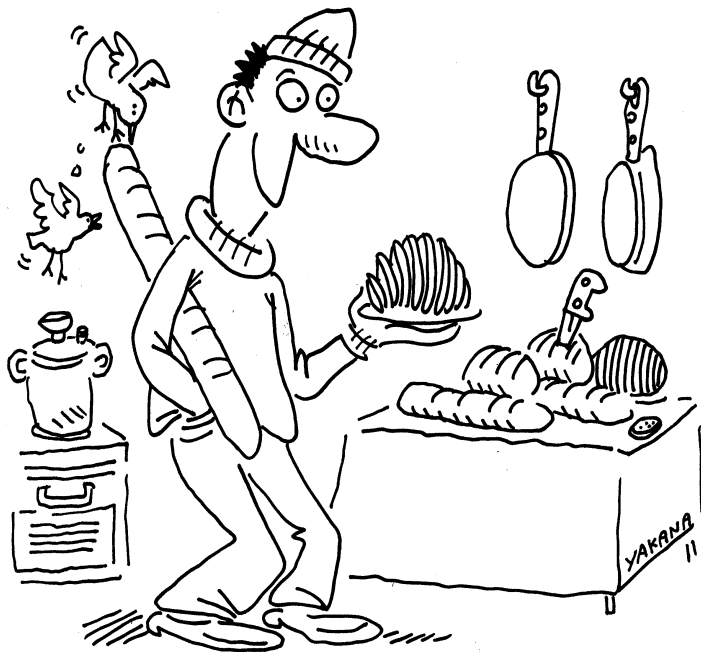


# FOIRE AU PAIN SEC



## DROOG-BROODKERMIS



RECETTES POUR RÉUTILISER LE PAIN SEC

RECEPTEN OP BASIS VAN DROOG BROOD



+



=

Ateliers anti-gaspi  
"verspillingsvrije"  
workshops



GRATUIT ET OUVERT A TOUS !  
GRATIS EN VOOR IEDEREEN!



12 / 02 / 14 – 16.00 – 20.00

**Maison de quartier Malibran Wijkhuis**  
rue de la Digue Dijkstraat 10 – Ixelles Elsene

Recettes à base de pain sec : sucrées (pain perdu, boddling...) pour le goûter, puis, soupe à l'ail et autres délices concoctées à base de pain.

*Recepten op basis van droog brood: zoet voor het dessert (verloren brood, boddling, ...), looksoep en andere broodlekkernijen.*



recettes et infos sur : [www.foiresavoirfaire.org](http://www.foiresavoirfaire.org) recepten en info

Cette activité est organisée par la Foire aux Savoir-Faire avec le soutien de Bruxelles Environnement et le projet européen Green Cook. Deze workshops zijn een organisatie van "Foire aux Savoir-Faire", met de steun van Leefmilieu Brussel en het Europese GreenCook-project

