

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 :



FNAB
Fédération Nationale
d'Agriculture Biologique



GAB-FRAB
réseau
Les Agriculteurs Bio
de Bretagne



GAB22

Avec le soutien financier de :



**L'AGENCE
BIO**
NATIONALE
D'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



Cniel
Centre National
d'Information
Laitière



IL LAIT LA



Vrai
Lait Bio
Marsal



**SAINT
BRIEUC
ARMOR**
AGGLOMÉRATION



DINAN
AGGLOMÉRATION



LANNON-TRECOR
COMMUNAUTÉ
LANNON-TRECOR
KUMUNIEZH



**LAMBALLE
TERREMER**
Communauté
d'Agglomération



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/>



Parole de jardiniers



Les récoltes commencent !

🍓 En fraises cette année, ce sont les variétés : ciflorette, rubis des jardins et dream qui raviront vos papilles.... Mais surprise... pour prolonger la saison des fraises jusqu' à cet été, nous avons récemment planté les variétés charlotte et cijosée. 🍓

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,3 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	6,00 €	1,80 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,125 ×	FRAISE CIFLORETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	14,00 €	1,75 €
				9,05 €

Panier à 10 €

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,4 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	6,00 €	2,40 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,25 ×	FRAISE CIFLORETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	14,00 €	3,50 €
				11,40 €

Panier à 15 €

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
0,4 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	6,00 €	2,40 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,25 ×	FRAISE CIFLORETTE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	14,00 €	3,50 €
0,8 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	4,24 €
				15,64 €



GÂTEAU AUX FRAISES (FACILE)

INGRÉDIENTS

- 500 gr de fraises
- 120gr de beurre
- 2 œufs
- 120gr de sucre
- 150gr de farine
- ½ sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé

PRÉPARATION

Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le beurre préalablement fondu, la farine, la levure et le sucre vanillé.

Mettre le mélange dans un moule préalablement beurré et fariné.

Disposer les fraises préalablement coupées dans le sens de la longueur sur tout le dessus du gâteau.

On utilise au moins 300gr, plus, dans moule large ou rond, selon ses envies.

Cuire en bas du four à 180° (Th 6) pendant 35 minutes.

Un fois le gâteau refroidi, saupoudrer de sucre glace.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 35MN

TEMPS TOTAL : 45MN

Besoin d'une idée de recette ?

esatco.cocagnebio.fr/cuisiner-nos-produits

