



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 2021

PAROLE DE JARDINIER

Le bâtiment des Jev avance à grand pas. Ceci va entraîner quelques changements pour les ouvriers de l'Esat. On va changer de vestiaires. Chaque atelier aura son vestiaire indépendant filles et garçon séparé. Ainsi on aura plus de place par ouvriers ceux qui est important surtout en ce moment. Lucie





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



Composition de votre panier semaine «13» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade	1.10€
Botte de navet	2.20€
1kg de pdt Allians	2.20€
Botte de blette	1.25€
500g d'oignons jaunes	1.45€
Courge Shiatsu	2.50€
Valeur du panier	10.70€



Paniers solidaires 8 €:

LEGUMES	Tarif en €
Salade	1.10€
Botte de navets	2.20€
1kg de pdt Allians	2.20€
Botte de blette	1.25€
500g d'oignons jaunes	1.45€
Valeur du panier	8.20€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
2 salades	2.20€
Botte de navets	2.20€
1kg de pdt Allians	4.40€
Botte de blettes	1.25€
500g d'oignons jaunes	1.45€
Courge Shiatsu	2.50€
Botte de radis	1.50€
Valeur du panier	15.50€



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



RECETTE DE LA SEMAINE

Tatin de navets au bleu d'auvergne

Ingrédients :

Navets, bleu d'auvergne, lardons (optionnels), graines de coriandre, une pâte brisée.

Préparation :

Couper en lamelles les navets après les avoir nettoyés et coupés en deux. Puis, les mettre 10 minutes à cuire à la vapeur. Dans le fond du plat à tarte faire fondre une noix de beurre, puis le saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre en poudre et une cuillère à café de graines de coriandre passé au pilon. Par-dessus installer les rondelles de navets refroidis à la façon tarte aux pommes. Saler et poivrer, puis répartir sur les navets du bleu d'Auvergne coupé en lamelles d'1/2 centimètre, quelques lardons préalablement grillés par-dessus et enfin la pâte brisée, que l'on rabat bien sur les bords du plat. Mettre au four pendant 35 à 40 mn à 170°C, jusqu'à ce que la surface soit légèrement dorée.

Bon appétit