



Lekeorganic-Cliob

Te damos la bienvenida a nuestra prueba gratuita de menús.

Modo de utilizar el menú





Es importante que al momento de realizarla tomes en cuenta acomodar tus horarios de manera, que nunca pase más de 4 horas entre un alimento y otro.

Este menú consta de 3 días de un alimentación balanceada, es importante, si presentas algún tipo de enfermedad o patología en especifico contactes antes a un profesional de la salud.

No es apta para personas con trastornos alimentarios.

Si estas interesado en continuar con nosotras, te recomendamos enviarnos un correo electrónico en nuestra plataforma o bien adquirir el plan de cambio de estilo de vida.





	Día Uno	Día Dos	Día Tres
Primer alimento	*1 rebanada jamón de pavo o *1 fruta del tamaño del puño de su mano.	*1 rebanada jamón de pavo o *1 fruta del tamaño del puño de su mano.	*1 rebanada jamón de pavo o *1 fruta del tamaño del puño de su mano.
Desayuno	Omeltte de huevo 2 claras de huevo ½ taza de espinacas en trocitos. Realizar la cocción con un cucharadita de aceite de girasol. Café, té para acompañar	Bowl de frutas 1 taza de yogurt natural 4 gajos de pomelo 2 guayabas en trozos 1 cucharadita semillas de chía 3 nueces partidas en trocitos	Huevo revuelto con salchicha de pavo 2 huevos revueltos 1 cucharadita de aceite de girasol acompañado de 1 salchicha de pavo en trozos. 1 rebanada de queso panela para acompañar
Colación AM	1 taza yogurt natural con ¾ taza de blueberries	1 taza de jícama en rebanadas con sal, limón y picante al gusto (no valentina)	½ taza de fresas
Comida	Chayote relleno de jamón y queso ½ Chayote hervido 1 rebanada de jamón en trozos pequeños ½ cucharada de cebolla finamente picada 60 gramos de queso estilo Oaxaca derretido ½ plato de lechuga orejona y acelgas para acompañar 1 cucharadita de aceite de oliva como complemento	Taquitos de lechuga con picadillo 3 tacos de hoja de lechuga acompañado picadillo (60 gramos de carne molida de res sazonada con 1 cucharadita de aceite de girasol, 1 cdita cebolla en trocitos, 1 pimiento morrón pequeño en trozos) Verduras al vapor para acompañar (permitidas)	Chile relleno de champiñones 1 chile poblano asado sin semillas 2 rebanadas de queso fresco en trocitos acompañado ½ taza de champiñones asados en trocitos 1/2 plato de brócoli con chayote al vapor
Colación PM	1 taza de pepino con limón , sal y picante al gusto y tolerancia	1 taza de jícama en rebanadas con sal , limón y picante al gusto y en tolerancia.(no valentina)	1 taza medidora de cacahuate tostado para pelar
Cena	1 taza de calabacitas con ¼ de taza de trocitos de queso panela ligth.	4 Rollitos de jamón de pavo rellenos de queso panela Acompañados de lechuga finamente picada con trocitos de pepino para acompañar	¼ de plato filete de pescado a la plancha +1/2 plato lechuga orejona + ¼ taza de trocitos de aguacate, aderezado con 1 cucharadita de vinagreta no dulce.