



menu 2 2tsb1


publié le 26/11/2013


Descriptif :


fiches techniques et feuille de marché pour le menu2 des 2tsb1 G3


Documents joints


 [FT_TP2_entree_filet_rouget-2](#) (PDF de 77 ko)


 [amuse bouche](#) (PDF de 51.6 ko)
crème de lentille et tuile à la coriandre

 [dessert](#) (PDF de 102.6 ko)
bavarois marron et tartelette chocolat

 [entrée 1](#) (PDF de 77 ko)
filet de rouget tiède, vinaigrette de poisson

 [feuille de marché M2 2tsb1g3](#) (PDF de 343.2 ko)
feuille de marché du menu 2 des 2tsb1 groupe 3

 [pigeon](#) (PDF de 71.1 ko)
pigeon en 2 cuissons

 [poisson](#) (PDF de 89.1 ko)
dorade sauté, choux braisé, beurre blanc



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.