur pain de seigle Poignée de carottes miniatures 125 ml (½ tasse) de yogourt	Pois chiches et salade de couscous dans une tortilla de blé Nectarine	Jambon, tranches de champignons, mayonnaise à la moutarde dans un pain pita de blé entier Ananas en conserve	1 pointe de pizza italienne avec fromage et sauce tomate Poire
Poulet dans pain pita et sauce chili 125 ml (½ tasse) de compote de pommes	Saucisse végétarienne sur petit pain (avec garnitures et condiments) Choucroute 2 dattes	125 ml (½ tasse) d'humus, d'épinards, de carottes et de tranches de tomate dans une tortilla de blé Kiwi	Salade aux œufs sur pain 7 grains 5 carottes miniatures 5 tiges de brocoli	Burrito mexicain sur tortilla de blé Nectarine
1 hambourgeois végétarien sur pain kaiser de blé entier (garni de tranches de tomate) Orange	500 ml (2 tasses) de bouillon de légumes et 250 ml (1 tasse) de légumes (décongelés et cuits) 1 pain pita de blé entier 1 tranche de fromage cheddar	Galette de saumon 250 ml (1 tasse) de pâtes assaisonnées d'huile d'olive Carottes et concombre 2 clémentines	Sandwich au fromage fondant sur pain de grains entiers 1 grosse pomme	½ boîte de saumon sur bagel multigrains Raisins
375 ml (1½ tasse) de pâtes cuites, riches en fibres, avec 1 piment vert et ½ oignon sautés ½ paquet de protéines végétales (soya et blé) prêtes pour la cuisson ½ boîte de sauce tomate	Légumes rôtis et fromage sur tortilla multigrains Macédoine de fruits en conserve	Sandwich au beurre d'arachides et banane sur pain multigrains 250 ml (1 tasse) de lait	Tofu sur pain croûté Poire	250 ml (1 tasse) de laitue vert foncé, tranches de tomate, carottes miniatures 65 ml (¼ tasse) de graines de tournesol 95 ml (3 onces) de mozzarella râpé 1 petit pain de blé entier

Bien qu'il soit facile de trop manger ou d'adopter de mauvaises habitudes à l'heure du souper, ces suggestions vous aideront, votre famille et vous, à éviter la restauration rapide ou les repas traités et congelés et à savourer pleinement un repas nourrissant et équilibré qui sera bon pour votre santé. Pour obtenir de plus amples renseignements sur la façon de préparer ces repas, consultez un livre de recettes ou explorez le Web afin d'y trouver des recettes.

© 2026 Morneau Shepell Ltée. Votre programme ne comprend pas nécessairement tous les services

20 suggestions pour préparer un souper nourrissant

Macaroni au fromage avec pois et carottes Pomme	500 ml (2 tasses) de soupe aux lentilles 1 tranche de pain croûté Salade et vinaigrette	Pâté au tofu 190 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de maïs 250 ml (1 tasse) de piments rouges et verts mélangés	3 tranches de jambon maigre dans une salade de laitue vert foncé avec tomates, carottes, échalotes et pois Vinaigrette Petit pain croûté	Saumon cuit au four avec aneth frais et jus de citron 250 ml (1 tasse) de riz brun Macédoine de légumes surgelés
2 tacos avec des protéines végétales (soya et blé) prêtes pour la cuisson 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de fromage râpé Tranches de tomate	250 ml (1 tasse) de salade au poulet 1 pain pita de blé entier 250 ml (1 tasse) de brocoli cuit à la vapeur	Poitrine de poulet rôti Pomme de terre au four Haricots verts	Omelette aux champignons et au fromage Tranche de pain multigrains 1 orange	110 grammes (3 à 4 onces) de côtelette de porc rôtie 250 ml (1 tasse) de pâtes assaisonnées d'huile d'olive 250 ml (1 tasse) de carottes cuites à la vapeur
$\frac{1}{2}$ à 1 boîte de haricots mélangés Tranche de pain croûté 5 carottes miniatures 1 piment rouge coupé en dés	110 grammes (3 à 4 onces) de poulet en languettes sauté avec brocoli, carottes, pois mange-tout 250 ml (1 tasse) de nouilles orientales	SUPER AVEC UN AMI	250 ml (1 tasse) de dal indien (légumineuses) 250 ml (1 tasse) de riz Basmati Salade et vinaigrette	375 ml (1 $\frac{1}{2}$ tasse) de pâtes avec carottes, piments, oignons, 2 c. à café de sauce tomate 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de lait écrémé fromage mozzarella
Tofu oriental au four 1 patate douce sautée avec des oignons Salade et vinaigrette	250 ml (1 tasse) d'épinards avec 65 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de noix d'acajou, oignon rouge, tomates cerise 2 œufs à la coque, tranchés 1 petit pain multigrains	110 grammes (3 à 4 onces) de bœuf cuit au four 1 pomme de terre au four Brocoli et chou-fleur cuits à la vapeur	Casserole de lentilles et de fèves Pois et carottes	110 grammes (3 à 4 onces) de sole grillée 1 pomme de terre au four avec crème sure 190 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de maïs

Utilisez ces idées et votre imagination. Lorsque vous aurez une meilleure idée de ce que sont une portion appropriée et un repas équilibré, vous éprouverez du plaisir à utiliser vos talents créateurs. Augmentez légèrement les portions et partagez un repas avec un ami ou placez cette portion décrite dans ce site. Veuillez consulter la documentation de votre programme pour plus d'information.

supplémentaire au congélateur pour la prochaine fois. Préparer un repas équilibré est beaucoup plus facile que vous le croyez!

Pour une assistance immédiate, composez le 1 844 880 9137.