

## Cartes les Alpes

Je serai ravie de voir vos photos, partagez-moi vos activités avec ce fichier en me taguant sur vos publications

Facebook : @Montessori pour tous professionnels et pas que ...

Instagram : @Enfant Eveil Montessori

### Utilisations autorisées :

- Les documents peuvent être utilisés à des fins non commerciales

### Utilisation non autorisées :

- Est interdit la vente, la location, la redistribution, la cession sous licence, le transfert ou la session de ces fichiers.
- Est interdite la modification du contenu de ces fichiers
- Il est interdit de détruire ou d'effacer la signature Montessori pour tous professionnels et pas que insérée sur les documents



**Alpes**



**Basilique Saint Martin**



**Ruines Eglise Saint Pierre**

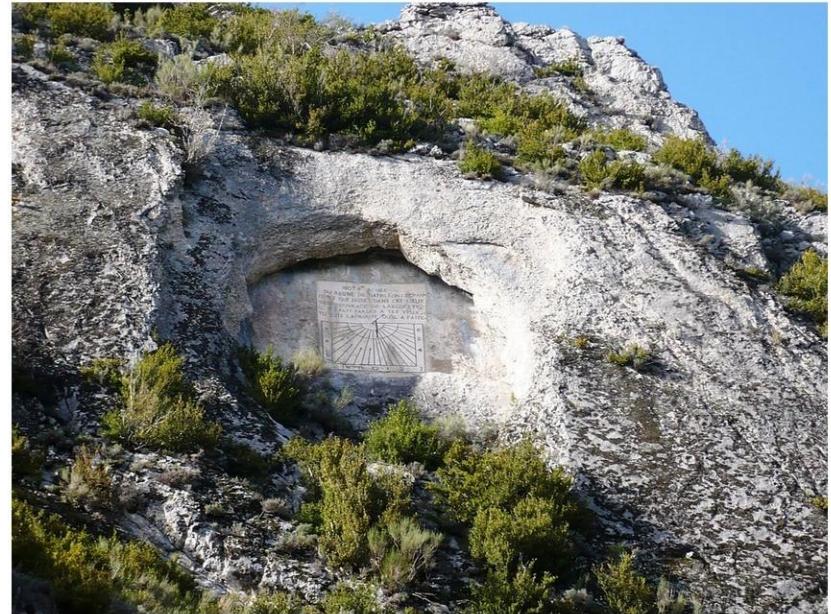


**Cloître de la Cathédrale de  
Saint-Jean-de-Maurienne**

**Montessori pour tous professionnels et pas que ...**



**Église Saint-Laurent d'Arvieux**



**Cadran solaire du col de Cabre**

Montessori pour tous professionnels et pas que ...



**Pont médiéval de  
Châteauneuf-de-Chabre**



**Gentiane des Alpes**

**Montessori pour tous professionnels et pas que ...**

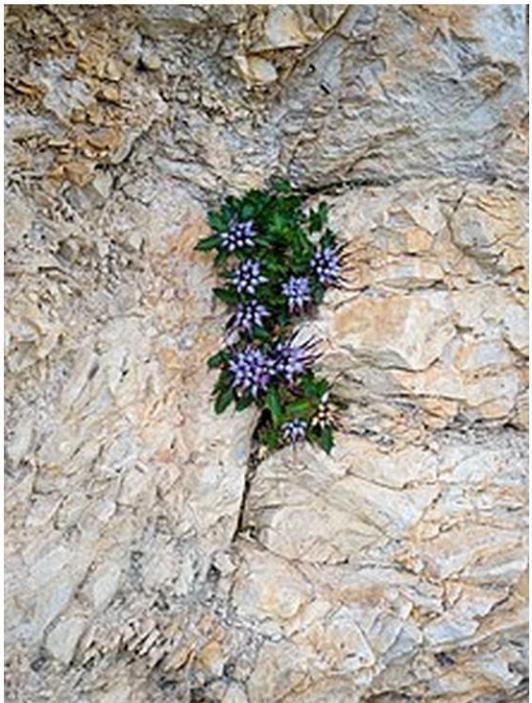


**Wulfenia carinthiaca**  
(a traverser la période des glaciations  
entre 1000 et 2000 m d'altitude)



**Edelweiss**

**Montessori pour tous professionnels et pas que ...**



## Dolomites



## Gentiane de Bavière

Montessori pour tous professionnels et pas que ...



## **Lycopode Sélagine**

## **Aigle Royal**

**Montessori pour tous professionnels et pas que ...**



**Milan noir**



**Hérisson**

**Montessori pour tous professionnels et pas que ...**



# Martre



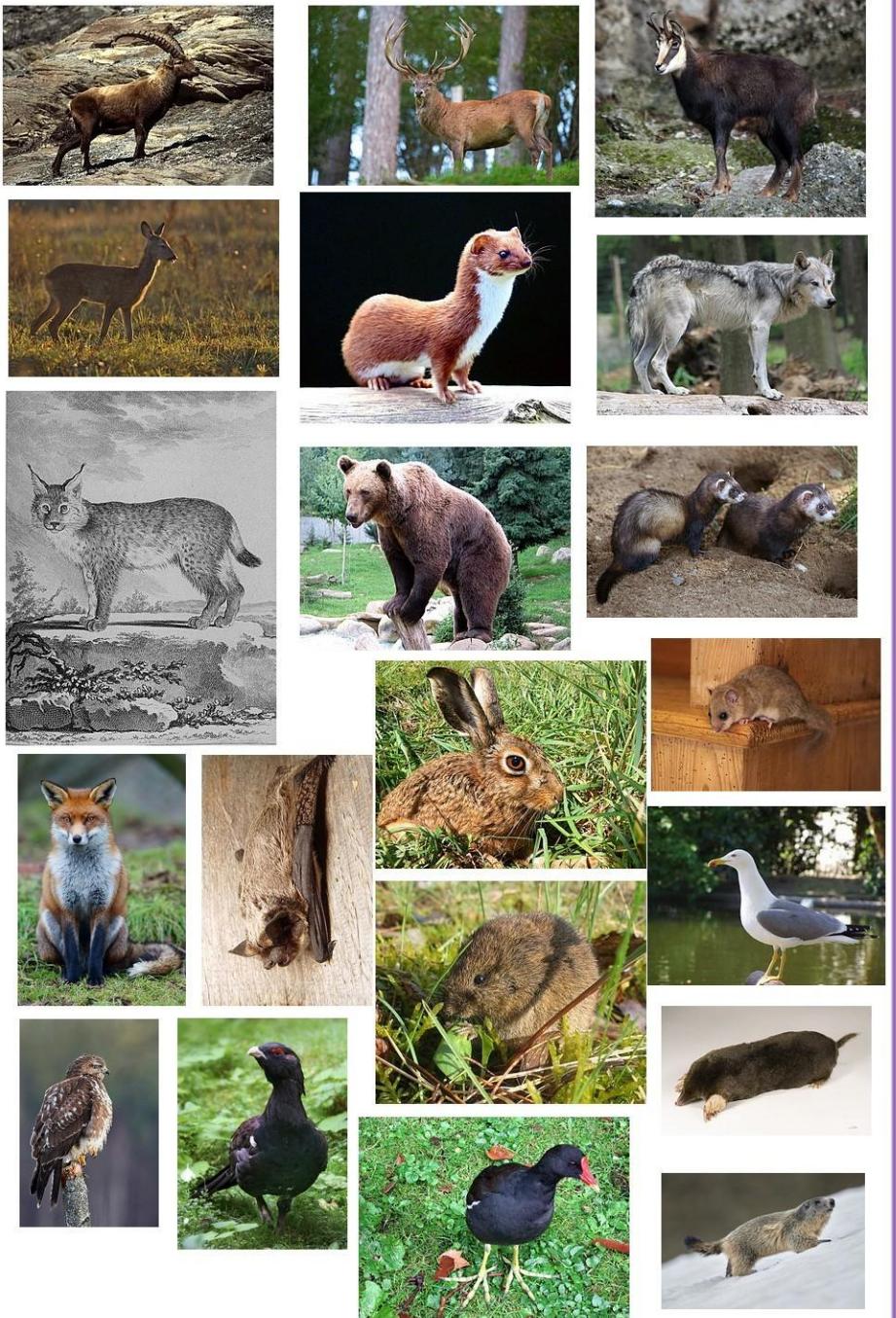
# Mouflon

Montessori pour tous professionnels et pas que ...



# Genette

Montessori pour tous professionnels et pas que ...





**faire fondre son morceau de fromage dans un appareil à raclette et de venir recouvrir les pommes de terre mais aussi les tranches de jambon, de saucisson et autre charcuteries**

## Raclette



**Ce plat met à l'honneur la charcuterie Savoyarde que l'on déguste dans une grosse tomme de Savoie passée au four et piquée d'ail et arrosée de vin blanc sec.**

## Matouille

**Montessori pour tous professionnels et pas que ...**



**Il allie subtilement les saveurs sucrées et les saveurs salées. Ce plat est à base de lardons fumés, de pruneaux, de pommes de terre, de poires séchées et de crème fraîche. Ce farcement se sert sous la forme d'un petit dôme pour un beau visuel et on l'accompagne souvent d'une petite salade verte.**

## Farcement



**Les diots et les pormoniers sont de savoureuses saucisses savoyardes que l'on cuisine souvent avec une sauce au vin blanc et avec des petits oignons.**

## Les diots et les pormoniers

**Montessori pour tous professionnels et pas que ...**



**Pommes de terre, de lardons fumés, de fromage d'abondance et de vin blanc. On laisse le tout revenir dans la poêle pour en dégager toutes les saveurs.**

## La Poêlée Montagnarde

Montessori pour tous professionnels et pas que ...

