



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





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



RESEAU COGNAC



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2020

PAROLE DE JARDINIER

Suite aux pluies diluviennes que nous subissons tous les jours nous ne pouvons pas travailler les sols trempés
Nous estimons à plus de 15 jours le besoin sans eaux (pluie) pour que nous puissions travailler les sols.
Ce sont les cultures de printemps qui prennent du retard
Les pommes de terre de printemps, les échalotes, les oignons rien que pour ces derniers c'est plus de 50 caisses de 256 plants qui ne sont pas plantés cela devient dramatique

Lionel, aurélien



Composition de votre panier semaine «11» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
<i>1 salade</i>	<i>1,10</i>
<i>300g échalotes</i>	<i>1,50</i>
<i>1 chou vert</i>	<i>1,56</i>
<i>1 botte de blette</i>	<i>1,25</i>
<i>3 radis noir ou 1 petite botte de radis</i>	<i>0,80</i>
<i>600 g de pomme de terre</i>	<i>1.20</i>
<i>1kg carotte</i>	<i>2,80</i>
Valeur du panier	10.21

Paniers solidaires :

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarif en €</i>
<i>1 salade</i>	<i>1,10</i>
<i>300g échalotes</i>	<i>1,50</i>
<i>1 chou vert lisse</i>	<i>1,56</i>
<i>1 botte de blette</i>	<i>1,25</i>
<i>3 radis noir ou 1 petite botte de radis</i>	<i>0,80</i>
<i>1kg pdt passion</i>	<i>2,00</i>
Valeur du panier	8,11

Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
<i>2 salades</i>	<i>2,20</i>
<i>300g échalotes</i>	<i>1,50</i>
<i>1 chou vert</i>	<i>1,56</i>
<i>1 botte de blette</i>	<i>1,25</i>
<i>3 radis noir ou 1 petite botte de radis</i>	<i>0,80</i>
<i>1kg carotte</i>	<i>2,80</i>
<i>1kg épinards</i>	<i>5,30</i>
Valeur du panier	15,41





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



RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, nous vous proposons velouté d'épinards

600 g d'épinards en branche
600 g de carotte
2 cubes de bouillon de volaille
2 l d'eau
Crème fraîche épaisse
Parmesan

Temps Total : 45 min

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

1. Lavez, épluchez les carottes puis coupez-les en rondelles.
2. Mettez-les dans une marmite avec les épinards, le bouillon de volaille et 2 l d'eau. Portez à ébullition puis laissez cuire 20 min. Mixez.
3. Servez avec un bol de parmesan râpé et un pot de crème fraîche épaisse, pour que chacun obtienne "la" soupe qui lui convient.

4. Note de l'auteur

5. *Cette soupe veloutée vous fera oublier les épinards à la crème de la cantine.*