Menu Champagne

publié le 16/09/2013 - mis à jour le 03/11/2018

Documents joints

- filets de sole en croûte d'herbes au champagne (Excel de 59 ko)
- foie gras en tuiles de céréales sorbet pomme verte (Excel de 30 ko)
- langoustines crues en deux façons (Excel de 57 ko)
- Mignon de veau meunière en crumble de noix et morilles (Excel de 54 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.