








menu 1 automne

publié le 30/10/2013

Descriptif :

fiches techniques et feuille de marché pour le menu 1 automne

Documents joints

-  **feuille de marché M1 2ts** (PDF de 346.6 ko)
feuille de marché menu d'automne 2tsb1 g3
-  **fiches techniques menu d'automne** (PDF de 371.2 ko)
classeur de fiches techniques du menu d'automne 2tsb1 groupe 3
-  **ftk entrée M1 2tsb1 g3** (PDF de 171.9 ko)
fiche technique entrée du menu d'automne 2tsb1 g3
-  **ftk M1 dessert 2tsb1 g3** (PDF de 212.2 ko)
fiche technique dessert menu d'automne 2tsb1 g3
-  **ftk M1 viande 2tsb1 g3** (PDF de 262.2 ko)
fiche technique caneton 2tsb1 g3
-  **ftk poisson M1 2tsb1 g3** (PDF de 170.1 ko)
fiche technique poisson menu d'automne 2tsb1 g3



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.