



Menu Champagne

publié le 16/09/2013 - mis à jour le 03/11/2018

Documents joints

-  **filets de sole en croûte d'herbes au champagne** (Excel de 59 ko)
-  **foie gras en tuiles de céréales sorbet pomme verte** (Excel de 30 ko)
-  **langoustines crues en deux façons** (Excel de 57 ko)
-  **Mignon de veau meunière en crumble de noix et morilles** (Excel de 54 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.