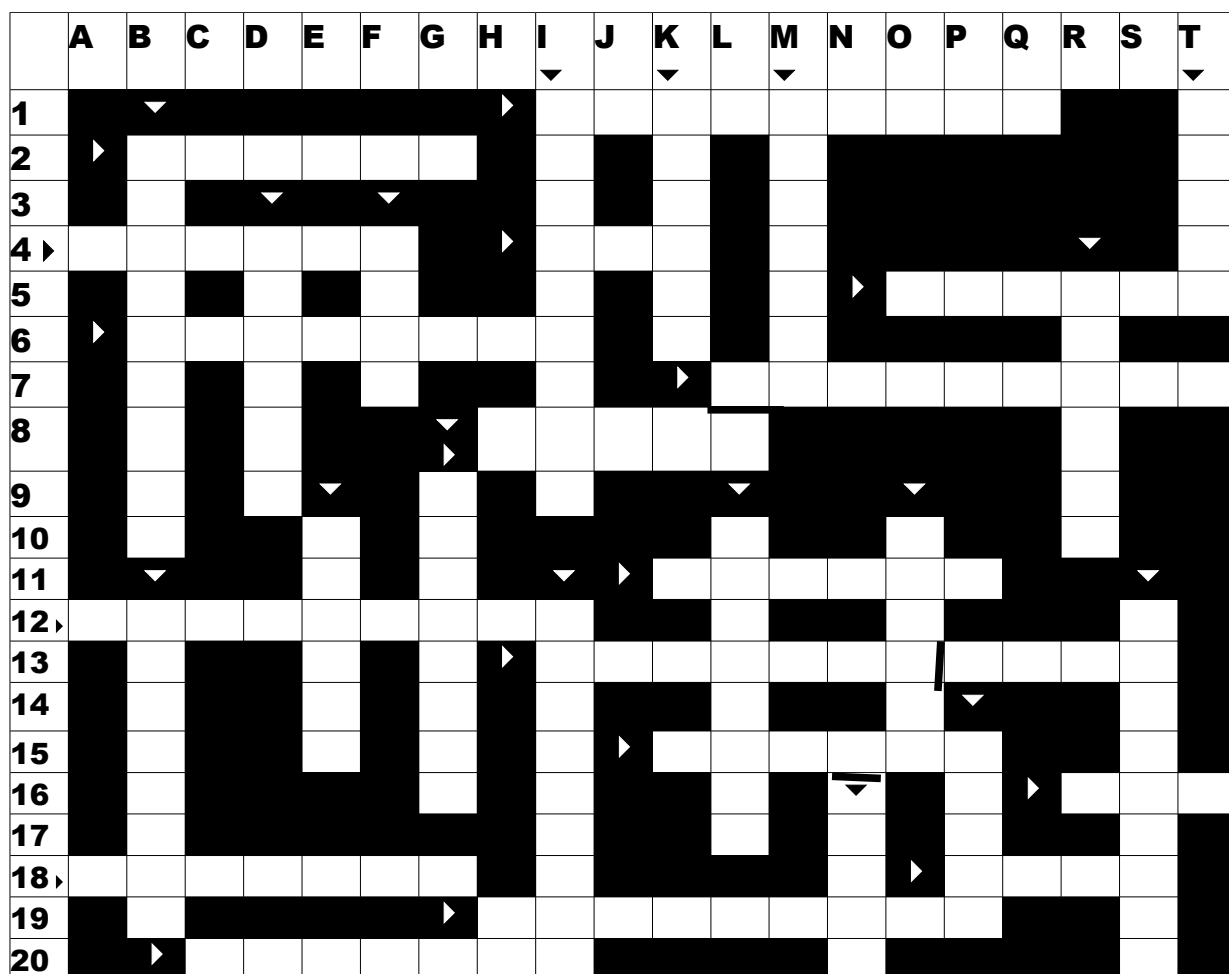


MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/  
PRODUITS MARQUEURS REGIONAUX



**HORIZONTAL**

- 1) Fromage pâte pressée cuite orangée du Nord (IGP)  
 2) Volaille mâle castré & engraisé (AOC Bresse)  
 4) Cuisse porc, séché ou fumé ( IGP=Bayonne)  
 -Condiment à bulbe-goût fort (Label Rouge=Lautrec)  
 5) Gâteau léger, forme grillagé (spécialité du Nord)  
 6) Boudin viande hachée porc (Toulouse, AOC Morteau)  
 7) Morceaux porc cuits avec lentilles-potée (Limousin)  
 8) Fruit-condiment; verte-noire (Nyons-Baux Provence)  
 11) Canard cuit dans graisse (Périgord/Sud-Ouest)  
 12) Graines légumineuses; verte-brune (AOC du Puy)  
 13) Viande bovine de caractère (AOC Camargue)  
 -Haricot blanc demi-sec (AOC Paimpol)  
 15) Filet canard gras -servie rosé (IGP Sud-Ouest)  
 16) Céréale à grains longs ou ronds (IGP Camargue)  
 18) Poisson gras de mer du Nord (Nord Europe)  
 -Nectar sucré de leurs (AOC Corse-Vosges-Provence)  
 19) Agrume acide/amère (Spécialité de Nancy)  
 20) Petit poisson salé/à l'huile (IGP Collioure)

**VERTICAL**

- B) Raisin de table doré-sucré (AOC Moissac)  
 -Fromage pâte pressée cuite affiné (IGP Savoie)  
 D) Charcuterie: sang porc+lard (Produit Normand-créole)  
 E) Graisses végétales liquides (AOC Baux Provence-Nyons)  
 F) Fruit sec à coque oléagineux (AOC Périgord-Grenoble)  
 G) Volaille femelle engraisée (AOC Bresse)  
 I) Petite prune dorée & sucrée (IGP Lorraine)  
 -Mollusque à noix & corail (Label Rouge Normandie)  
 K) Coquillages d'élevage-bouchot (AOC Baie MtStMichel)  
 L) Légume potager blanc/vert (Label Rouge Créances)  
 M) Fleur odorante à huile/miel (Label Rouge Provence)  
 N) Fruit charnu au goût parfumé (IGP Haut-Poitou)  
 O) Fruit odorant frais ou séché (AOC Solliès)  
 P) Fromage pâte pressée non cuite (AOC Bauges-Savoie)  
 R) Fruit rouge charnu, goûteux (Label Rouge Lot&Garonne)  
 S) Oiseaux d'élevage chair blanche-brune (AOC Bresse)  
 T) Variété salade délicate & douce (IGP Nantaise)