





«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2018

SEMAINE NUMERO «numeroSemaine»

PAROLE DE JARDINIER

Ce matin dans la serre 2, on s'est occupé des pucerons qui envahissent nos belles salades. Après avoir enlevé celles qui étaient trop abimées par l'humidité, Hubert a passé un coup de jet d'eau sur la planche de culture pour noyer les pucerons. Ensuite pour les plus récalcitrant, nous avons arrosé avec un mélange de vinaigre blanc et d'eau (33cl de vinaigre pour 15l d'eau).

Frédéric



Composition de votre panier semaine «numeroSemaine» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1.10
1 botte oignons	2.00
1 kg de poireaux	3.00
1.5 kg pomme de terre	3.00
1 botte de navets primeurs	2.20
Valeur du panier	11.30€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 salade	1.10
1 botte d'oignons blancs	2.00
1 kg poireaux	3.00
1.50 pomme de terre	3.00
2 bottes de navets primeurs	4.40
500g d'échalotes	2.50
Valeur du panier	16.00€





RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, nous vous proposons une recette de carottes thym et miel

INGRÉDIENTS (3 PERS.)

- 2 carottes
- 1 noisette de beurre
- Du thym
- Du miel

PRÉPARATION

Eplucher et couper les carottes en rondelles ou en bâtonnets.

Faire chauffer la casserole et y mettre les carottes et le beurre, mettre un couvercle.

Au bout de 3min, diminuer le feu sur feu moyen.

Une fois que les carottes commencent à s'attendrir, ajouter le miel et le thym (la quantité varie selon les goûts) et laisser cuire jusque ce que les carottes soient vraiment tendre et donc cuites.

Manger chaud ;-) !



Planche de batavia