

Au Menu Catalan



Pa amb tomate i anchoïabe

Cargolade

Boles de picoulat

Ollada

Pa de fetge

*Bunyettes, Bras de gitanous,
Créma catalana, Rousquilles*

Vi amb pourou



Co-fondatrice de l'École Internationale Antonia Montpellier



Bon appétit !



Isabelle Blanc-Hébraud

Directrice Formation & Stages (D.E.A. Psychologie)

Tutrice Pédagogie du sens ® → Enseignants Antonia

Au menu Cévenol



Soupe de châtaignes

*Truite sauvage de nos
rivières*

Civet de sanglier

Pêlarçon

Crème de marrons chantilly

*Servi avec un vin de treille :
« Clinton »*

3 fils gourmands



© Can Stock Photo

Au menu Antonia



Formation à la Pédagogie du sens ®

Apprentissage en Complexité et Interdisciplinarité

Intelligences Multiples

Projet « Des Mots aux Mets »

Bilinguisme

Savoir Être + Savoir Faire

Faire Savoir + Savoir Vivre

POMME DU MATIN
ÉLOIGNE LE MÉDECIN !



