

Référent : Isabelle Bayard – isawood@hotmail.fr-
Le boulanger : Pascal GROULEAU - 06.11.75.33.05 - pascalgrouleau@orange.fr
L'association Manger mieux ici : amapmieussy@gmail.com

REGLEMENT DU PANIER :

*Le montant du panier pain souscrit est comptabilisé en fonction du nombre de pains choisis et de leur poids x **semaines**. Voir la grille jointe*

Chèques	montant	date de dépôt
1 =	_____	_____
2 =	_____	_____

ORDRE DES CHEQUES : RMPG DISTRIBUTION

Fait en **2 exemplaires** à le

Signature de l'adhérent

Signature du producteur

Compositions des pains

- ✚ **Le Campagne** : Boule façonnée, farine de blé demi-complète (T80), sur levain de blé, sel de Guérande ramassé à la main certifié « Nature & Progrès »
Poids pain cuit minimum au choix ; 525 g ou 1050 g
- ✚ **La Tourte aux Noix** : pain façonné, farine de blé demi-complète (T80) sur levain de blé, sel de Guérande ramassé à la main certifié « Nature & Progrès », cerneaux de noix trempés apportant une couleur légèrement rosée à la mie. Ce pain se marie merveilleusement avec les salades, les fromages, ou les goûters gourmands...
Poids pain cuit minimum 425 g
- ✚ **L'Intégral** : pain moulé aux sons et remoulage sur base de farine de blé demi-complète, très riche en fibre, levain de blé, sel de Guérande ramassé à la main certifié « Nature & Progrès ». Ce pain aux arômes doux et à la mie tendre (petites alvéoles) se conserve très bien et accompagne tous les repas.
Poids pain cuit minimum 800 g
- ✚ **Le Grainé** : pain moulé farine de blé demi-complète (T80) sur levain de blé, sel de Guérande ramassé à la main certifié « Nature & Progrès » mélange de graines de courges, de lins brun et de tournesol, toutes trempées pour une meilleure digestion. Un pain qui plaît énormément à toute la famille car l'onctuosité de sa mie et la mâche tendre des graines apportent de douces saveurs qui accompagnent tous les repas de la journée. Conservation ; une semaine !
Poids pain cuit minimum 680 g