Bon Voyage 2: Chapter 6 Vocabulary

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

VEAL
FOOD
THYME
A DISH
A FRUIT
A SAUCE
PARSLEY
TO SHRED
A MUSSEL
AN OYSTER
A MUSHROOM
THE KITCHEN
A REFRIGERATOR (2)
LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

LAMB
BEEF
TO CUT
A CRAB
TO PEEL
TO STIR
A PIECE
AN ONION
A LOBSTER
AN ORANGE
BOILING (F)
A FRYING PAN
A REFRIGERATOR (1)
HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

PORK
MEAT
A FISH
TO ADD
TO POUR
A ROAST
A LEMON
TO GRIND
A FREEZER
BAY LEAVES
BOILING (M)
A LEG OF LAMB
A REFRIGERATOR (3)

Solution

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