



menu 2 poitou-charentes

publié le 30/10/2013

Descriptif :

fiches techniques et feuille de marché du menu 2

Documents joints

-  **amuse bouche** (PDF de 214 ko)
fiche technique de l'amuse bouche
pour le menu poitou-charentes
-  **bar** (PDF de 92 ko)
fiche technique pour le bar en papillote, menu poitou-charentes
-  **cagouilles** (PDF de 125.7 ko)
fiche technique pour les escargots menu poitou-charentes
-  **dessert** (PDF de 217.5 ko)
fiche technique pour le dessert picto-charentais
-  **feuille de marché M2** (PDF de 364 ko)
feuille de marché du menu 2 poitou-charentes
-  **huitres** (PDF de 128.1 ko)
fiche technique de la déclinaison d'huîtres pour le menu poitou-charentes
-  **lapin** (PDF de 174.6 ko)
fiche technique râble de lapin,
menu poitou-charentes
-  **organisation** (PDF de 184.3 ko)
-  **organisation groupe 6** (PDF de 302.9 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.