



Composition de votre panier semaine «numeroSemaine» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
Mesclun 150g	1.95
Poireaux 1kg	3.00
Carottes 500g	1.45
1 petit chou rouge	1.00
P.de terre 800g	1.60
Echalotes 300g	1.50
1 petite salade	offerte
Valeur du panier	10.50 €



Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
Mesclun 150g	1.95
Poireaux 1kg	3.00
Carottes 800g	2.32
1 petit chou rouge	1.00
P. de terre 1kg	2.00
Echalotes 300g	1.50
Epinards 700 g	3.71
1 petite salade	offerte
Valeur du panier	15.48€

«nom» «prenom»



Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2017

SEMAINE NUMERO 12

PAROLE DE JARDINIER

Etant stagiaire depuis bientôt deux semaines je suis arrivé au Jardin des deux rivières avec un peu de stress et de questionnement. Cela s'est vite dissipé, j'ai découvert un lieu agréable pour le travail, un mode de fonctionnement qui respecte les difficultés de chacun, un personnel à l'écoute et surtout des ouvriers en cohésion et dans l'ouverture. Le travail est enrichissant et constructif, avec de nombreuses activités variées.

Je repartirai sans aucun doute avec une passion encore plus grande pour le maraîchage, de bons souvenirs et avec l'envie décuplée d'évoluer vers le travail.

Axel





RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, Axel vous propose sa recette :

« *Poêlée végétarienne poireaux et carottes* »

Ingrédients :

- 2 poireaux
- 6 carottes
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 20 g de beurre
- sel et poivre

Préparation :

Coupez la partie verte des poireaux et fendez-les en 2.

Nettoyez-les et coupez-les en tronçons d'environ 0,5 centimètre.

Pelez les carottes, rincez-les à l'eau froide et coupez-les en julienne.

Épluchez l'oignon et émincez-le.

Pelez les gousses d'ail.

Dans une poêle ou une sauteuse, faites fondre 1 grosse noix de beurre.

Jetez-y les carottes, les poireaux et l'oignon.

Faites-les revenir 10 min à feu plutôt vif tout en remuant. Salez, poivrez.

Écrasez les gousses d'ail que vous ajouterez aux légumes et réduisez le feu.

Laissez cuire doucement encore 10 min pour des légumes croquants.

Prolongez la cuisson de 10 min si vous les aimez légèrement confits.

A servir avec une viande blanche pour les non-végétariens.

Bon appétit !



INFO DE LA SEMAINE

Interventions sur les sites ERDF

Dans le cadre du partenariat entre Enedis (anciennement ERDF) et les Esat des Côtes d'Armor pour la réalisation de chantiers de débroussaillages aux abords des ouvrages de distribution publique, Enedis Côtes d'Armor souhaite poursuivre en 2017 cette collaboration.

Pour l'Esat de Plourivo notre secteur est Brelidy, Pontrieux, Ploezal, Kerfot, Yvias, Tremeven. Ce qui représentent environs 250 sites (poteaux, coffres, appareil de coupure etc.)

Depuis deux semaines, notre équipe Jardins Espaces verts intervient sur ces poteaux, nos interventions consistent à débroussailler, couper les ronces si besoin, nettoyer les dalles en béton pour faciliter l'accès aux techniciens qui interviennent en cas de problèmes sur le réseau.

Ce qui me plait le plus à l'aide de notre GPS est de trouver les sites, nous découvrons des lieux inconnus pourtant tout près de chez nous (rivière, ancien moulin restauré...)



Avant



Après

Daniel VINCENT