



menu 4 terre et mer

publié le 14/01/2014

Descriptif :

recueil des fiches techniques du menu4

Documents joints

-  **ab** (PDF de 773.6 ko)
fiche technique de l'amuse bouche
-  **dessert** (PDF de 218.6 ko)
fiche technique du riz au lait au chocolat blanc
-  **entrée chaude** (PDF de 106.1 ko)
velouté de pois cassé et langoustines sautées
-  **feuille de marché** (PDF de 78.7 ko)
-  **gigot** (PDF de 65.5 ko)
fiche technique du gigot d'agneau
-  **mignardises** (PDF de 118.5 ko)
-  **poisson** (PDF de 115 ko)
fiche technique pour le poisson
-  **ravioles** (PDF de 21 ko)
2ème entrée



**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.