Boulanger

Vendredi 16 oct.



Endives aux croutons

Croissant au jambon

Salade verte

Yaourt

Brioche perdue

e-Quilibre

SEMAINE DU GOÛT 2026 : LES MÉTIERS AUTOUR DE L'ALIMENTATION

BOULANGER

Le boulanger est un artisan qui fabrique chaque jour du pain, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.

A vous de jouer !

Remettez les étapes de fabrication du pain dans le bon ordre !

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5	Étape 6	Étape 7	Étape 8	Étape 9
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....

Le boulanger façonne les pains et le laisse au repos



Le blé pousse dans les champs



Les pains cuisent dans le four



Le boulanger pétrit la pâte et la laisse au repos



Le pain est prêt à être dégusté !



Le boulanger mélange la farine, l'eau, le sel et la levure ou le levain



L'agriculteur récolte le blé



Les grains sont transportés au moulin



Les grains sont transformés en farine



TRANSGOURMET

Réponses : B-G-H-I-F-D-A-C-E