





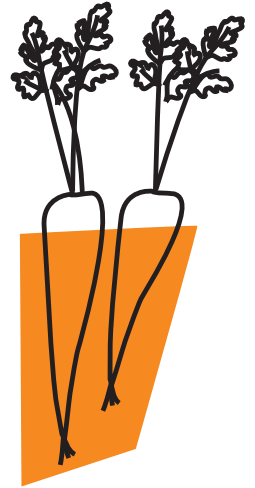




# Quiz sur la carotte

-  1 - Combien de fois la carotte pousse-t-elle par an ?
  - a) 1 fois
  - b) 2 fois
  - c) 3 fois
-  2 - Comment s'appellent les feuilles de la carotte ?
  - a) Les fanes
  - b) Les feuillettes
  - c) Les carofeuilles
-  3 - Où les carottes fraîches se conservent-elles à la maison ?
  - a) Dans le placard
  - b) Dans le réfrigérateur
  - c) Dans le congélateur
-  4 - Comment s'appelle la carotte qui bénéficie d'un label rouge ?
  - a) La carotte des Sables
  - b) La carotte des mers
  - c) La carotte des airs
-  5 - Comment s'appelle la recette de carottes cuites avec du beurre, du sucre, du sel et de l'eau juste à hauteur ?
  - a) Les Carottes Cannoises
  - b) Les Carottes Vichy
  - c) Les Carottes Lyonnaises
-  6 - A quelle famille alimentaire la carotte appartient-elle ?
  - a) La famille des fruits et légumes
  - b) La famille des céréales, pains, féculents
  - c) La famille des produits laitiers



# Les bonnes réponses du Quiz sur la carotte

**Question 1** : La carotte est une plante biennale qui pousse deux fois par an.

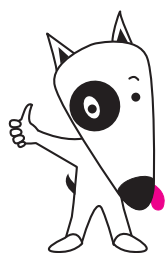
**Question 2** : La bonne réponse est la « A ». Les feuilles de la carotte s'appellent les fanes.

**Question 3** : La bonne réponse est la « B ». Les carottes fraîches se conservent dans le bac à légumes de ton réfrigérateur. Les carottes en conserve se rangent dans le placard et les carottes surgelées dans le congélateur.

**Question 4** : La bonne réponse est la « A ». La carotte des Sables est une carotte qui bénéficie d'un label Rouge qui exprime tout le soin apporté à sa production.

**Question 5** : La bonne réponse est la « B ». La recette de carottes cuites avec du beurre, du sucre, du sel et de l'eau juste à hauteur s'appelle « Les carottes Vichy ».

**Question 6** : La bonne réponse est la « A ». La carotte appartient à la famille alimentaire des fruits et légumes.



Un grand bravo si tu as trouvé  
toutes les bonnes réponses

Bonne dégustation 