



MENU 4 AUTOUR DE LA BIERE

publié le 05/09/2017 - mis à jour le 04/03/2018

Descriptif :

G1/ 15 MARS

G4/ 16 MARS

AUTOUR DE LA BIERE

AB VERRINE DE MOULE A LA BIERE BLANCHE

GROS CHAMPIGNONS ET SON PIED DE PORC 0 LA BIÈRE AMBRÉE

PAVE DE CABILLAUD FUME AU AIGUILLES DE PINS SC BIÈRE BLONDE

RÂBLE DE LAPIN FARCI BIERE BRUNE DARIOLE DE SPAGHETTI ROMANESCO

CROUSTILLANT CACAHUETTE CREME CHIBOUST ET GLACE A LA BIERE

Documents joints

 [pave_cabillaud_fume_](#) (Excel de 39 ko)

 [champignons_de_pieds_de_porc_sc_perigourdine](#) (Excel de 2.1 Mo)

 [verrine_moules_](#) (Excel de 38.5 ko)

 [champignons_de_pieds_de_porc_sc_perigourdine-2](#) (Excel de 2.1 Mo)

 [champignons_de_pieds_de_porc_sc_perigourdine-3](#) (Excel de 2.1 Mo)

 [lapin_de_clapiers_dans_tous_ses_e_tats](#) (Excel de 646 ko)

 [dessert_menu_biere](#) (Word de 124.2 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.