

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

	J 3	A 1	A 16	G 21	L2	R 16	O 17	A 19												
	F	R	O	M	A	G	E	S										A O C		
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				
21																				
22																				

HORIZONTAL

- 1-Rouergue, 100%brebis , pâte persillée « en fleurines »
- 2-Berry, chèvre, en forme de pyramide décapitée
- 3-Auvergne, Bresse, Rouergue, vache, types pâte persillée
- 4 -Franche-Comté, vache, pressée non cuite à veine noire
- 6-Ile de France, vache, pâte croûte fleurie(Meaux-Melun)
- 7-Alsace, vache, pâte croûte lavée au goût fruité
- 8-Auvergne, vache, pâte pressée non cuite, meule 40kg
- 10-Normandie, vache, pâte croûte lavée, forme carrée
- 12-Auvergne, vache, pressée non cuite, nom de militaire
-Corse, chèvre ou brebis, souvent frais pour fiadone
- 14-Vivarais, Dauphiné, chèvre, au nom « piquant »
- 15-Savoie, vache, pâte pressée cuite, meule 10kg
- 17-Franche-Comté, vache, pressée cuite, meule + 40kg
-Normandie, vache, pâte croûte fleurie blanche, rond
- 19-Normandie, vache, pâte croûte lavée, appelé« colonel »
- 20-Berry, chèvre, en pyramide, à l'odeur de paille
- 21-Touraine, chèvre, cylindre traversé paille de seigle

VERTICAL

- A-Savoie, vache, pâte croûte lavée au goût noisette
-Bourgogne, vache, pâte croûte lavée au marc de raisin
- C-Berry, chèvre, petit bouton bleuté de Chavignol
-Berry, Sologne, chèvre,cendré au charbon « sur Cher »
- E-Provence, vache ou chèvre ou brebis, enveloppé feuilles
-Thiérache, Nord, vache, pâte croûte lavée, odeur forte
- G-Pays Basque, brebis, pâte pressée non cuite puissante
- J-Auvergne, vache, pâte persillée, gros cylindre crémeux
-Quercy, chèvre au lait cru et entier « Cabécou »
- M-Languedoc, chèvre, petits palets lait cru, croûte fleurie
- Q-Champagne,vache, pâte croûte lavée orangée,en cuvette
- R-Bleu du Pays de l'Ain, vache, pâte persillée douce
- T-Normandie, vache, pâte croûte fleurie, en forme coeur