



Menu Bretagne

publié le 10/03/2017 - mis à jour le 31/03/2017

Descriptif :

Les fiches techniques du module 3 pour le menu "fait maison"

Documents joints

-  [ab_noix_de_st_jacques](#) (PDF de 278.5 ko)
-  [creme_de_moules-3](#) (PDF de 295.3 ko)
-  [duo_de_poisson](#) (PDF de 393.8 ko)
-  [medaillon_de_porc-2](#) (PDF de 317 ko)
-  [desserts_breton](#) (PDF de 445.4 ko)
-  [organisation_tp_bretagne_corrige](#) (PDF de 356.4 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.