

Les Memus.

Memús.

- En Espagne, au petit-déjeuner, on a l'habitude de boire du lait chaud avec des madeleines, des céréales ou des gâteaux alors qu'en France on déjeune plus ou moins la même chose, mais plus tôt.
- Le casse-croûte de la pause en Espagne est un sandwich.
- En Espagne, le repas se compose de deux plats : le premier de légumes, de pâtes ou d'une soupe et le second de viandes ou poissons, puis un dessert. Le goûter peut être un sandwich, un fruit ou un yaourt. Le dîner se compose d'un plat, souvent de la viande ou du poisson, une salade et un dessert.
- En France, le repas de midi est composé de deux plats : en entrée une salade ou du foie gras, en plat de résistance de la viande ou de poisson et pour le dessert du yaourt ou du gâteau. Le goûter peut être du gâteau et le dîner la même chose que pour le repas de midi mais en quantité inférieure.

- Le menu espagnol de la semaine peut être le lundi, de la soupe; le mardi, des lentilles; le mercredi, des tomates; le jeudi, des pâtes; le vendredi des légumes...
- Le menu français d'une semaine peut être du poisson, de la viande, de la purée, du poulet, du riz, des lasagnes, des légumes, etc...

- L'aliment qui prédomine en Espagne est la viande et en France c'est le fromage.
- En Espagne, la paella est le plat typique du dimanche et en France c'est le pot-au-feu.
- En Espagne, le fromage se mange au goûter ou en entrée (comme "tapa") et en France avant le dessert.

- En Espagne, les plats typiques sont: pour Noël, des langoustines et du "turrón"; pour Pâques, un gâteau au chocolat, etc...
- En France, les plats typiques sont: pour Noël, de la dinde et de la bûche; pour Pâques, des œufs en chocolat et pour la Chandeleur, des crêpes, etc...
- Les produits typiques de Valladolid sont le pain, les amandes grillées, le vin, etc... Ceux de Périgueux sont le foie gras, le canard, les noix, etc...
- Les restaurants présents à Valladolid et à Périgueux sont les mêmes. Ce sont des restaurants chinois, français, kebabs, italiens, grecs, etc...
- En France, on ne mange pas de "tapas" comme en Espagne.

En conclusion en France et en Espagne, il n'y a pas beaucoup de différences quant à l'alimentation mais il y en a dans les horaires.

... Ricardo García et Armand Bordas ...

En España, en el desayuno se suele tomar leche caliente con colacao y azúcar con magdalenas, cereales o galletas, mientras que en Francia se suele desayunar lo mismo pero más pronto.

El almuerzo del recreo suele ser un bocadillo de embutido o fruta.

En España, la comida suele tener dos platos: de primero legumbres, verduras, pasta o sopa, de segundo carnes o pescado y de postre fruta.

En Francia, la comida consta de dos platos: de primero ensalada o pasta, de segundo carne o pescado y de postre yogur o dulce.

La merienda suele ser un dulce o un pastel. Y la cena, lo mismo que la comida pero en menor cantidad.

En España, la merienda suele ser un bocadillo de embutido, una fruta o producto lácteo.

La cena consta de un plato que suele ser carne o pescado, una ensalada y postre.

Un ejemplo de menú de los dos países puede ser el siguiente:

El menú español de una semana puede ser: los lunes sopa y cocido, los martes lentejas, los miércoles puré, los jueves pasta, los viernes verdura, los sábados legumbres y los domingos paella.

El menú de una cena francesa durante una semana puede ser: los lunes pescado, los martes carne y puré, los miércoles pato y arroz, los jueves lasaña y ensalada, los viernes ensalada variada.

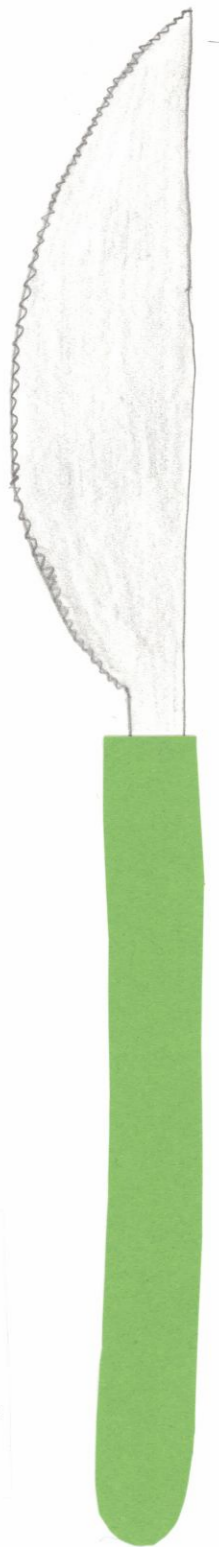
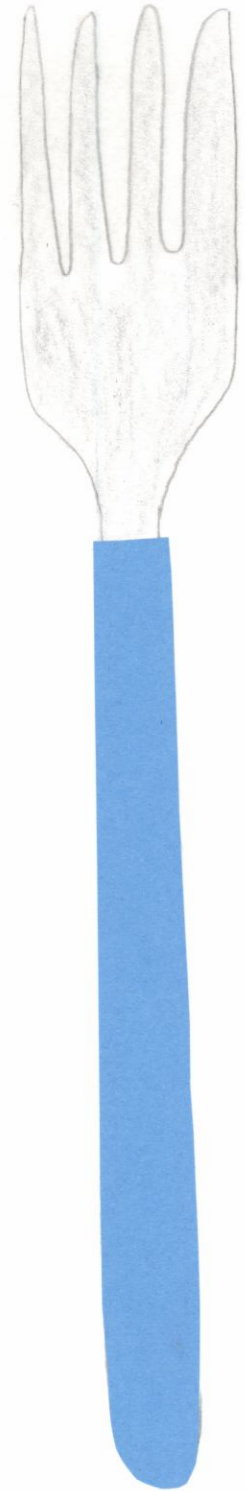
El alimento predominante español es la carne y el francés es el queso y el foie gras.

La comida típica de un domingo en España es la paella y en Francia gallina con patatas, puerro y zanahoria.

En España, el queso se come en el almuerzo o la merienda, mientras que en Francia se come antes del postre.

En España, las comidas y productos típicos de Navidad son el lechazo, los langostinos, el roscón de Reyes, el turrón, mazapán, polvorones,... En Francia, los platos típicos de Navidad son el pato y el tronco de Navidad, y en Pascua, la tarta de chocolate. En España, en Pascua las monas de Pascua; en Carnaval, las hojuelas y torrijas y el Día de Todos los Santos, los buñuelos y los huesos de santo.

Sergio Albenso
et
Maxime Kindermans.
Mario Gómez
et
Paul Gicquel.



Samira Rodriguez
et
Opélie Malayre
Rebeca Jiménez
et
Léa Chadfeau

