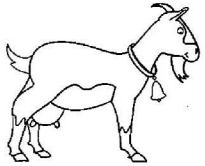
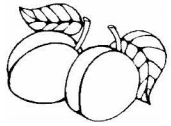
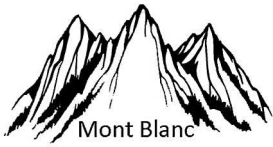
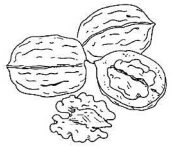
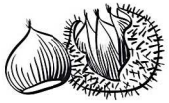




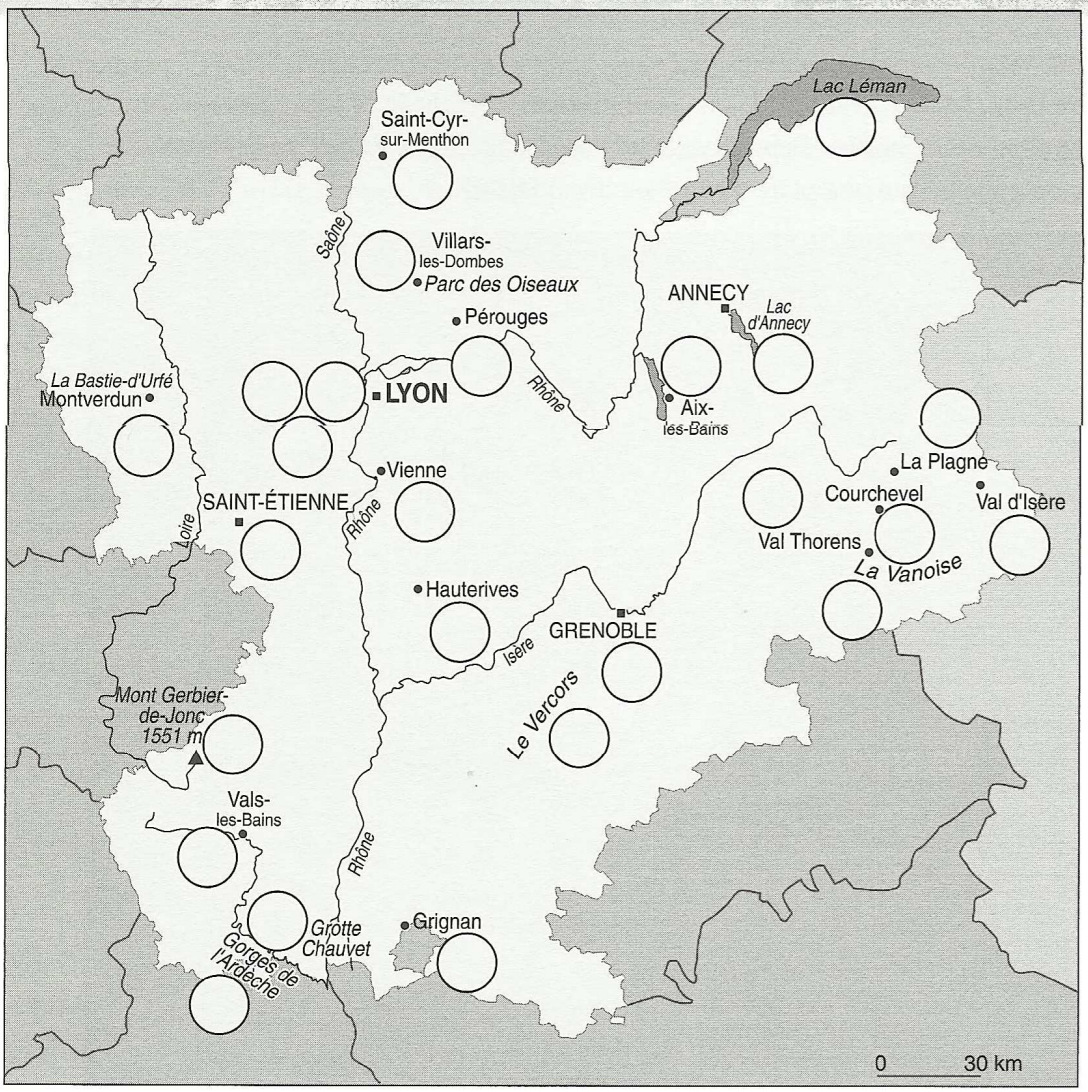
lesjourneessonttropcourtes







UN peu de tourisme !



Place sur la carte ce qui est indiqué dans le tableau ci-dessous.

Colorie de la bonne couleur les pastilles et reporte les numéros correspondants.

Musées (rouge)	Architecture (bleu)	Sites naturels (jaune)	Parcs-Jeux (orange)	Histoire (vert)	Ski (violet)
2 : Musée de la Bresse à Saint-Cyr-sur-Menthon 4 : Lyon 6 : Musée d'art moderne à Saint-Étienne 15 : Musée dauphinois à Grenoble	4 : Lyon 5 : Vienne 7 : La Bastie-d'Urfé près de Montverdun 8 : Le palais du facteur Cheval à Hauterives 12 : Le village de Grignan	9 : Les gorges de l'Ardèche vers Vallon-Pont-d'Arc 13 : Le mont Gerbier-de-Jonc où la Loire prend sa source 14 : Le parc naturel du Vercors 20 : Le parc national de la Vanoise 17 : Le lac d'Annecy 18 : Le lac Léman	1 : Parc des oiseaux à Villars-les-Dombes 11 : Les sources thermales de Vals-les-Bains 16 : Les thermes d'Aix-les-Bains	3 : Village de Pérouges 4 : Lyon 10 : L'exposition de la grotte Chauvet	19 : Courchevel 21 : La Plagne 22 : Val Thorens 23 : Val d'Isère

© MDI 2004 – Reproduction autorisée pour une classe seulement

UN peu de gastronomie !

– Quelles sont les spécialités de la région Max ?
– Elles sont nombreuses ! Choisis toi-même ce qui pourrait te faire plaisir pour le dîner de ce soir.

Nom	Description
Poulet de Bresse	Poulet bien tendre, élevé en plein air.
Agneau de la Drôme	
Pêches de l'Ardèche	
Pommes de Savoie	
Noix de Royans	
Vin du Beaujolais	
Vin des Côtes-du-Rhône	
Beaufort	Fromage à pâte dure, pressée, cuite.
Reblochon	Fromage à pâte molle à croûte levée.
Gratin savoyard	Pommes de terre, œufs, bouillon.
Gâteau aux noix de Grenoble	
Eau d'Évian	
Saucisson à cuire	Mélange de jambon et de lard.
Grattons	Gras de porc frit puis séché.
Cervelle de canut	Fromage blanc battu avec crème fraîche, ail, ciboulette, persil et vin blanc.
Quenelles	Saucisse blanche à base de semoule de blé dur, de lait, d'œufs. Elles peuvent être au brochet, au veau ou à la volaille.
Andouillette	Composée à 100 % de fraise de veau.
Rigotte de Condrieu	Petit fromage de chèvre produit en Beaujolais.
Nougats de Montélimar	Confiserie.

Compose le menu des deux cousins.

Menu de mardi

Entrée

.....

Plat de résistance

.....

Dessert

.....

© MDI 2004 – Reproduction autorisée pour une classe seulement