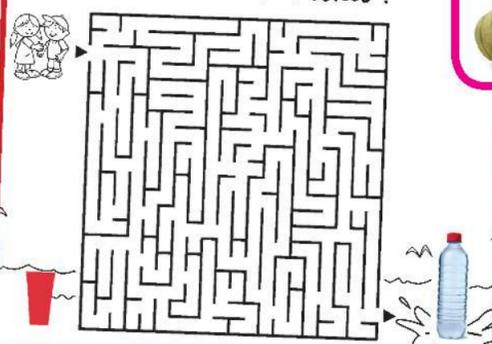


À ton avis combien faut-il de lait pour faire 1kg de beurre ?

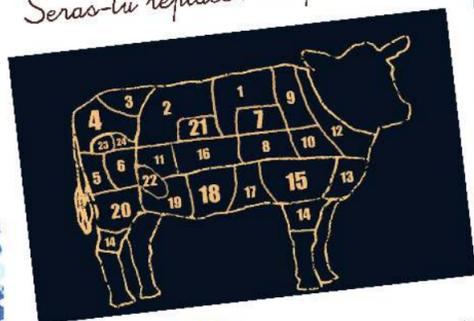
- 100 litres
- 22 litres
- 10 litres
- 350 litres



AIDE TES COPAINS À REJOINDRE LA BOUTEILLE !



Bavette, faux-filet, rumsteak, paleron, gîte...
Seras-tu replacer ces pièces ?



- Côtes et entrecôtes
- Le filet ou faux-filet
- Le rumsteak
- La culotte
- Le gîte à la noix
- La tranche grasse
- Le paleron
- La macreuse
- Le talon, le collier et la griffe
- Les bavettes d'Aloyau et de flanchet
- La poitrine
- Le gîte
- Le plat de côtes
- Le tendron et le flanchet
- L'onglet et la hampe
- La poire et l'araignée

Mots croisés

Quiz sur l'œuf

- 1)- Qui pond les œufs ?
a) La poule
b) Le coq
c) Les deux
- 2)- Combien d'œufs pond une poule par an ?
a) 50 œufs
b) 175 œufs
c) 280 œufs
- 3)- Quel est le temps de cuisson d'un œuf coque ?
a) 10 mn
b) 5 mn
c) 3 mn
- 4)- A quelle famille alimentaire appartient l'œuf ?
a) La famille des protéines
b) La famille des féculents
c) La famille des corps gras
- 5)- Quelle est la recette qui ne contient pas d'œuf ?
a) La crème anglaise
b) L'omelette
c) La tapenade



Pour une Alimentation Saine et de Qualité

Euro-Toques aux côtés de la Commission Européenne pour sensibiliser les enfants à manger mieux et autrement.
Face aux problèmes de santé publique que représente l'obésité – 22 millions des 75 millions d'enfants vivant en Europe sont en surpoids et 5.1 millions sont obèses (sources : Organisation pour l'Etude sur l'obésité), Euro-Toques s'engage aux côtés de la Commission Européenne dans une action collective auprès des enfants, dont l'objectif est de les sensibiliser à modifier leurs habitudes alimentaires et entend ainsi contribuer à la lutte contre l'obésité chez les jeunes.



« Notre Lobby, c'est le produit !! »



LES ENFANTS AU RESTAURANT

À toi de trouver l'intrus parmi ces noms !

CAPUCHE	PANTALON	JUPE
BASKET	MANTEAU	CAFÉ

Coloriage

Sais-tu qui je suis ?
Sais-tu ce qu'on fait de mes œufs ?

Connais-tu les fruits ?

Trouve les 7 différences

Connais-tu le Sel de Guérande ?

Le Sel de Guérande provient des marais salants de Guérande où il naît de la seule alchimie de l'océan, du soleil et du vent. Il est récolté à la main, selon le savoir-faire unique et ancestral des paludiers. 100% naturel, non raffiné. Le Sel de Guérande ne comporte aucun additif. Depuis 2012, le Sel de Guérande et la Fleur de sel de Guérande, bénéficient d'une IGP (Indication Géographique Protégée).

mois cachés les légumes du potager

l n a v e t m d é p i n a r d s c l
j a y a r t i c h a u t l r n n é j
c o u r g e t t e c c r h e a b l p
m d n p o i v r o n g a x b u z e o
q â u m i o i g n o n d k s b v r m
r e c h u q r v p c m i c p e q i m
w f o h h a r i c o t s v e r t s e
b t n e e j v h x c c f y t g c w d
t r c o e d s a l a d e h i i p z e
c h o u - f l e u r u f t t n o m t
h p m c d y l s b o y è o - e i u e
s u b a o l z j a t h v m p h r g r
j m r f i l i z i t a e a o n e c r
h m e l o n i m l e x s t i u a t e
c h o u n p o t i r o n e s x u s y

Mots à trouver