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 servit de 12h30 à 13h15 Le tarif est à prix libre (à mettre dans la soupière prévu à cet effet)

> Vous êtes: Un groupe ponctuel

Le repas est servit 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)

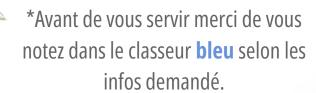
* Un équilibre alimentaire est réfléchit sur la semaine, la viande ne s'invite pas tous les jours au menu mais d'autres sources de protéines la remplacera au mieux (poissons, œufs, légumineuses, etc) Une belle occasion d'échanger sur nos habitudes alimentaires!

* 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 CONVIVIAL OÙ L'ON FAIT DE NOUVELLES RENCONTRES, OÙ L'ON PEUT DISCUTER AVEC SON VOISIN ET TISSER DES LIENS!



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

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!





