



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 2019

### PAROLE DE JARDINIER

*Actuellement, nous nous essayons à une nouvelle culture ! **La culture de fleurs**, pour un essai au sein du maraichage. A terme, si les récoltes sont concluantes et si tout se passe bien, nous voudrions les commercialiser.*

*Nous utilisons pour cela, des graines issues de l'agriculture biologique, pour assurer tout au fil de la production, une qualité de semence et de plant.*

*Il y aura plusieurs variétés de plants, **la Godétia** par exemple, mais aussi **l'Immortelle à bractée montreuse** et les Tournesols.*

*Nous effectuons les semis dans des plaques d'alvéoles rempli de terreau, puis nous attendons qu'ils poussent jusqu'à une hauteur de plusieurs centimètres pour ensuite les planter en terre. Cela permet aussi aux abeilles des ruches de l'ESAT de venir récolter le pollen.*

YOUEN





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

SEMAINE NUMERO Semaine13»



## Composition de votre panier semaine Semaine13» :

### Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1.10
1 botte de radis	1.50
500g de pommes de terre nouvelles	3.50
1 botte de navets primeurs	2.20
1 chou fleur	1.80
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.10 €</b>

### Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1.10
1 botte de radis	1.50
1kg de pommes de terre nouvelles	7.00
1 botte de navets primeurs	2.20
1kg de poireaux	3.00
1 chou fleur	1.80
<b>Valeur du panier</b>	<b>16.60€</b>





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



## RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, nous vous proposons

La recette de Gwénaëlle, adhérente aux paniers de légumes

### Navets primeurs gratinés

Ingrédients: 1 botte de navets primeurs, du beurre, du gruyère, de la crème fraîche

Préparation:

*Râper les navets comme le céleri (grille à gros trous), les faire revenir dans du beurre 10 min à feu doux,*

*Ajouter de la crème fraîche, poivre et sel, verser dans un plat à four et recouvrir de gruyère. Laisser gratiner.*

*Bonne dégustation*