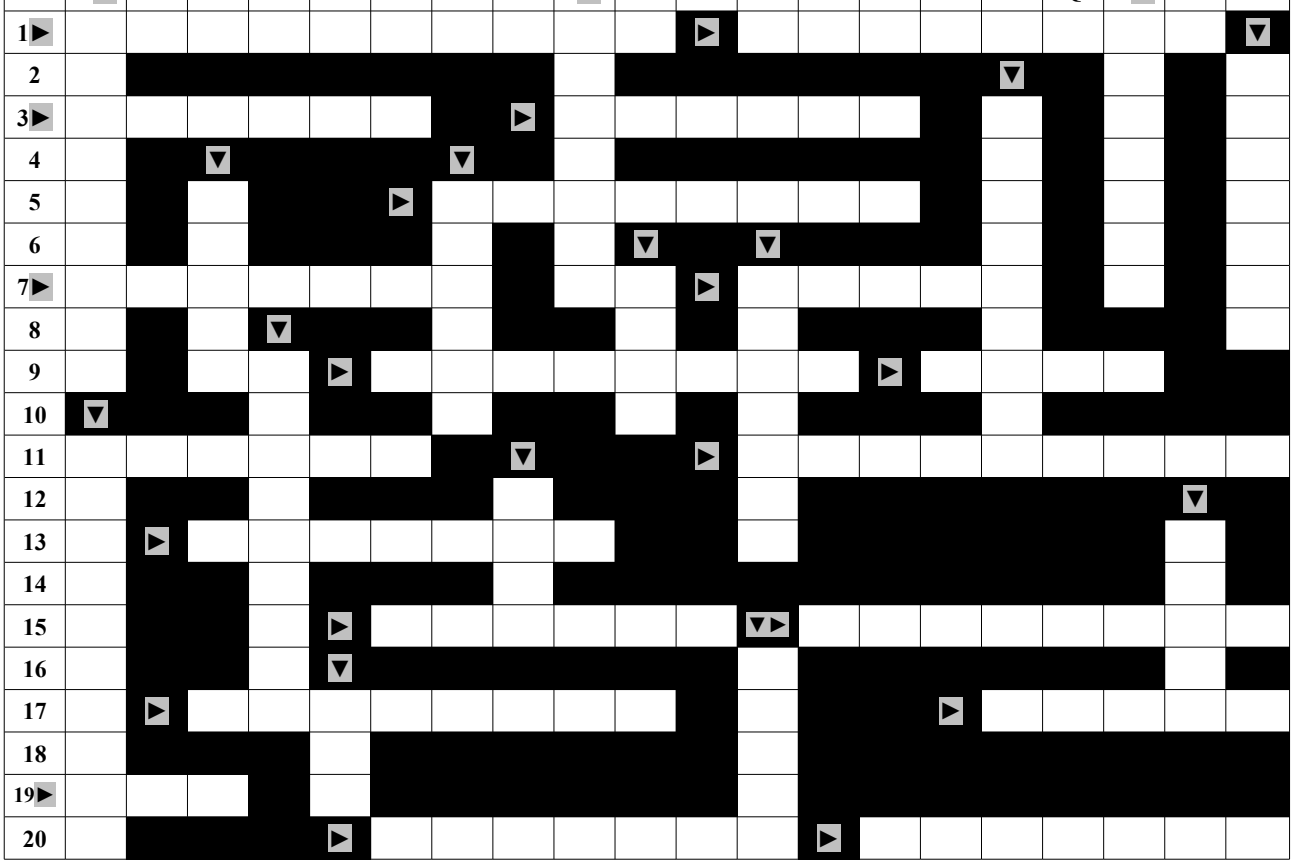
MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

					A 1		C 19			C 6		Q 11		L 20					
					A		B			A		T		S					



HORIZONTAL	VERTICAL
1-Blancs; moelle épinière **-Poumons+coeur+foie+rate+ris du veau et mouton** **3-Parties du 5e quartier non comestibles:cuir, corne,ongle** **-Autre nom des ris** **5-Blancs-Parties ventrales vaches, spécialité Lyonnaise** **7-Rouges; morceaux de la tête; à coupe Suisse (hygiène)** **-Rouges; interne, à dégorger, entier à braiser** **9-Partie blanchâtre nerveuse des rognons de boeuf** **-Intestin grêle du porc, utilisé pour andouillettes** **11-Blancs; intestin grêle du veau, en ravigote** **-Blancs; Parties internes composant les tripes** **13- Parties du 5e quartier: thyroîde, pancréas, hypophyse** **15-Blancs; partie interne aux os de boeuf, à dégorger** **-Blancs; une des parties de l'estomac du boeuf : tripes** **17-Blancs; partie interne tête, se fait limoner, meunière** **-Rouges; parties externes tête boeuf ou porc, à braiser** **20-Blancs; une des parties de l'estomac du boeuf : tripes** **-Préparations frites pour cervelle, amourette**	**A-Blancs; testicules de mouton, se traite comme ris** **-Blancs; Synonyme du terme ci-dessus** **C-Blancs; une des parties de l'estomac du boeuf : tripes** **-Blancs; une des parties de l'estomac du boeuf : tripes** **E-Blancs; thymus, morceaux très goûteux, rare et cher** **G-partie tête porc, pocher en gelée; utilisée charcuterie** **H-Blancs; partie avant veau à pocher, ravigote ou poulette** **I-Blancs; boeuf utilisé dans les tripes, blanchir fortement** **J-Rouges; partie interne, veau commercialisé restaurant** **L-Partie interne grasse du porc, appelée aussi « voilette »** **-Blancs; parties externes, en gelée ou griller** **P-Préparation préliminaire :à l'eau courante :abats blancs** **R-Rouges; parties internes ; dans la graisse: à la Baugé** **S-Rouges; Partie externe arrière, braisée ou pochée** **T-Préparation préliminaire :à l'eau courante : cervelles**