



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.