

Repas du 17 Novembre 2023

Entrée :

Soupe aux légumes de saison

Plat principal :

Ragoût de bœuf et légumes

Accompagnement : Pain frais

Dessert : Riz au lait

Boisson : Jus de pomme

Option végétarienne :

Un ragoût végétarien à base de légumes et de protéines végétales, comme des lentilles.

EXPLICATIONS

HISTORIQUE

- La soupe aux pois ou la soupe aux haricots, était souvent servie aux soldats pour les réchauffer et leur fournir des nutriments essentiels.
- Les ragoûts étaient fréquents dans l'alimentation des soldats pendant la guerre. Un ragoût de bœuf mijoté avec des légumes comme des carottes, des pommes de terre et des oignons.
- Le pain était un aliment de base dans l'alimentation des soldats. Le pain frais était tartiné de beurre ou de confiture pour accompagner le repas.
- Les soldats disposaient dans leurs rations de riz et celui ci pouvait être utilisé en dessert.
- Le jus de pomme rappelle les pommes qui étaient largement consommées pendant la guerre.



Numbers and the first world war

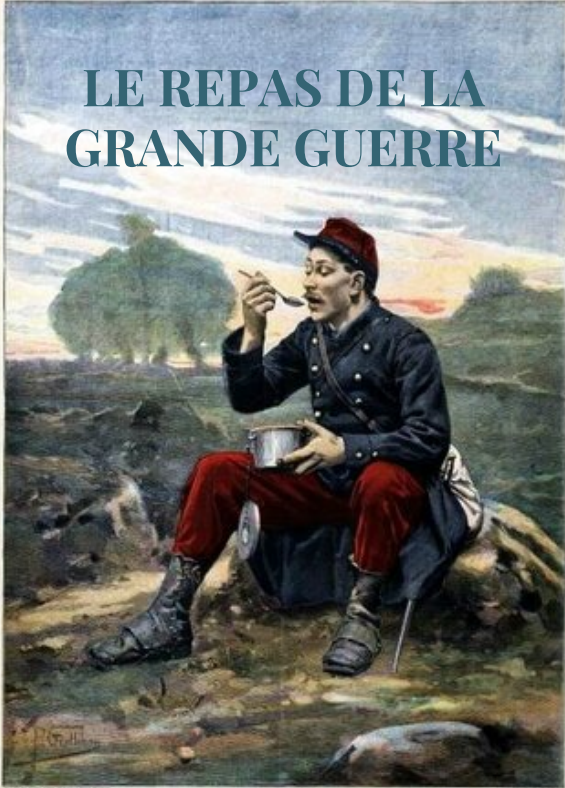
- * How long was the first world war in days ? => 1,566 days !
 - * How many soldiers from the UK died in France? => 541,300 soldiers.
- The First World War began in nineteen fourteen and ended in nineteen eighteen. We don't know exactly how many people died but it was about sixteen million. In total, five million, seven hundred and four thousand, four hundred and sixteen British soldiers fought in the British Army. Another two million, four hundred and eighty-eight thousand, six hundred and forty soldiers came from India, Canada, and Australia to fight with the British army. The biggest number of soldiers came from Russia - fifteen million, seven hundred and ninety-eight thousand.

the trenches of the First World War

The trenches are one of the most enduring and shocking symbols of the First World War. They were long ditches dug into the ground and built by soldiers to provide shelter and protection from enemy guns. Soldiers lived and fought for several weeks at a time in these. They lived in terrible and dangerous conditions and many soldiers died, either from injuries or from disease. Most of the trenches were on the Western Front, in northern France and southern Belgium.

Prime Gratuite du Petit Journal

LE REPAS DE LA GRANDE GUERRE



LA SOUPE
Tableau de P. GROLLERON



PIRATHAPAN

SATHURIYAN

3e1

ASTUCES ANTI-GASPI

On ne jette rien des aliments, on
n'épluche pas les légumes :
Juste on rince ou on gratte pour
enlever la terre.

Pour le gras : On récupère la
graisse des carcasses, on
récupère la graisse des eaux
de vaisselles.

On récupère la graisse qui
monte à la surface des plats
lors de l'ébullition.

On remplace les pommes de
terre par des topinambours
On remplace le sucre par du
miel.

On privilégie le poisson pour
laisser la viande rouge aux
soldats.

On cultive ses légumes.