Programme 2018

Dimanche 25 mars 2018

SEMAINE Pour les ALTERNATIVES AUX PESTICIDES
POUR UNE ALIMENTATION SAINE, BIO ET LOCALE

- 9 heures et toute la journée
Opération «Villages et Paysages à croquer»
Plantations sur le village des arbres fruitiers adoptés
rendez-vous devant la mairie. Apportez vos outils !

- Buvette devant la Maison Momi

- 12h45 Apéritif offert par la mairie devant l'école

- 13 heures: Restaurant Champêtre couvert
Notre chef Mauricienne Cindy
et son équipe vous proposent
"Saveurs des îles"
réservation obligatoire avant le 20 mars

-14h30
- Reprise des plantations

- A la Bibliothèque, Marie-Jo et Bernadette
vous attendent avec une sélection de livres
"Jardiner et cuisiner bio" pour adultes et enfants

- " du Grain au Pain" bio et hyper local,
l'association Au Four et au Moulin
fait tourner le moulin ! Visites par petits groupes

-Notre boulanger bio Willy vous attend
au fournil à bois communal
-15 heures : Balade botanique à travers bois et lac animée par
Lionel, inscription obligatoire à la buvette avant 14h

- 15 heures aussi: Atelier découverte pour les enfants :
«Je cuisine des légumes doux, doux, doux pour mon goûter»
Inscription obligatoire à la buvette jusqu'à 14 heures

- «Les mains dans la terre» :
mini potager pour les enfants avec leurs parents

-15H30/ 16H30: Atelier de réflexion
vers la création d'une coopérative associative, bio et solidaire.
Ouvert à tous les intéressés, producteurs
comme consommateurs à la salle des fêtes

Toute la journée :

-Stand de Grains de Pollen et de Générations Futures
Venez apprendre à lutter de façon bio contre quelques fléaux
-la chenille processionnaire - la pyrale du buis -
et créer un potager bio, naturel sans intrants
A disposition: les dernières enquêtes de Générations Futures
concernant les pesticides et perturbateurs endocriniens et leur
impact sur notre santé.
www.grains-de-pollen.com
contact: grainsdepollen@gmail.com
retrouvez-nous sur facebook

J'adopte un arbre

SEMAINE pour les alternatives aux pesticides
20 au 30 mars

Le 25 mars 2018

à Montbrun Lauragais

générations FUTURES

humanité et biodiversité
ENSEMBLE PROTÉGEONS LE VIVANT

COLLECTIF ASSOCIATIF CITOYEN
GRAINS DE POLLEN
TRANSITION ÉCOLOGIQUE

IMPRIMÉ PAR NOS SOINS, NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

"VILLAGES ET PAYSAGES A CROQUER"

ADOPTEZ OU PARRAINEZ UN ARBRE

A MONTBRUN-LAURAGAIS

Dans le cadre de la création de vergers collectifs

J'ADOPTE OU JE PARRAINE UN ARBRE

Si j'ai du temps: J'ADOPTE

Si je n'ai que peu de temps: JE PARRAINE,

Grains de Pollen s'en occupe!

Cet arbre portera le nom de ma famille, de mon enfant...

Je recevrai lors de sa plantation son livret de famille et

je pourrai glaner les fruits des arbres des vergers collectifs

ouverts à tous !

Modalités:

Je choisis mon arbre sur la liste sur le site:

www.grains-de-pollen.com

ou je laisse, pour plus de diversité, Grains de Pollen le choisir

Je commande mon arbre :

- par mail : grainsdepollen@gmail.com,
- ou en retournant ou en déposant le coupon ci-joint

accompagné du règlement à l'adresse:

Grains de Pollen,

mairie de Montbrun Lauragais,

place René Hebrard,

31450 Montbrun Lauragais,

En savoir plus: www.grains-de-pollen.com

DIMANCHE 25 MARS à 13 HEURES

RESTAURANT CHAMPÊTRE

CINDY NOTRE CHEF MAURICIENNE

et son équipe VOUS PROPOSENT

" SAVEURS DES ÎLES"

Des produits bio et/ou de chez nous, parfois insolites,
cuisinés à la mode Mauricienne.
Des plats épicés mais non pimentés...

MENU

Repas complet adulte

*** Velouté ensoleillé**
*** Salmis de poulet (civet Mauricien), riz parfumé, achard de légumes**
***Mille-crêpes panna cotta à la vanille Bourbon et confiture de lait**
*** un verre de vin**
*** café**

Version végétérienne

*** Velouté ensoleillé**
*** Curry de légumes, riz parfumé et achard de légumes**
*** Mille-crêpes panna cotta à la vanille Bourbon et confiture de lait**
*** un verre de vin**
*** Café**

Version enfant

*** Velouté ensoleillé**
*** Poulet créole**
*** Purée de patates douces blanches**
***Mille-crêpes panna cotta à la vanille Bourbon et confiture de lait**
***un verre de sirop**

Adulte : 17 euros
Enfant : 8 euros

Service à l'assiette à table. Sous chapiteau.
Devinette : découverte des saveurs et produits.

Réservation obligatoire avant le 20 mars 2018 :
nombre de places limité, précommande sur
http://www.helloasso.com/associations/grains-de-pollen/evenements/repas-du-25-03-2018
OU retournez le coupon-réponse ci joint accompagné de votre paiement à Grains de Pollen, mairie, place René Hébrard, 31450 Montbrun Lauragais