



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





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



RESEAU COGNE



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2021

Composition de votre panier semaine «11» :



PAROLE DE JARDINIER

L'arrivée du printemps, le début des plantations, l'apparition des premiers bourgeons, tant de belles excuses qui nous donne envie de vous gâter pour vous remercier de votre fidélité mais aussi de votre soutien. Votre présence à nos côtés est bien plus que celle d'un simple client, à nos yeux vous êtes ceux et celles partageant notre ambition d'une production durable.

C'est pour vous que chaque jour nous travaillons notre terre bien aimée, pour vous permettre de vous nourrir, de découvrir de nouvelles saveurs, de vous époustoufler de milles couleurs. Pour nous, rien n'est plus important que le partage.

Pour toutes ces raisons, nous avons choisi de publier un livre de recettes, proposées et réalisées par les ouvriers de l'ESAT, reflétant notre gourmandise mais surtout valorisant les talents de chacun.

Aujourd'hui, notre façon de vous dire merci est de vous offrir en cadeau ce livre !



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



Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1kg Pommes de terre ALLIANS	2.20€
1kg shiatsu	2.50 €
1 SALADE	1.10 €
500gr poireaux	1.50 €
1kg Carottes	3.00€
Valeur du panier	10.30 €

Paniers solidaires 8 €

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1kg Pommes de terre ALLIANS	2.20 €
1kg shiatsu	2.50 €
1 salade	1.10 €
600gr poireaux	1.80 €
1kg Carottes	3.00 €
1kg choux de Bruxelles	4.50 €
Valeur du panier	15.10€

LEGUMES	Tarif en €
1kg Pommes de terre Grenaille	2 €
1kg sucrine du Berry ou shiatsu	2.50 €
2 salades	2.10 €
500gr poireaux	1.50 €
Valeur du panier	8.10 €



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



RECETTE DE LA SEMAINE

CHOUX DE BRUXELLES AU POMMES DE TERRE



Ingrédients pour 4 personnes

- 8 pommes de terre grenaille
- 1kg de choux de Bruxelles
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon rouge
- Sel et poivre

Recette

- Couper les pommes de terre grenaille en deux. Eplucher l'oignon et l'émincer.
- Faire chauffer de l'eau salée dans une casserole et y cuire les choux de Bruxelles jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Pendant ce temps, cuire les pommes de terre dans une autre casserole d'eau salée.
- Egoutter les choux de Bruxelles et les pommes de terre. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen et faire revenir l'oignon. Ajouter ensuite les choux de Bruxelles et les pommes de terre. Saler et poivrer. Cuire environ 5 minutes.
- C'est prêt, régalez-vous !