



## Quelques plats traditionnels européens

La paëlla en Espagne, la Forêt Noire en Allemagne, la Moussaka en Grèce, le Irish Stew en Irlande, les exemples de spécialités culinaires européennes sont innombrables !

Voici un site très intéressant à consulter :

[Home - Europe Is Not Dead!](#) avec notamment les rubriques suivantes :

- **Ingrédients : les bonbons, les pains et les fromages en Europe**

[Ingrédients européens Archives - Europe Is Not Dead!](#)

- **Les plats européens : desserts, desserts de Noël et « horreurs culinaires » (car il n'y a pas que les cuisses de grenouilles françaises !)**

[Plats européens Archives - Europe Is Not Dead!](#)

Comment travailler ?

- On peut solliciter les familles, ATSEM, personnels originaires de l'un des 27 pays de l'UE pour découvrir les spécialités de leurs pays.
- On peut travailler avec les services de restauration scolaire pour proposer des repas portugais, italien, ... au gré des inspirations.
- On peut étudier les recettes de cuisines, ingrédients, verbes d'action en langue vivante étrangère.
- On peut travailler à l'oral ou à l'écrit (découvrir la recette, Réaliser un livre de recettes, ...)