Campagne courriel d'une alimentation saine pour l'été - Descriptifs pour les courriels

Semaine 1 – Les principes de base pour un barbecue sain

Le temps plus chaud nous donne généralement l'envie de sortir le gril! Découvrez quelques conseils et idées pour votre prochain barbecue et régalez-vous avec des repas d'été sains et savoureux.

Semaine 2 – Marinades saines

Les marinades rehaussent le goût de vos aliments. Apprenez à faire des choix de marinade plus sains et même à faire la vôtre! Nous avons quelques recettes délicieuses à essayer.

Semaine 3 – Recettes de grillades

À la recherche de nouvelles recettes à essayer sur le gril? Nous sommes là pour vous! Jetez un coup d'œil à nos recommandations pour la salade de maïs grillé, les brochettes de crevettes, et plus encore!

Semaine 4 – Burgers, salades de chou, et marinades

Les burgers grillés et la salade de chou sont les incontournables de l'été, mais pourquoi ne pas modifier la recette habituelle des burgers de bœuf et de la salade de chou crémeuse? Essayez ces recettes de burgers et de salades! Nous partageons également quelques recettes de marinades appétissantes.

Semaine 5 – Des salades d'été excellentes pour la santé

Avec tant de fruits et de légumes en saison pendant l'été, c'est le moment idéal pour les incorporer dans vos repas. Faites éclater les saveurs fraîches avec ces savoureuses salades d'été!

Semaine 6 – Les délices de l'été

Tout le monde aime le dessert! Découvrez si le yogourt glacé est vraiment une option plus saine et découvrez quelques délices glacés faciles à préparer qui vous permettront de rester au frais et de garder le cap sur une alimentation saine.