

Bien Dit 2: Chapter 3A

L P R Q E R È I N I S I U C A L C L E L
A J I L O C O R B E L E T T O R A C A L
C A L A C U I L L E R É E À S O U P E N
O U P M E R W R P N H A C T D H R L X M
U N B L E C H A M P I G N O N H A L F R
R E R E T U O J A S E U E C D G Q A E U
G A R I L L I U O B C N T I U W U C X O
E U X R E S I R E C A L B R V R X U T F
T B B E X F G W J Q H K O B D U N I R E
T E L P Z F E I A X E E Y A E L S L E L
E R A U W K B D F S S O W N A V P L V K
T G B O Z B V X I I L Z H U O F U E T W
D I A C D F A O A S N N D C B W I R O N
Y N N L H J B R Z F Q W X K O H X É C J
B E A O ' M F Y A V V S J W F J Q E I R
F P N K A A J E E C I P É E N U T À R I
D S E R L D I F A I R E C U I R E C A A
R C F W H U X L S Q I W V W M D G A H B
D A R L ' H U I L E D ' O L I V E F N Y
L U P W E A L A F A R I N E C P W É U Y

TO ADD
TO BOIL
THE STOVE
THE BANANA
AN EGGPLANT
THE MUSHROOM
THE RASPBERRY
THE TABLESPOON

TO CUT
THE OVEN
THE GARLIC
AN APRICOT
A GREEN BEAN
THE ZUCCHINI
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

A SPICE
THE FLOUR
THE CHERRY
THE CARROT
THE BROCCOLI
THE TEASPOON
THE STRAWBERRY

Solution

L P R Q E R È I N I S I U C A L C L E L
A J I L O C O R B E L E T T O R A C A L
C A L A C U I L L E R È E À S O U P E N
O U P M E R W R P N H A C T D H R L X M
U N B L E C H A M P I G N O N H A L F R
R E R E T U O J A S E U E C D G Q A E U
G A R I L L I U O B C N T I U W U C X O
E U X R E S I R E C A L B R V R X U T F
T B B E X F G W J Q H K O B D U N I R E
T E L P Z F E I A X È E Y A E L S L E L
E R A U W K B D F S S O W N A V P L V K
T G B O Z B V X I I L Z H U O F U E T W
D I A C D F A O A S N N D C B W I R O N
Y N N L H J B R Z F Q W X K O H X É C J
B E A O ' M F Y A V V S J W F J Q E I R
F P N K A A J E E C I P É E N U T À R I
D S E R L D I F A I R E C U I R E C A A
R C F W H U X L S Q I W V W M D G A H B
D A R L ' H U I L E D ' O L I V E F N Y
L U P W E A L A F A R I N E C P W É U Y