



CONTRAT PAIN AMAP 2025-2026

GAMME DES PRODUITS



Pain semi-complet aux graines

Farine de blé bio T80, mélange de graines bio (sésame, millet, tournesol, soja, lin), sel de Guérande, levure

-  Pain long 500g / 4.50 €
-  Pain long 1 kg / 9 €
-  Pain boule 500g / 4.50 €
-  Pain boule 1 kg / 9 €



Pain complet

Farine de blé bio T80, son de blé bio, sel de Guérande, levure

-  Pain 400g / 4.50 €



Pain de campagne (pain au seigle)

Farine de seigle bio T80 ou T150, farine de blé bio T80, sel de Guérande, levure

-  Pain boule 500g / 6 €



Pain aux noix

Farine de blé bio T80, farine de sarrasin bio T110, cerneaux de noix bio, sel de Guérande, levure

-  Pain 400g / 6.50 €



Pain 100 % petit-épeautre

Farine de petit-épeautre bio T70 et 110, sel de Guérande, levure

 Pain moulé 400g / 5.50 €



« Ronde des graines »

Alternance des pains toutes les semaines

Pain aux graines de lin brun

Pain aux graines de sésame

Pain aux graines de courges

 Pain aux graines 400g / 5 €

Farine de blé bio T80, graines bio selon le pain, sel de Guérande, levure



Pain brioché

Farine de blé bio T65, lait bio, œufs bio, sucre de canne blond bio, beurre bio, sel de Guérande, levure

 Pain moulé 400g / 5.50 €



Pizza marguerite

Pâte : farine de blé bio T65, sel de Guérande, levure

Garniture : sauce tomate aux oignons maison, mozzarella fraîche, origan

 30 cm de diamètre, 13 €



Petits sablés nuage

Farine de blé bio T65, sucre de canne blond bio, beurre bio, sel de Guérande

 Par 20 petits sablés, 5 €

