

Tous les ouvriers, les ouvrières, le personnel administratif et encadrant vous
souhaitent une très belle et heureuse

Année 2026





Parole de jardiniers

Les fêtes seront derrière nous, nous reprendrons nos habitudes alimentaires afin de compenser les trop-pleins de calories ! Des légumes ! en soupes, rôties, à la vapeur, en purées sans oublier le traditionnel pot-au-feu...

Au maraîchage, après avoir surveillé de près les pommes de terre en germination, nous les plantons actuellement, les Rubis (en robe rouge) et Maïwen, elles donneront de succulentes pommes de terre nouvelles au printemps.



Composition de votre panier semaine 2

Prix 15,00 €

Panier à 15€

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,15 x	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,80 €
0,7 x	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	2,10 €
0,5 x	RADIS NOIR ROND Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,60 €	1,30 €
0,7 x	CHOU DE BRUXELLES Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	3,85 €
1 x	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
0,5 x	COTES DE BLETTES Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,00 €	2,00 €
1 x	CHOU FRISE DE MILAN	FRANCE-Plourivo	2,80 €	2,80 €
				16,05 €

Panier à 10€

Prix 10,00 €

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,15 x	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,80 €
0,7 x	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	2,10 €
0,5 x	RADIS NOIR ROND Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,60 €	1,30 €
0,5 x	CHOU DE BRUXELLES Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,50 €	2,75 €
1 x	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
				10,15 €

Panier à 8€

Prix 2,50 €

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,15 x	MACHE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	12,00 €	1,80 €
0,7 x	POIREAU Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	2,10 €
0,5 x	RADIS NOIR ROND Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,60 €	1,30 €
1 x	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
0,5 x	OIGNON JAUNE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	1,50 €
				8,90 €



INGRÉDIENTS

- 6 poireaux
- 1 pomme de terre
- 1 morceau de radis noir
- 25 cl de crème fraîche ou 2 cuillères à soupe de purée d'amande
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 35MN

SOUPE AU BLENDER POIREAUX, POMMES DE TERRE, RADIS NOIR

PRÉPARATION

Enlever le vert du poireau, les rincer et les émincer.

Éplucher et couper la pomme de terre.

Éplucher et tailler le radis noir

Dans le blender chauffant, mettre les poireaux, la pomme de terre, le radis noir, le cube de bouillon de légumes, la purée d'amandes ou la crème et l'eau nécessaire à votre blender. Saler, poivrer, mélanger.

Mettre sur programme lisse et la machine cuît pendant 20 minutes environ.