

Vente de Miel 2024



Organisée par **APEPA MOLSHEIM**

Les bénéfices de cette vente seront reversés respectivement aux écoles de la Monnaie et des Tilleuls.

En soutien des projets scolaires à venir !

Pour **participer à notre action**, rien de plus simple :

COMMANDES :

- **Quand ? Jusqu'au jeudi 14 Novembre - 16h30.**
- **Qui ?** Votre entourage – **famille, amis, collègues, voisins** – peut également participer à cette vente. **Parlez-en autour de vous ! N'hésitez pas à photocopier et distribuer le "bon de commande" ci joint autant que nécessaire (si plusieurs acheteurs différents).**
- **Comment ? Bon de commande dûment complété + chèque à l'ordre d' **APEPA MOLSHEIM** seront indispensables** pour valider votre commande.

En cas de commandes multiples, merci de bien vouloir **regrouper tous les éléments** dans la même enveloppe.

- **Où ?** Déposez ensuite votre enveloppe fermée **à l'enseignant de votre enfant.**
- **Comment choisir votre miel ?** Cf. Informations au dos de la feuille.

LIVRAISON DES PRODUITS :

- **Quand ? Le Vendredi 29 Novembre - de 16h30 à 19h.**
- **Où ? Vous pourrez retirer votre commande à l'école de la Monnaie.**

Nous comptons sur VOUS !

L'équipe **APEPA MOLSHEIM PRIMAIRE**

apepa.molsheim@gmail.com

Vente de Miel 2024



Organisée par **APEPA MOLSHEIM**

Les bénéfices de cette vente seront reversés respectivement aux écoles de la Monnaie et des Tilleuls.

En soutien des projets scolaires à venir !

Pour **participer à notre action**, rien de plus simple :

COMMANDES :

- **Quand ? Jusqu'au jeudi 14 Novembre - 16h30.**
- **Qui ?** Votre entourage – **famille, amis, collègues, voisins** – peut également participer à cette vente. **Parlez-en autour de vous ! N'hésitez pas à photocopier et distribuer le "bon de commande" ci joint autant que nécessaire (si plusieurs acheteurs différents).**
- **Comment ? Bon de commande dûment complété + chèque à l'ordre d' **APEPA MOLSHEIM** seront indispensables** pour valider votre commande.

En cas de commandes multiples, merci de bien vouloir **regrouper tous les éléments** dans la même enveloppe.

- **Où ?** Déposez ensuite votre enveloppe fermée **à l'enseignant de votre enfant.**
- **Comment choisir votre miel ?** Cf. Informations au dos de la feuille.

LIVRAISON DES PRODUITS :

- **Quand ? Le Vendredi 29 Novembre - de 16h30 à 19h.**
- **Où ? Vous pourrez retirer votre commande à l'école de la Monnaie.**

Nous comptons sur VOUS !

L'équipe **APEPA MOLSHEIM PRIMAIRE**

apepa.molsheim@gmail.com



BON À SAVOIR :

Le miel de Sapin = Le meilleur pour la gorge et les bronches. Il est, par ailleurs, riche en oligo-éléments.

Le miel de Forêt = Idéal pour favoriser la circulation sanguine et un très bon cicatrisant.

Le miel de Tilleul = A des vertus apaisantes, idéal en période de stress ou d'insomnie.

Le miel de Fleurs = Propriétés anti-inflammatoires, riche en oligo-éléments (calcium et bore notamment).

Le miel de Châtaignier = Peut aider à la digestion. On lui connaît des vertus cicatrisantes.

Le pollen de fleurs séché = Utilisé comme complément alimentaire notamment en période de fatigue. Il est connu pour sa teneur exceptionnelle en protéines, vitamines, minéraux, acides aminés essentiels et oligo-éléments.

En cuisine : On utilise essentiellement un miel de Fleurs (plus doux), mais on peut tout à fait oser le miel de Châtaignier (plus corsé et amer) ou le miel de Tilleul (au goût parfumé et mentholé) !



BON À SAVOIR :

Le miel de Sapin = Le meilleur pour la gorge et les bronches. Il est, par ailleurs, riche en oligo-éléments.

Le miel de Forêt = Idéal pour favoriser la circulation sanguine et un très bon cicatrisant.

Le miel de Tilleul = A des vertus apaisantes, idéal en période de stress ou d'insomnie.

Le miel de Fleurs = Propriétés anti-inflammatoires, riche en oligo-éléments (calcium et bore notamment).

Le miel de Châtaignier = Peut aider à la digestion. On lui connaît des vertus cicatrisantes.

Le pollen de fleurs séché = Utilisé comme complément alimentaire notamment en période de fatigue. Il est connu pour sa teneur exceptionnelle en protéines, vitamines, minéraux, acides aminés essentiels et oligo-éléments.

En cuisine : On utilise essentiellement un miel de Fleurs (plus doux), mais on peut tout à fait oser le miel de Châtaignier (plus corsé et amer) ou le miel de Tilleul (au goût parfumé et mentholé) !