



**United  
Kingdom**



**Polska**

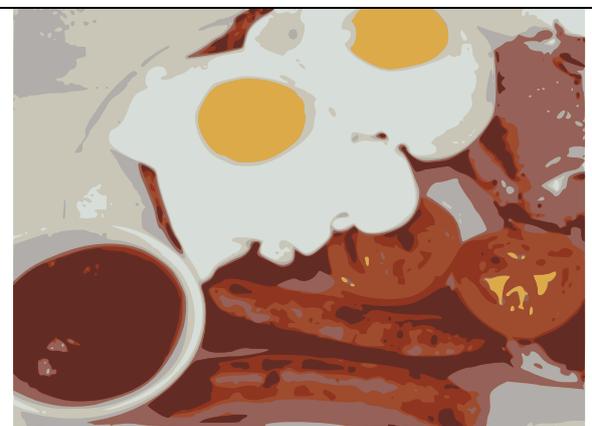
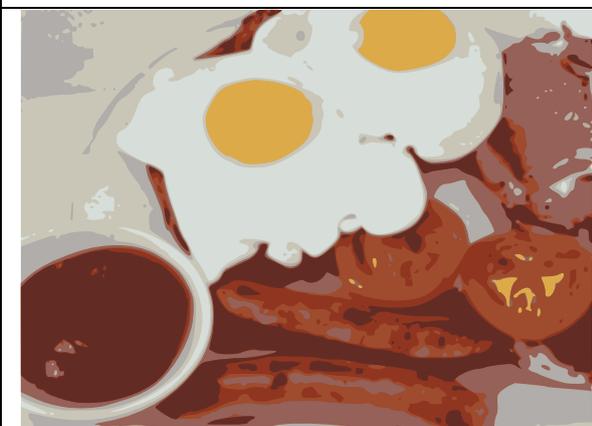
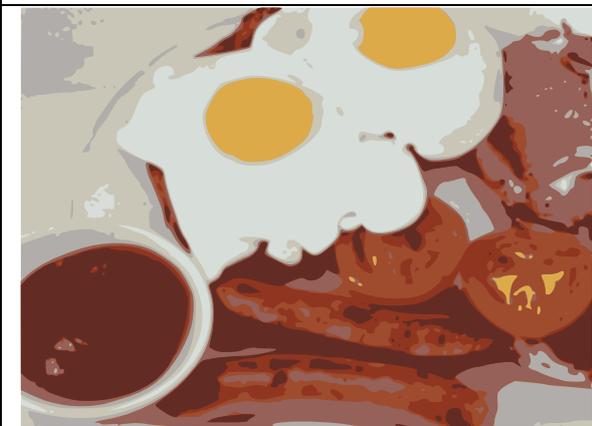
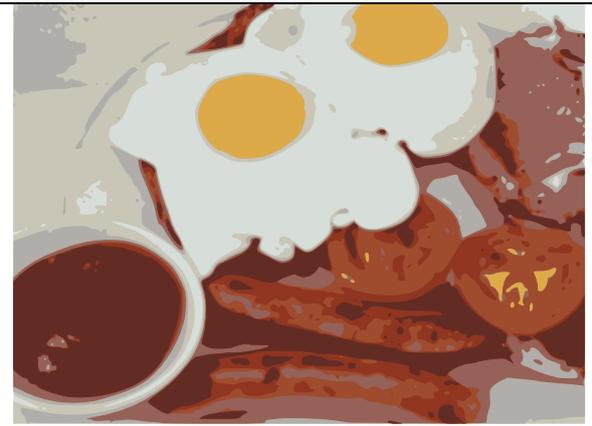
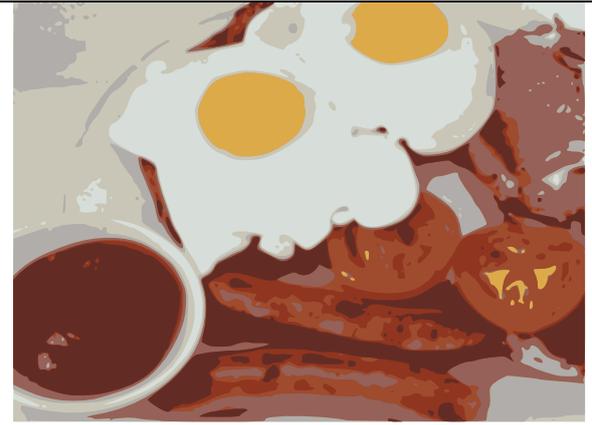


المغرب

almaghrib



**Hawaii**





**Portugal**



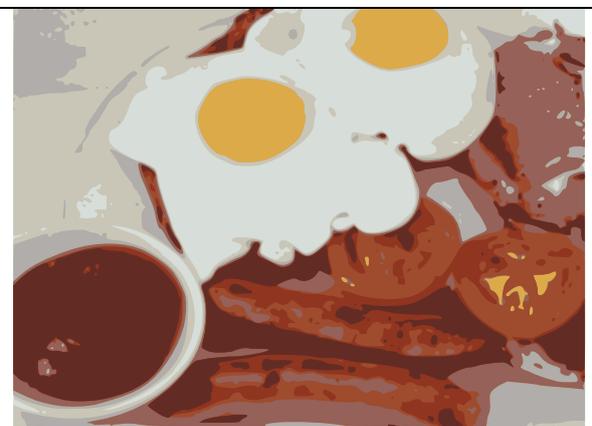
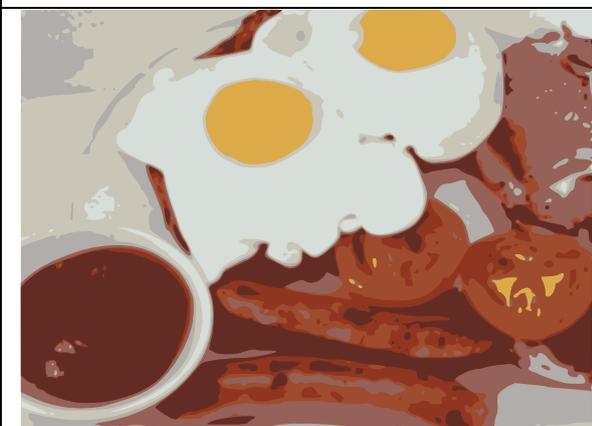
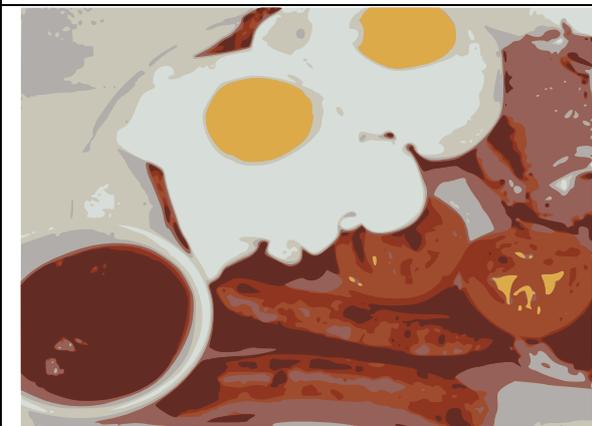
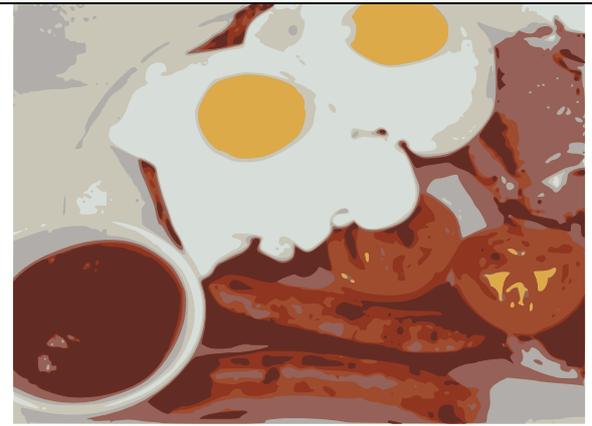
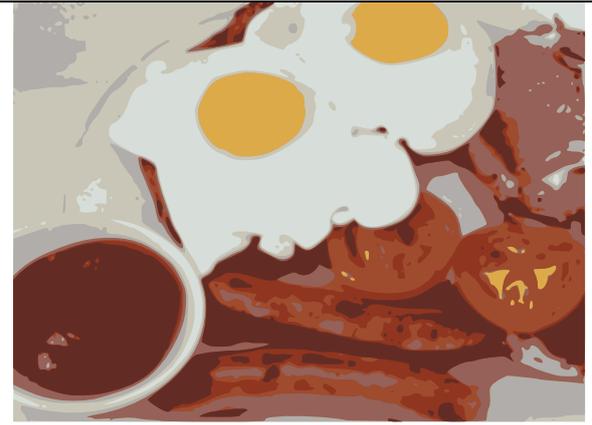
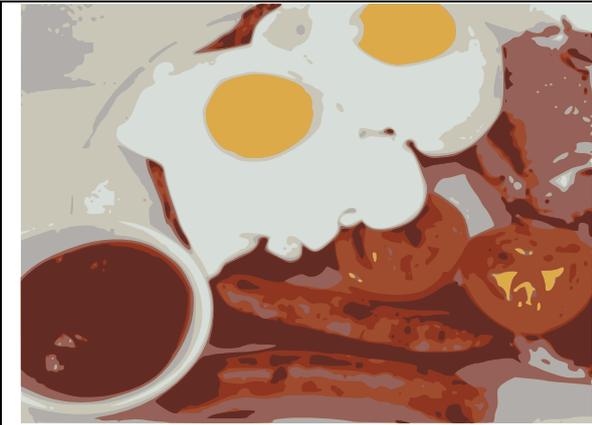
**Italia**



**Danmark**



**Deutschland**





# 中國

Zhōngguó



# USA

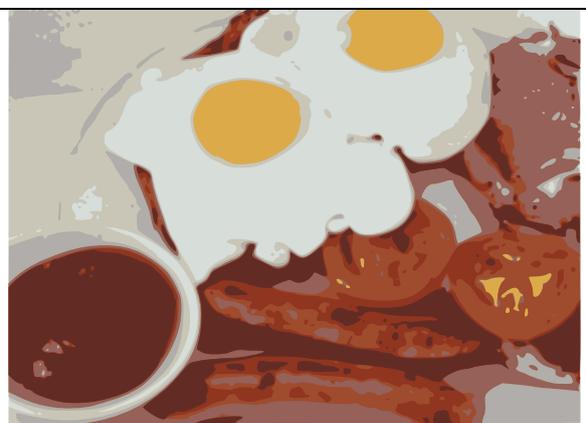
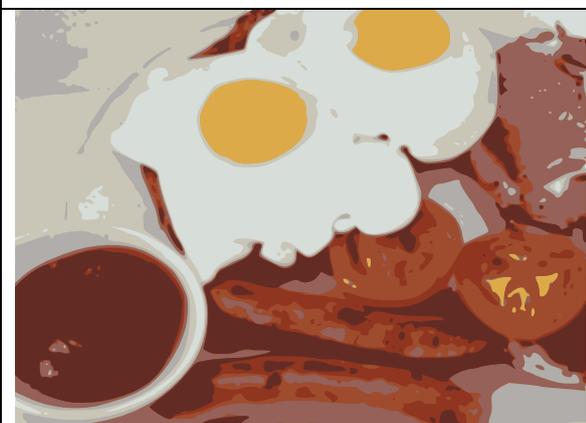
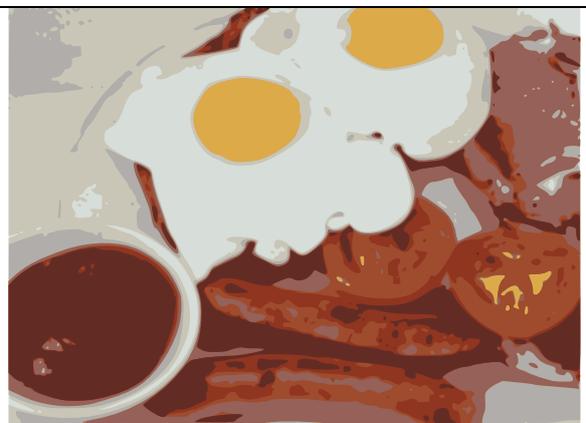
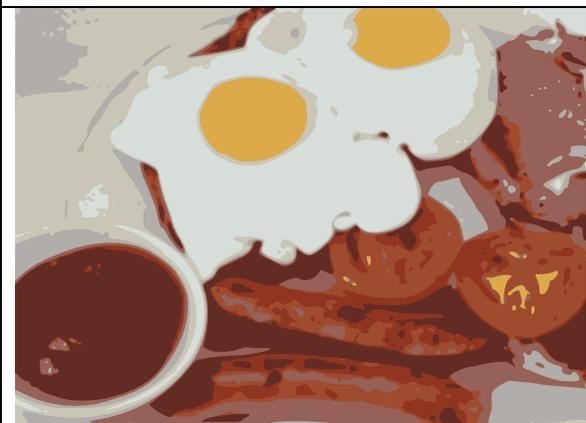
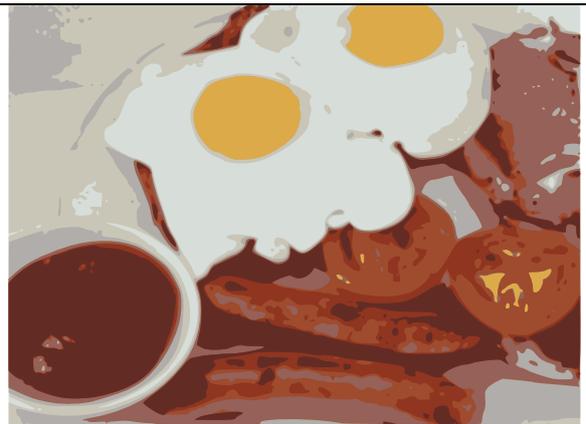
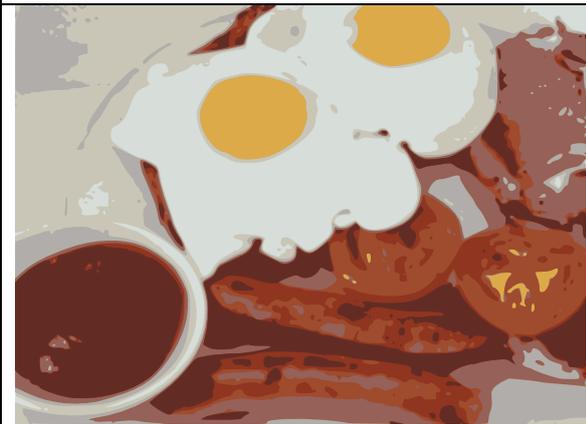
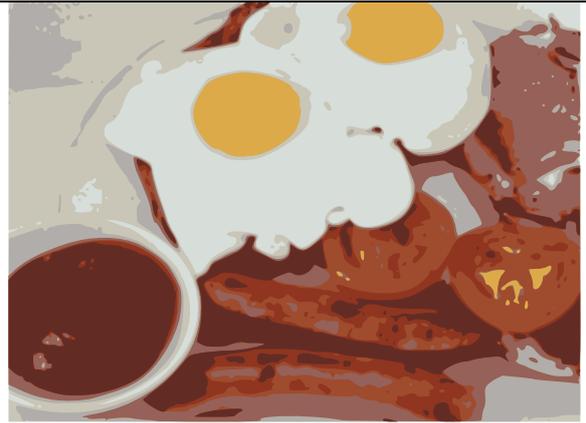
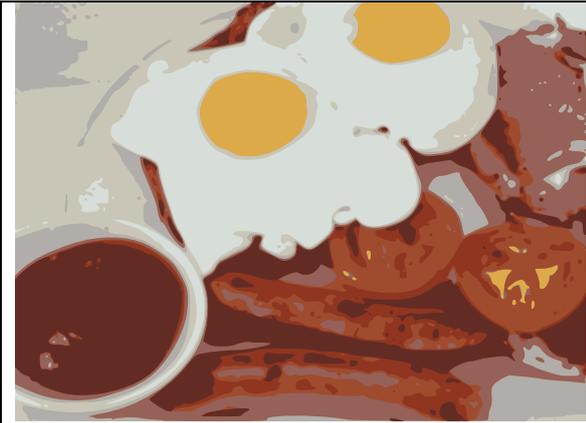


# Россия

Rossiya



# México



<p>United Kingdom</p>	<p><b>Full English Breakfast</b> – Les britanniques vous diront que ce petit déjeuner doit comprendre les fameux « baked beans », des saucisses, du bacon, des œufs, des champignons, des hash browns (rusties de pomme de terre) et des toasts. Peut se boire avec une tasse de thé ou de café, au choix !</p>
<p>Polska</p>	<p><b>Pologne</b> – Connu sous le nom de Jajecznica, le petit déjeuner traditionnel polonais comprend des œufs brouillés couverts de rondelles de saucisses et des rusties de pommes de terres.</p>
<p>المغرب</p>	<p><b>Maroc</b> – Le petit déjeuner consiste en général en différentes sortes de pain avec du chutney, de la confiture, du fromage et du beurre. Les pains traditionnels marocains comprennent un pain qui ressemble aux « crumpets » anglais, et un autre qui ressemble à des pancakes appelé le Baghir... nos deux préférés !</p>
<p>Hawaii</p>	<p><b>Hawaï</b> – À Hawaï, c'est la fête des fruits ! Ces derniers sont consommés sans modération dès le petit déjeuner, et s'accompagnent parfois d'un bagel ou d'un toast.</p>
<p>Portugal</p>	<p><b>Portugal</b> – Une recette simple et délicieuse à base de croissants farcis (salés ou sucrés) et une bonne dose de café pour accompagner le tout, au soleil !</p>
<p>Italia</p>	<p><b>Italie</b> – La nation spécialiste des plats riches qu'on adore comme les pizzas ou les pâtes mange relativement léger au petit déjeuner (pour garder de la place pour les dites pizzas et pâtes, peut-être?) : un croissant et un cappuccino, ou 'cappuccino e cornetto', comme disent les italiens.</p>
<p>Danmark</p>	<p><b>Danemark</b> – Une assiette de petit déjeuner danoise comprendra du pain noir et blanc, un œuf à la coque, du salami, du jambon, du fromage, du pâté, du miel, de la confiture et pourquoi pas quelques céréales ! Très peu de bacon, puisqu'il ne s'agit pas d'un met très populaire au Danemark.</p>
<p>Deutschland</p>	<p><b>Allemagne</b> – Les allemands aussi ont un petit faible pour les petits déjeuners salés : saucisse, fromage et délicieux pain noir avec une bonne tasse de café constituent le petit déjeuner traditionnel.</p>

中國	<b>Chine</b> – Un peu comme au déjeuner et au diner, au petit matin vous savourerez des nouilles ou du riz sautés assaisonnés dans une sauce collante avec du poulet et des légumes.
America	<b>États-Unis</b> – Des pancakes, bien sûr ! Agrémentés de sirop d'érable, de myrtilles et parfois de bacon.
Россия	<b>Russie</b> – L'Oladi est le petit déjeuner de prédilection en Russie. A mi-chemin entre les pancakes et les crumpets, ils sont servis chauds et frais, fondants au milieu et croustillants à l'extérieur. Ils sont dégustés avec de la confiture, du miel ou des fruits rouges.
México	<b>Mexique</b> – Cette assiette appétissante est remplie de bœuf, de nachos, fromage et haricots, le tout épicé bien sûr, comme l'aime les mexicains !

Sources : <https://fr.hostelbookers.com/blog/idee-voyage/50-petits-dejeuners-dans-le-monde/>