













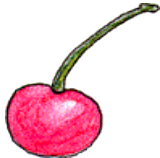



























Lexique de la nourriture

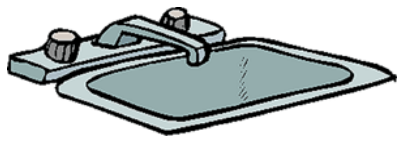
Fruits		Légumes		Produits laitiers	Boissons	Pour assaisonner
						
une pomme	un citron	une laitue, une salade	un haricot vert	du fromage	de la bière	des herbes
						
une banane	une orange	une carotte	un petit pois	du lait	du jus	du sel
						
une cerise	un ananas	un oignon	un pois chiche (des légumes secs)	un yaourt	de l'eau	du poivre
						
un raisin	une fraise	une pomme de terre	un haricot blanc (des légumes secs)	du beurre	du vin	de l'huile
						du vinaigre
une pêche	une pastèque	Ail	une lentille (des légumes secs)	un rafraîchissement		de la moutarde
						du sucre
un abricot	une olive	du maïs	une lentille (des légumes secs)			
						
une poire						

Les différents **repas du jour** sont: le petit déjeuner (le matin), le déjeuner (à midi), le goûter (vers 16 h pour les enfants) et le dîner (vers 20 h). Au déjeuner et au dîner on prend habituellement une entrée, un plat fort, un fromage et/ou un dessert.

Petits déjeuners/ goûters		Entrées	Plats forts	Garnitures	Desserts	
 un café	 du pain de mie	 une salade	 de l'agneau (de la viande, des côtelettes)	 du poisson	 des légumes	 des fruits
 du lait	 du beurre	 des pâtes	 du porc (de la viande, des côtes)	 des oeufs	 du riz	 du gâteau
 un thé	 de la confiture	 de la soupe	 du veau, du boeuf (de la viande, un steak)	 du thon (une boîte)	 des frites	 un yaourt
 jus (d'orange)	 un croissant		 du poulet (de la viande, une cuisse)	 une pizza	 la crème caramel/ de la mousse au chocolat	
 du pain (une baguette)			 un sandwich			
			 des saucisses	 un hamburger		

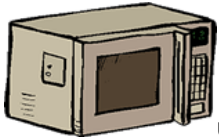
Pour manger et pour cuisiner il nous faut des **outils de cuisine** et des **couverts**: les voilà!!

Outils et parties de la cuisine



évier

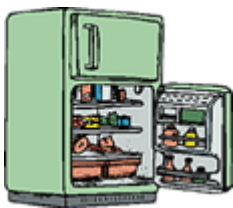
un



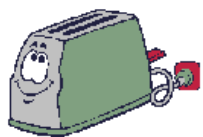
un four à
microondes



un fourneau et un four



un frigo



Grille-pain



poêle

une



des couverts de
cuisine



une
casserole/ une cocotte



une cafetière



plat

un

Couverts



couteau (à découper, à
viande, à fromage, à
dessert...)

un



une cuillère (à
soupe, à dessert, à
café...)



une
fourchette



un verre (à
eau, à vin....)



une tasse



salier et un poivrier

un



une carafe



une assiette (creuse,
plate, à dessert...)



une coupe
(verre à pied)



une tasse
et une soucoupe



une nappe et une
serviette

