

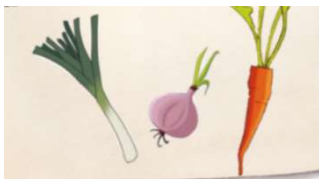
Pour lundi 26 mai

Lundi 26 mai

1. Je lis ce texte

La soupe aux légumes

- Laver un poireau et une branche de céleri.
- Eplucher un oignon.
- Eplucher et laver deux carottes, trois pommes de terre, une courgette, trois navets.
- Couper tous les légumes en morceaux.
- Verser de l'eau dans une grande marmite.
Ajouter tous les légumes et une feuille de laurier.
- Faire bouillir puis laisser cuire à feu doux pendant 40 minutes.
- Mixer la soupe.
- Saler et poivrer à votre goût et ajouter deux cuillères à soupe de crème fraîche.



1. Entoure la bonne réponse.

Il faut une feuille de laurier pour faire la soupe aux légumes.

vrai	faux
------	------

Il faut faire bouillir 20 minutes la soupe aux légumes.

vrai	faux
------	------

Il y a du céleri dans la soupe aux légumes.

vrai	faux
------	------

2. Coche les ingrédients de la soupe au chou.

- ☐ eau
- ☐ céleri
- ☐ navet
- ☐ poireaux
- ☐ carotte
- ☐ oignons
- ☐ pommes de terre
- ☐ sel et poivre
- ☐ laurier
- ☐ courgette
- ☐ thym

CORRECTION du Lundi 26 mai1. Entoure la bonne réponse.

Il faut une feuille de laurier pour faire la soupe aux légumes.

☒ vrai☐ faux

Il faut faire bouillir 20 minutes la soupe aux légumes.

☐ vrai☒ faux

Il y a du céleri dans la soupe aux légumes.

☒ vrai☐ faux2. Coche les ingrédients de la soupe au chou.

eau



céleri



navet



poireaux



carotte



ognons



pommes de terre



sel et poivre



laurier



courgette



thym