

Quels aliments consommer pour votre prise de masse musculaire ? Vous trouverez cidessous différents tableaux d'aliments rangés par catégorie avec tous les macronutriments et les calories, idéal pour y voir plus clair et faire les bons choix alimentaires. Vous saurez ainsi précisément ce que vous apporte chaque aliment, nous avons même mis en gras les macronutriments particulièrement intéressant!

#### LAIT ET PRODUITS LAITIERS :

Aliments (100 g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Calories (kcal)
Babeurre	3,2	4	0,5	33
Fromage à pâte dure - semi-dure	27,2	0	32,1	400
Lait, écrémé	3,4	4,7	0,1	33
Fromage style cottage cheese	12,7	2,4	4,5	101
Fromage blanc maigre	10,8	4,2	0,2	62
Lait (en moyenne)	3,3	4,6	3,4	62
Mozzarella	18,7	0,7	19,5	253
Yaourt nature	4	4,5	3,6	66
nu3 Performance Whey Isolate, cassis	83	4,3	1,1	373
nu3 Performance Whey, Café glacé	72,7	7,8	4,5	371
Parmesan	36	0	25,6	374
Fromage de chèvre	17	1,5	18,8	243
Fromage à tartiner (en moyenne)	19,3	0	27,4	324

#### **VIANDES ET OEUFS**

Aliments (100 g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Calories (kcal)
Volaille, crue	22,9	0,1	2,5	114
Viande hâchée (en moyenne), crue	21,6	0	6,2	142
Filet de poulet, cru	25,2	0	0,9	109
Oeuf entier	11,9	0,3	10,3	142
Agneau/ mouton (en moyenne), cru	20,5	0	5,8	134
nu3 Beef Jerky Original	51	4	3,7	256
Foie de boeuf	20,5	5,3	3,9	138
Boeuf (en moyenne), cru	21,4	0	5,4	134
Jambon cru	31	0,3	11,5	229
Porc (en moyenne), cru	21,4	0	8,3	160
Gibier (en moyenne), cru	21,1	0	3,4	115



#### BEEF JERKY LE PLEIN DE PROTEINES

- Viande de boeuf nourri à l'herbe
- Naturellement riche en protéines
- Un snack salé pour la route

COMMANDER MAINTENANT



### POISSONS ET FRUITS DE MER:

Aliments (100 g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Calories (kcal)
Crevettes, crues	11,4	1,2	0,6	56
Flétan, cru	20,6	0	3,9	118
Calamar, cru	16	2,3	1,1	83
Crustacés (moyenne), crus	15,5	1	1	75
Saumon fumé	23,2	0	8,2	167
Moules, crues	11,7	3,4	2,7	85
Sardine à l'huile, égouttée	23	0	13,7	215
Langoustines, crues	19,6	0,8	1,3	93
Lieu noir, cru	19,3	0	0,3	80
Thon nature, égoutté	25,6	0	1,6	117

### LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES

Aliments (100 g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Calories (kcal)
Haricots (toutes sortes), séchés	20,9	40,7	1,5	305
Broccoli, cru	3	2,4	0,4	31
Champignon, cru	2,9	1,1	0,3	22
Pois, verts	6	12	0,7	90
Pois chiche, séchés	18,6	44,3	4,9	327
Carottes, crues	0,8	6,6	0,3	38
Lentilles, entières, séchées	24,4	44,8	1,5	324
Maïs, cru	3,3	15,7	1,2	92
nu3 Protéines Vegan 3K, Vanille	71,2	4,8	4,1	354
Chou de Bruxelles, cru	4	3,5	0,5	43
Fèves de soja, séchées	38,2	6,3	18,3	387
Epinard, cru	2,7	0,8	0,4	23
Tofu	8,1	0,7	4,8	81
Chou de Milan, cru	2,8	2,9	0,3	31
Pois mange-tout, cru	4	10	0,2	68



### NU3 PROTÉINES VEGAN 3K **PUREMENT VÉGÉTALES**

- 21 g de protéines par shake
  Une qualité de protéines élevée
  Sans sucres ni arômes ajoutés



### L'ÉPICERIE FINE ET LES SUCRERIES

Aliments (100 g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Calories (kcal)
Soda, sucré	0	10	0	40
Thé glacé, sucré	0	7,5	0	30
Bonbons aux fruits	6,6	78,6	0	341
Bonbons durs	0,5	95	0,3	385
Confiture	0,5	58,7	0,5	246
Limonade, sucres et arômes ajoutés	0	9,5	0	38
Popcorn	12	62,9	4,2	367
Pudding, Vanille	2,8	18	2	101
Sirop, non dilué	0,1	91,8	0,2	371
Sorbet aux fruits	0,2	32,1	0	136
Glucose	0	99,8	0	399
Glace à l'eau	0	22	0	88

## NOIX, GRAINES ET OLÉAGINEUX :

Aliments (100 g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Calories (kcal)
Noix de cajou	18,2	26,6	45,2	593
Graines de chanvre	22	2	31	385
Noisette	15,2	6,9	59,5	643
Graines de courge	32,6	4,7	49,1	603
Graines de lin	17,9	10,8	33,6	472
Amande	21,2	4	49,9	576
nu3 Beurre de cacahuète	28	12,4	49	609
nu3 Chia graines entières bio	23	2,3	31,6	450
Noix du Brésil	16,6	3,2	66,5	692
Pignons de pin	31,6	13,9	44,9	594
Pistaches	20,3	17,6	45,4	580
Graines de sésame non pelées	17,7	11,7	49,8	589
Graines de tournesol	21,3	12	53	626
Noix	15,9	7	70,8	742



### RICHE EN PROTÉINES : NU3 BEURRE DE CACAHUÉTE

- Source de protéines naturelle
- 100 % cacahuète
- sans sel, sucre ou huile de palme ajouté



### BOISSONS SANS ALCOOL:

Aliments (100 g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Calories (kcal)
Jus d'orange	0,5	11,1	0,5	51
Jus de raisin	0,2	15	0,1	62
Eau	0	0	0	0

### FRUITS ET PRODUITS À BASE DE FRUITS :

Aliments (100 g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Calories (kcal)
Pomme, épluchée, séchée	1,5	63,2	2	295
Abricot sec	5	47,9	0,5	275
Avocat cru	1,8	0,8	14,2	144
Banane, séchée	3,9	80,7	1,8	370
Banane, crue	1,1	21	0,3	95
Mûres fraîches	1	6,2	0,4	44
Dattes séchées	2,5	69	0,5	305
Figues séchées	3,2	56,8	1,2	273
Myrtilles fraîches	0,6	11,3	0,5	58
Framboises fraîches	1,2	7	0,6	52
Groseilles rouges fraîches	1,1	5	0,5	45
Pruneaux	2,5	39,8	0,3	204
Airelles rouges crues	0,3	7,1	0,5	40

## CÉRÉALES, PRODUITS CÉRÉALIERS ET FÉCULENTS :

Aliments (100 g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Calories (kcal)
Amarante, crue	14,5	66,2	6,5	385
Cornflakes	7,2	79,1	0,6	359
Farine d'épeautre complète, type 1900	15,6	60	2,7	346
Flocons d'avoine	13,5	57,5	7,5	372
Son d'avoine	17,3	50,8	7	366
Millet, grains épluchés	9,8	68,8	3,9	357
Pomme de terre, épluchée, nature	2	15,6	0,1	76
Pain suédois, complet	10,4	62,4	1,8	327
Riz complet, sec	7,5	73,9	2,8	357
Farine de seigle complète, type 1800	8,5	63,3	1,7	325
Pain de seigle concassé	6,2	44,3	1,2	228
Seitan	28	2	2,5	148
Pâtes sans oeuf, complètes, sèches	13,4	60,6	2,5	342
Pain de mie	8,9	45,7	10,4	316
Galettes de riz complet	8,2	81,5	2,8	392
Pain blanc	8,5	48,9	0,8	242
Germes de blé	25	33,3	10	355
Son de blé	14,9	17,7	4,6	262
Farine de blé, type 550	12	69,5	1,3	344
Pain de blé complet	8,6	38,3	1,3	213



# PRODUITS FINIS ET PLATS PRÉPARÉS :

Aliments (100 g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Calories (kcal)
Chili con carne, préparé	10,8	9,2	4,4	125
Omelette préparée	11,1	1,4	11,5	154
Bâtonnets de poisson panés et préfrits	16,2	15,3	11,6	232
Rôti de viande, cuit au four	17,1	8,2	10,5	197
Sauce salade au yaourt (sans huile)	3,7	5,7	3,3	68
Kebab dans un pain pita	7,7	14,5	3,7	125
Ketchup	2	26	0,4	117
Riz au lait, industriel	5,4	19,5	3,5	132
nu3 Mix pour pancakes protéinés	55	27	2	357
nu3 Fit Protein Creme	21	33	37	515
nu3 Smart low carb muesli, chocolat	33	20	20	424
nu3 Barres protéinées, chocolat	40	32	6,8	321
nu3 Protein Bowl bio	27	37	10	380
nu3 Fit Muffins	20	41	12,4	329
nu3 Fit Pizza	31	4,4	16	357
nu3 Fit Bread	35	6,1	19	380
nu3 Cookie Protéiné, amande- chocolat blanc	52	26	12,8	399
Pizza au thon, cuite au four	12,2	26,5	7,7	227
Pizza quatre fromages, cuite au four	12,9	37,2	10,3	297





#### HUILES ET MATIÈRES GRASSES :

Aliments (100 g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Calories (kcal)
Beurre	0,7	0,7	82,3	746
Margarine	0,5	0,5	80	724
nu3 Huile de coco bio	0	0	99	898
Huile d'olive	0	0	89,9	809
Huile de colza	0	0	89,9	809
Huile de tournesol	0	0	89,9	809

Comme vous pouvez le voir dans le document, il n'existe pas qu'un seul profil nutritionnel qui constitue une bonne alimentation pour la prise de masse. En effet, différentes valeurs nutritives sont bénéfiques en fonction des situations. Pour vous donner une première orientation, voici quelques conseils rudimentaires pour savoir quoi manger quand vous vous entraînez le soir après le travail :

<u>Le matin</u>: une grande quantité de protéines et de glucides lents (p. ex. flocons d'avoine, muesli, pain de seigle complet, pommes, jus d'orange non sucré), une quantité modérée de gras, au moins 1 portion de fruits.

<u>Le midi</u> : une grande quantité de protéines et de glucides lents, une quantité modérée de matières grasses, au moins 1 portion de légumes.

<u>1 heure avant l'entraînement</u> : une quantité modérée de glucides rapides (par ex. 300 ml de boisson gazeuse, banane mûre, pâte sucrée, 50 g d'ours en gélatine), de la caféine si nécessaire.

<u>Immédiatement après l'entraînement</u> : une grande quantité de glucides rapides (voir aussi la liste des stimulants et des sucreries) et de protéines.

<u>Dîner</u>: une grande quantité de protéines et de glucides lents, une quantité modérée de matières grasses, min. 1 portion de légumes.

<u>Peu avant d'aller au lit (facultatif)</u>: une grande quantité de protéines de lait avec le moins de matières grasses possible (p. ex. fromage blanc faible en matières grasses ou skyr).

<u>Snacks</u>: de préférence riches en protéines et/ou en glucides et faibles en matières grasses, en plus des fruits et légumes.

Liquide: eau (2 à 3 litres par jour)

Vous trouverez plus d'informations sur notre page "aliments pour la prise de masse"!

#### Sources:

Banque de données nutritionnelles Version 5.3 [Internet]. Disponible sous le lient : http://naehrwertdaten.ch/nu3: www.nu3.fr http://fddb.info/