

LES FROMAGES et LE SCRABBLE - !!! EN ROUGE = ODS 7 !!!

MOTS	TYPE	DEFINITION	ANAGRAMMES
APPENZELL	n.m. + S	Suisse : fromage au lait de vache, pâte pressée cuite	
ASIAGO	n.m. + S	Italie : fromage au lait de brebis, pâte semi-cuite	
BANON	n.m. + S	France : fromage au lait cru, de chèvre, enrobé d'une feuille de châtaignier	
BEAUFORT	n.m. + S	France : fromage de Savoie, au lait de vache, pâte pressée cuite	
BRIE, E	n.m. + S	France : Fromage au lait de vache - Pain traditionnel de Normandie	
BROCCIO	n.m. + S	Corse : fromage au lait de brebis ou de chèvre, non pasteurisé	
BROCCIU	n.m. + S	Corse : fromage au lait de brebis ou de chèvre, non pasteurisé	BRUCCIO
BROCCIO	n.m. + S	Corse : fromage au lait de brebis ou de chèvre, non pasteurisé	BROCCIU
BURRATA	n.f. + S	Fromage italien très proche de la mozzarella	
CABECOU	n.m. + S	France : fromage du Quercy, au lait de chèvre cru	
CAVIOCAVALLO	n.m. + S	Fromage à pâte ferme et filée, en Italie	
CAILLEBOTTE	n.f. + S v.t.	France : fromage à pâte fraîche non salée, au lait de vache - Verbe transitif	
CALENDU	n.m. + S	pop. Camembert	CELADON
CAMEMBERT	n.m. + S	France : fromage de Normandie, au lait de vache, pâte molle, croûte fleurie	
CANCOILLOTTE	n.f. + S	France : fromage de Franche-Comté, au lait de vache, pâte fondue	
CANTAL	n.m. + S	France : fromage du Massif Central, au lait de vache, pâte pressée non cuite	CALANT - LACANT - LANCAT
CASCAVAL	n.m. + S	Fromage roumain	
CHABICHOU	n.m. + S	France : fromage au lait de chèvre entier, pâte molle	
CHAOURCE	n.m. + S	France : fromage de Champagne-Ardenne, obtenu à partir de lait coagulé	COUCHERA - RECOUCHA
CHEDDAR	n.m. + S	Angleterre : fromage au lait de vache, de couleur jaune pâle	
CHESTER	n.m. + S	Angleterre : fromage au lait de vache, à pâte dure	CHERTES
CHEVRETON	n.m. + S	France : lait de chèvre cru et entier, pâte pressée non cuite, croûte fleurie	CHEVERONT
COULOMMIERS	n.m. tjs S	France : fromage de Champagne-Ardenne, au lait de vache, pâte molle, croûte fleurie	
CROUTAGE	n.m. + S	Aspect de la croûte d'un fromage	COURTAGE
DANABLU	n.m. + S	Fromage bleu danois	
EDAM	n.m. + S	Hollande : fromage au lait de vache, pâte pressée non cuite	DAME
EMMENTAL	n.m. + S	Suisse : fromage au lait de vache, pâte pressée cuite	EMMELANT
EPOISSES	n.m. + S	Suisse : fromage au lait de vache, pâte pressée cuite, croûte lavée	POISSEES
FETA	n.f. + S	Grèce : fromage produit à base de lait de brebis	FATE
FONTAINEBLEAU	n.m. + X	France : fromage frais fait d'un mélange de lait caillé et de crème fouettée	
FONTINA	n.f. + S	Italie : fromage au lait entier de vache, pâte demi-dure	
FONTINE	n.f. + S	Italie : fromage au lait entier de vache, pâte demi-dure	
FOURME	n.f. + S	France : fromage d'Auvergne, au lait de vache, pâte persillée	
FRIBOURG	n.m. + S	Suisse : fromage au lait de vache, pâte pressée cuite	
FROMAGE, E	n.m. + S	Produit alimentaire à base de lait	FORMAGE
FROMAGEON	n.m. + S	France : fromage de Montpellier, au lait de brebis	
FROMAGER, E	n.m. + S	Relatif au fromage - Arbre de grande taille des régions tropicales (60m)	
FROMEGI	n.m. + S	pop. Fromage	

FROMETON	n.m. + S	<i>pop.</i> Fromage	
FROMGI	n.m. + S	<i>pop.</i> Fromage	
FROMTON	n.m. + S	<i>pop.</i> Fromage	
GAPERON	n.m. + S	France : fromage d'Auvergne, au lait de vache, pâte fraîche, ail et poivre	POGNERA
GEROME	n.m. + S	France : fromage de Lorraine, au lait de vache, pâte molle	
GEX	n.m.	France : fromage de Franche-Comté, au lait cru de vache, pâte persillée	
GLOUCESTER	n.m. + S	Fromage anglais au lait de vache, pâte pressée	
GORGONZOLA	n.m. + S	Italie : fromage au lait de vache, pâte molle persillée	
GOUDA	n.m. + S	Hollande : fromage au lait entier de vache, pâte pressée non cuite	
GRANA	n.m. + S	Italie : fromage au lait cru de vache, pâte pressée cuite	ARGAN
GRUYÈRE	n.m. + S	France : fromage à pâte pressée cuite	
HERVE	n.m. + S	Belgique : fromage au lait de vache, pâte molle, croûte lavée	
HOLLANDE	n.m. + S	Hollande : fromage au lait entier de vache, pâte pressée non cuite	
LAGUIOLE	n.m. + S	France : fromage de l'Aubrac, au lait de vache, pâte pressée - Couteau de poche	
LANCASHIRE	n.m. + S	Fromage anglais au lait de vache pasteurisé	
LANGRES	n.m. tjs S	France ; fromage de Champagne-Ardenne au lait de vache, pâte molle, croûte lavée	SANGLER
LIVAROT	n.m. + S	France : fromage du pays d'Auge, au lait de vache, pâte molle, croûte lavée	VIROLAT
MANCHEGO	n.m. + S	Fromage espagnol au lait de brebis	
MAREDSOUS	n.m. tjs S	Fromage belge, pâte mi-dure à croûte orangée	DESAMOURS
MAROILLES	n.m. tjs S	France : fromage au lait de vache, pâte molle, croûte lavée	MARIOILLES - MORAILLES - RAMOLLIES - ROILLAMES
MAROLLES	n.m. tjs S	France : fromage au lait de vache, pâte molle, croûte lavée	SLALOMER
MASCARPONE	n.m. + S	Italie : fromage au lait de bufflonne, frais, très riche	
MIMOLETTE	n.m. + S	France : fromage voisin de l'édam, mais plus gros	
MORBIER	n.m. + S	France : fromage de Franche-Comté au lait de vache, pâte pressée non cuite	
MORGE	n.f. + S	Solution salée qui génère une croûte sur certains fromages	
MOZZARELLA	n.f. + S	Italie : fromage au lait de bufflonne, pâte filée	
MOZZARELLE	n.f. + S	Italie : fromage au lait de bufflonne, pâte filée	
MUNSTER	n.m. + S	France : fromage d'Alsace-Lorraine au lait de vache, pâte molle, croûte lavée	STERNUM
MUROL	n.m. + S	Fromage d'Auvergne au lait de vache au goût peu prononcé	
NEUFCHATEL	n.m. + S	France : fromage de Normandie, au lait de vache, pâte molle, croûte fleurie	
NIOLO	n.m. + S	Corse : fromage au lait de brebis ou de chèvre, croûte lavée	
OKA	n.m. + S	Fromage canadien au lait de vache, pâte pressée non cuite	
OLIVET	n.m. + S - ETTE	France : fromage du Loiret à pâte molle, croûte fleurie	VIOLET - VITOLE
PECORINO	n.m. + S	Italie : fromage au lait de brebis cru, pâte pressée cuite	
PELARDON	n.m. + S	France : fromage du Languedoc au lait cru de chèvre cru, pâte molle, croûte fleurie	PONDERAL
PERAIL	n.m. + S	France : fromage du Midi-Pyrénées au lait de brebis, pâte molle, croûte fleurie	PAIRLE - PALIER - PAREIL - PERLAI - PILERA
			PLAIRE - PLIERA - REPLIA
PICODON	n.m. + S	France : fromage de Rhône-Alpes au lait entier de chèvre, croûte fleurie	
PROVOLONE	n.m. + S	Italie : fromage au lait de vache, pâte pressée non cuite	
REBIBE	n.f. + S	Raclures de fromage	

REBLOCHON	n.m. + S	France : fromage de Savoie au lait de vache cru et entier, pâte molle non cuite	
RICOTTA	n.f. + S	Italie : fromage au lait de vache, chèvre ou brebis, pâte fraîche	CROTTAI - TRICOTA
RIGOTTE	n.f. + S	France : fromage du Pilat au lait de chèvre, pâte molle non pressée	GRIOTTE
ROCAMADOUR	n.m. + S	France : fromage du Quercy, au lait de chèvre, pâte fraîche	
ROLLOT	n.m. + S	France : fromage de Picardie au lait de vache, pâte molle, croûte lavée	
ROQUEFORT	n.m. + S	France : fromage de l'Aveyron au lait de brebis lacaune, pâte persillée	
SAINGORLON	n.m. + S	Fromage au lait de vache pasteurisé entier, pâte molle	
SALERS	n.m. tjs S	France : fromage d'Auvergne au lait de vache, pâte pressée	LASERS - LASSER
SASSENAGE	n.m. + S	France : fromage du Dauphiné au lait de vache, pâte persillée	ESSANGEAS - NAGEASSES
SBRINZ	n.m. tjs Z	Suisse : fromage au lait de vache, pâte dure très longuement affinée	
SCAMORZA	n.m. + S	Fromage d'Italie cru à pâte filée	
SEPTMONCEL	n.m. + S	France - fromage du Jura au lait de vache, pâte persillée non cuite (Gex)	CONTEMPLES
SERE	n.m. + S	Suisse : fromage au lait de vache, blanc et compact	ERES - ERSE - REES
SOUMAINTRAIN	n.m. + S	France : fromage de l'Yonne au lait de vache, pâte molle, croûte lavée	
STILTON	n.m. + S	Angleterre : fromage au lait de vache, pâte persillée	TILTONS
STRACCHINO	n.m. + S	Fromage au lait de vache à pâte tendre et douce, en Italie	
TALEGGIO	n.m. + S	Italie : fromage de Lombardie au lait de vache, pâte molle jaune pâle	LIGOTAGE
TILSIT	n.m. + S	Suisse : fromage au lait entier de vache, pâte mi-dure	
TOMME	n.f. + S	France : fromage de Savoie au lait de vache, pâte pressée non cuite	
VALENCAY	n.m. + S	France : fromage du Berry au lait de chèvre, pâte molle, croûte fleurie	
VENDOME	n.m. + S	France : fromage orléanais au lait de vache	