

Vous êtes :
Stagiaires dans un groupe
et vous bénéficiez d'un repas
tous les midis à la cantine
des colporteurs

L'animateur en charge s'occupe de tout :

De la création des menus, à
l'approvisionnement et pour finir à la
transformation en cuisine !

Vous participez aux tâches collectives avec
nous : vaisselle qui se passera à la
miellerie,
ménage et rangement après votre
passage, tri des déchets, etc...

Vous êtes :
Adhérents, bénévoles, visiteurs
et nous sommes un Jeudi

Le repas est servi de 12h30 à 13h15
Le tarif est à prix libre (à mettre dans la
souponnière prévu à cet effet)

Vous êtes :
Un groupe ponctuel

Le repas est servi à 12h30,
une fois terminé chacun fait sa vaisselle.
Pensez au tri des déchets !!!

Vous pouvez vous servir librement, et
après votre passage on débarrasse,
vaisselle à la miellerie, tri des déchets..

Vous pouvez :

**POUR COMPLÉTER VOTRE REPAS,
LE P'TIT POTIN BAR ASSOCIATIF,
EST OUVERT ET VOUS PROPOSE
DES BOISSONS CHAUDES OU
FROIDES. BIOS ET LOCALES**

LA CHARTE MIAM' MIAM

De la cantine des
colporteurs



Cette carte à pour objectif d'informer
les groupes accueillis à la Colporteuse,
en séjour ou ponctuellement.

La Charte du Miam Miam présente les
valeurs culinaires que nous
souhaitons transmettre dans le cadre
de L'ÉCOLIEU la Colporteuse.



* Nous nous adaptons aux régimes alimentaires dans la mesure du possible (allergies alimentaires, végétariens, sans porc, hallal, etc)

* Un équilibre alimentaire est réfléchi sur la semaine, la **viande** ne s'invite pas tous les jours au menu mais d'autres sources de protéines la remplacera au mieux (poissons, œufs, légumineuses, etc) Une belle occasion d'échanger sur nos habitudes alimentaires !

* Les menus sont de saison, bio et locaux !

Pas de fraise en décembre ! Ce sont les **producteurs** locaux et dame Nature qui définissent notre carte. Quoi de plus normal ?!



**ET PUIS, LA CANTINE,
C'EST AUSSI UN MOMENT
CONVIVAL OÙ L'ON FAIT DE
NOUVELLES RENCONTRES, OÙ
L'ON PEUT DISCUTER AVEC
SON VOISIN ET TISSER DES
LIENS !**

* Avant de vous servir merci de vous noter dans le classeur **bleu** selon les infos demandé.

* Nous essayons au maximum de bannir le gaspillage en cuisine, les quantités sont donc adaptées au nombre de personnes inscrites,

on peut donc se servir raisonnablement et une fois que tout le monde à eu son repas, on peut faire les gourmands et se resservir allègrement

* une fois la peau du ventre bien tendu, petite virée à la **miellerie** pour faire votre vaisselle !