









menu 3 festif 1ts2 2013-2014

publié le 26/11/2013

Descriptif :

fiches techniques et feuille de marché du menu 3 pour la classe de 1ts2

Documents joints

-  **amuse bouche** (PDF de 101.9 ko)
cuisse de grenouille et espuma de persil
-  **dessert menu festif** (PDF de 103.3 ko)
dessert menu 3 1ts2
-  **entrée menu festif** (PDF de 91 ko)
trilogie de St jacques
-  **feuille de marché menu festif** (PDF de 352.6 ko)
feuille de marché du menu 3 festif 1ts2
-  **poisson menu festif** (PDF de 175.6 ko)
médaillon de lotte et coulis de crustacés
-  **viande menu festif** (PDF de 176 ko)
fiche technique caille farcie



**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.