



QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?





QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2021

PAROLE DE JARDINIER

Les vacances des maraichers se fait en 3 groupes à cheval sur le mois de février et mars et avril pour le conducteur de tracteur Nous procédons ainsi car ils ne nous est pas possible de fermer car les légumes nécessitent qu'on soit présent toute l'année.

Le printemps arrivant, nous allons commencer les plantations des légumes pour cet été.

Mathieu



QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?



Composition de votre panier semaine «10» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
100 g de mâche	1.05 €
500gr de radis Blue Meat	1.40 €
1kg pommes de terre Allians	2.20 €
500gr épinards	2.65 €
½ chou vert lisse	0.80 €
1kg Courge Olivine ou sucrine du Berry	2.50 €
Valeur du panier	10.60 €

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
100g de mâche	1.05 €
500gr de radis Blue Meat	1.40 €
1kg pommes de terre Allians	2.20 €
1kg épinards	5.30€
½ chou vert lisse	1.60 €
1kg Courge Olivine ou sucrine du Berry	2.50 €
500gr poireaux	1.50 €
Valeur du panier	15.55 €



Paniers solidaires 8 €:

LEGUMES	Tarif en €
100 g de mâche	1.05 €
500gr de radis Blue Meat	1.40 €
1kg pommes de terre Allians	2.20 €
500gr épinards	2.65 €
½ chou vert lisse	0.80 €
Valeur du panier	8.10 €



QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?



RECETTE DE LA SEMAINE



Ingrédients pour 4 personnes

- 6 pommes de terre
- 1 oignon
- 500g de courge
- 100g de fromage râpé
- 25cl de crème fraîche
- Sel , poivre

Recette

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Eplucher le pommes de terre et la courge. Couper les en morceaux.
- Eplucher puis émincer l'oignon. Faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter ensuite les morceaux de courge et de pomme de terre. Saler et poivrer. Cuire 10 minutes à feu moyen.
- Hors du feu, ajouter la crème fraîche et mélanger. Verser le tout dans un plat à gratin. Recouvrir de fromage râpé.
- Faire cuire au four pendant 35 minutes.