



menu printemps

publié le 05/04/2014

Descriptif :

recueil des fiches technique pour le menu 4

Documents joints

-  **amuse bouche** (PDF de 181.8 ko)
brouillade d'oeuf mousseux au saumon fumé, servit dans sa coquille
-  **dessert** (PDF de 14.3 ko)
sablé aux garriguettes, accompagné d'un sorbet à la rhubarbe
-  **entrée** (PDF de 275.4 ko)
feuilleté maison avec un duo d'asperges vertes et blanches accompagné d'une sauce mousseline
-  **poisson** (PDF de 183.6 ko)
médaillon de lotte façonné comme un tournedos, cuit en basse température accompagné d'une barigoule d'artichaut violet et d'un jus de viande corsé
-  **viande** (PDF de 187 ko)
mignon de veau sauté, avec une sauce aux morilles, accompagné de jeunes légumes printaniers



**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.