

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 bio 22

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 évènement organisé par le réseau :



Avec le soutien financier de :



Conception, création : www.telierdoppio.fr | Illustration : polenstudio



Cet évènement aura lieu à l'Esat de Plourivo

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/>



Parole de jardiniers



Ça plante de l'oignon cette semaine premier gros chantier de la saison !!

Composition de votre panier semaine 16

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 €
0,4 ×	NAVET PRIMEUR Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,00 €	1,60 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,4 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	2,12 €
				8,42 €

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 €
0,4 ×	NAVET PRIMEUR Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,00 €	1,60 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,7 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	3,71 €
				10,01 €

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 €
0,6 ×	NAVET PRIMEUR Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,00 €	2,40 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
1 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	5,30 €
1 ×	aillet thermidrome	FRANCE-Plourivo	2,00 €	2,00 €
				15,50 €



POÊLÉE DE POMMES DE TERRE AUX ÉPINARDS ET SAUCISSE

INGRÉDIENTS

- 6 à 8 pommes de terre coupées en cubes
- 2 carottes pelées coupées en grosses rondelles
- 1 bol d'épinards frais émincés
- 1 gros oignon émincé
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- 1cs de concentré de tomate
- 1 à 2 saucisses de veau pelées coupées en rondelles, thym
- Sel et poivre
- 2c-à-s d'huile d'olive.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Faites revenir ensemble dans l'huile d'olive, l'oignon, les pommes de terre, le thym et les carottes environ 5 min.

Effritez la moitié d'un cube de volaille. Ajoutez le concentré de tomate et mouillez un peu moins qu'à hauteur. Salez et poivrez.

Couvrez, baissez le feu et laissez cuire environ 20 min jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien tendres. Il doit rester du jus jusqu'à mi-hauteur. (Si cela n'est pas le cas ajoutez de l'eau).

Retirez la peau de la saucisse et coupez-la en rondelles que vous ajoutez aux pommes de terre avec les épinards.

Poursuivez la cuisson 10 min avec le couvercle.

CLICK 

CLICK 

Besoin d'une idée de recette ?

esatco.cocagnebio.fr/cuisiner-nos-produits