

LA NOURRITURE (1)

1 - Le chef cuisinier n'a pas eu le temps de recopier ce qu'il peut proposer à ses clients.

En voici la liste dans le désordre ; place les plats dans le menu.

canards aux olives - endives braisées - frites - coupe de fraises - salade de tomates - bifteck - tarte aux myrtilles - camembert - poires - bananes - truite aux amandes - petits pois aux lardons - gruyère - mousse au chocolat - fromage de chèvre - radis - sorbet à la framboise - crudités de saison.

2 - Tes parents t'invitent au "Boeuf sur le toit" pour ton anniversaire.

Compose le menu que tu préfères.

Hors d'oeuvre	
Viande ou poisson	
Légumes	
Fromage	
Dessert	
Fruit	

3 - Souligne en bleu les personnes qui cuisinent et servent les repas et en rouge les clients.

un cuisinier - un restaurateur - un convive - un serveur - un traiteur - un pensionnaire - un maître d'hôtel - un aubergiste - une serveuse.

4 - Tu es pressé ! Souligne les lieux où tu peux manger rapidement.

un relais-routier _ un palace _ un snack _ un libre-service _ une cafétéria _ un buffet _ une auberge _ un grill.

"Au boeuf sur le toit"

Auberge
Menu 120 F

Hors-d'oeuvre

.....

ou

.....

ou

.....

Viandes ou poissons

.....

ou

.....

ou

.....

Légumes

.....

ou

.....

ou

.....

Fromages

.....

ou

.....

ou

.....

Desserts

.....

ou

.....

ou

.....

Fruits

.....

ou

.....

Prénom : _____