

Tarifs Petit-déj :

- 8 € plein tarif,
- 4 € étudiants/demandeurs d'emploi,
- 3 € enfants jusqu'à 12 ans (gratuit moins de 3 ans).

PROGRAMME COMPLET ET RÉSERVATION (CONSEILLÉE) SUR:
www.fete-du-lait-bio.fr

Scannez le QR Code
pour réserver



maison de la
BIO²²

Maison de la bio des Côtes d'Armor
2 Av. du Chalutier Sans Pitié
22190 Plérin
02 96 74 75 65
maisondelabio22@agrobio-bretagne.org

Un événement organisé
par le réseau :



Avec le soutien financier de :



Conception, création : www.atelierdoppio.fr | Illustration : pollenstudio





Parole de jardiniers

Cette Année, l'atelier maraichage de L'Esat de Plourivo participe
à la Fête du lait Bio



Cet évènement aura lieu à l'Esat Le **dimanche 31 mai de 9 h à 13h**

C'est l'occasion de venir passer déguster un petit déjeuner 100% bio et local, plusieurs animations seront prévues durant cet évènement (visites du site, animations enfants, marché de producteurs)

Vous pouvez vous y inscrire via

<https://www.helloasso.com/associations/gab-d-armor/evenements/fete-du-lait-bio-en-cotes-d-armor-2026>

Sur notre adresse mail jardin.paimpol@esatco.fr

Pour les infos sur cet évènement c'est ici <https://fete-du-lait-bio.fr/>

Composition de votre panier semaine 15

Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,5 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,10 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	COTES DE BLETTES BOTTE 500gr	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,4 ×	NAVET PRIMEUR Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,00 €	1,60 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
				8,80 €

Panier à 10 €

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,5 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	1,10 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	COTES DE BLETTES BOTTE 500gr	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,4 ×	NAVET PRIMEUR Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,00 €	1,60 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
1,3 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,60 €
				11,40 €

Panier à 15 €

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	COTES DE BLETTES BOTTE 500gr	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,4 ×	NAVET PRIMEUR Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,00 €	1,60 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
1 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-	3,50 €	3,50 €
1 ×	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,00 €
				15,40 €



SOUPE DE NAVET, BLETTE ET CREVETTES AU CURRY

INGRÉDIENTS

- 1 litre de bouillon de légumes
- 4 navets
- 4 branches de blette
- 120g petites crevettes roses
décortiquées
- 0,5 cuil. à café curry en poudre
- 1 oignon
- 5 cl de vin blanc
- Un Filet d'huile d'olive

TEMPS DE PRÉPARATION :
10MN
TEMPS DE CUISSON :
30MN
TEMPS TOTAL :40MN

PRÉPARATION

*Eplucher et émincer l'oignon.
Dans une cocotte, faire
chauffer l'huile puis faire
fondre les oignons pendant 5
min.*

*Laver les blettes et couper
les côtes en petits tronçons.
Eplucher et couper les
navets en tranches.*

*Ajouter les côtes et les
navets dans la cocotte
pendant 2 min puis verser le
vin blanc.*

*Hacher grossièrement les
feuilles de blettes.*

*Verser le bouillon de
légumes dans la cocotte,
ajouter les feuilles de blettes.*

*Saler, poivrer et ajouter le
curry.*

*Laisser mijoter pendant 30
min à couvert et ajouter les
crevettes 10 min avant de*

S

CLICK

CLICK

Besoin d'une idée de recette ?

esatco.cocagnebio.fr/cuisiner-nos-produits