

Bien Dit 2: Chapter 3A

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

TO CUT
TO BOIL
THE BANANA
THE CARROT
THE BROCCOLI
THE TEASPOON
THE STRAWBERRY

TO ADD
THE OVEN
THE CHERRY
AN APRICOT
THE ZUCCHINI
THE RASPBERRY
THE TABLESPOON

A SPICE
THE FLOUR
THE GARLIC
AN EGGPLANT
A GREEN BEAN
THE OLIVE OIL
TO BAKE OR COOK

Solution

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