



École enfantine/primaire 1

Nom: _____

swissmilk

Séré et produits laitiers

Exercice 1

Trouve le bon produit laitier:

Entoure toutes les images de séré en **rouge**.

Entoure toutes les images de yogourt en **bleu**.

Entoure toutes les images de fromage en **vert**.

Entoure toutes les images de lait en **jaune**.

Entoure toutes les images de beurre en **violet**.

Entoure toutes les images de crème en **orange**.



Exercice 2

Combien y a-t-il d'images de séré?





swissmilk



École enfantine/primaire 1

Nom: _____

Recette pour la fiche de travail

Tartine de séré aux œufs

Préparation: env. 30 min

Pour 10 portions / pour 10-20 pièces

Ustensiles

grand saladier
cuillère à soupe
presse-citron
balance de cuisine
couteau d'office
râpe à rösti
coupe-œuf
planche à découper
couteau à pain

Mélange à tartiner

250 g de séré ($\frac{3}{4}$ gras) ou de séré maigre
4 cs de mayonnaise
1 cs de jus de citron
400 g de chou-rave pelé
8 œufs durs écalés et coupés en morceaux
sel et poivre

500 g de pain bis ou de pain de pommes de terre coupé en
10-20 tranches

150 g de cresson

$\frac{1}{2}$ botte de radis coupés en tranches (facultatif)

Préparation

1 Mélange à tartiner: dans un saladier, mélanger le séré, la mayonnaise et le jus de citron. Râper le chou-rave à la râpe à rösti directement dans la préparation au séré. Incorporer les œufs, saler, poivrer.

2 Répartir le mélange sur les tranches de pain. Décorer les tartines de cresson et de tranches de radis (facultatif).



École enfantine/primaire 1

Solution

swissmilk

Séré et produits laitiers

Exercice 1



Exercice 2

8

