

# MENU

## Janvier - Février

Du lundi 26 au jeudi 29

Menu du monde - 24€

~Maghreb~

Cocktail

Brick au chèvre miel

Couscous

Découverte d'un fromage

Salade d'oranges à la cannelle

Entrée + plat ou  
Plat + dessert

Plat 21€

Entrée 16€

Dessert 12€

Dessert 7€

Du lundi 2 au jeudi 5

Menu régional - 22€

~Midi-Pyrénées~

Cocktail

Œufs mimosa au magret fumé

Cassoulet

Découverte d'un fromage

Croustade aux pommes flambées à l'armagnac

Entrée + plat ou  
Plat + dessert

19€

Plat 15€

Entrée 11€

Dessert 7€

Du lundi 9 au jeudi 12

Menu traditionnel - 18€

Cocktail

Ravioles de langoustine et son bouillon de légumes

Magret de canard miel et thym accompagné de sa polenta

Découverte d'un fromage

Cœur de framboises

Entrée + plat ou  
Plat + dessert

15€

Plat 10€

Entrée 7€

Dessert 5€

Cette année, en raison du déroulé pédagogique de nos apprentis en BAC, nous sommes tenus de préparer des menus régionaux et internationaux. Ceci explique la différence de prix.

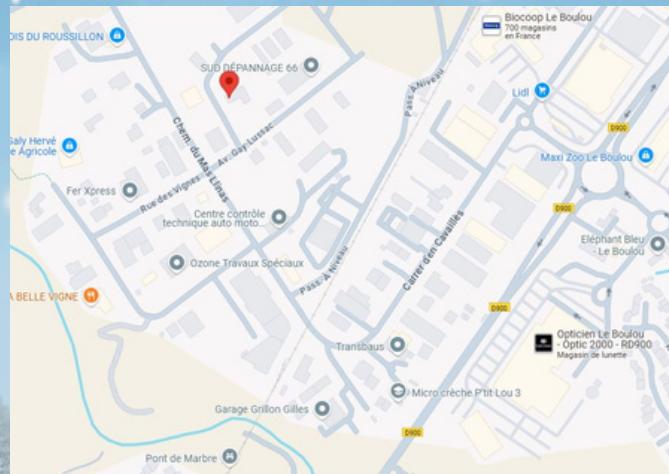
# Restaurant d'application

## Menu janvier - février 2026



Aux 3 Belles saveurs

"La cuisine est une symphonie où chaque ingrédient joue sa note pour créer une harmonie de saveurs."



3 rue Gaspard Monge  
66160 Le Bouloc  
04.68.89.39.21  
[www.3bconseil.fr](http://www.3bconseil.fr)



FORMER AVEC PASSION  
**CFA**  
**3B**  
— CONSEIL —  
LE BOULOU  
INSPIRÉ PAR L'EXCELLENCE