



# Menu Bretagne



---

## Descriptif :

Les fiches techniques du module 3 pour le menu "fait maison"

---

## Documents joints

-  [ab\\_noix\\_de\\_st\\_jacques](#) (PDF de 278.5 ko)
-  [creme\\_de\\_moules-3](#) (PDF de 295.3 ko)
-  [duo\\_de\\_poisson](#) (PDF de 393.8 ko)
-  [medaillon\\_de\\_porc-2](#) (PDF de 317 ko)
-  [desserts\\_breton](#) (PDF de 445.4 ko)
-  [organisation\\_tp\\_bretagne\\_corrige](#) (PDF de 356.4 ko)



**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.