





«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

# L'ECHO DES SALADES

## ANNEE 2018

SEMAINE NUMERO «11»

### **PAROLE DE JARDINIER**

*Les légumes d'hivers sont des légumes terreux. C'est-à-dire des légumes qui poussent dans la terre. Il faut donc les laver un par un pour les préparer à la vente ou aux paniers. Cela nous prend plus de temps. L'hiver il faut souvent passer la matinée à nettoyer des légumes comme les poireaux, les navets, les betteraves, les radis noirs. La semaine dernière nous avons subi une vague de froid qui a endommagé le système que l'on utilise pour l'eau. Il a fallu changé l'arrivé qui nous desservait l'eau. Maintenant c'est réparer en espérant que l'on est plus aussi froid. Mathieu*





## Composition de votre panier semaine «11» :

### Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
salade	1.10
600g de poireaux	1.80
1.2kg de courge	3
800g d'oignons jaunes	2.32
400g de radis noirs	1.04
400g de navets	1
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.26€</b>



### Panier à 15.00€

<b>LEGUMES</b>	<b>Tarifs en €</b>
salade	1.10
800g de poireaux	2.40
1.5kg de courge	3.75
800g d'oignons jaunes	2.32
500g de radis noirs	1.30
500g de navets	1.25
1.5 kg de pommes de terre	3
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.12€</b>



## RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, Soupe de salades

### Ingrédients :

2 laitues, 2 oignons, 2 pommes de terre

### Préparation :

Laver et couper grossièrement la salade.

Faire revenir les oignons émincer dans du beurre.

Faire suer la salade avec les oignons.

Ajouter les pommes de terres coupé le plus petit possible pour réduire le temps de cuisson et recouvrir d'eau.

Laisser cuire 20 minutes puis passer au mixeur.

Saler et poivrer à votre gout.



Une recette simple et pratique quand on voit que l'on va perdre de la salade.

