



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

Cette semaine vous avez des pommes de terre nouvelles dans votre panier.

C'est avec beaucoup de nos soins quelles ont été récoltées à la main. Elles sont plantées à la mi-décembre de l'année passées en serre. Ensuite elles sont couvertes d'un P17 pour éviter qu'elles ne gèlent. Nous les désherbons au moins une ou deux fois il faut passer dans les rands à la main. Puis comme en ce moment il fait beau mais le matin est frais et gelé il faut découvrir le voile tous les matins et le remettre toutes les fins d'après midi pour qu'elles voient notre beau soleil. Enfin tout ce travail pour nos pommes de terre.





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



RESEAU COCAGNE



Composition de votre panier semaine «15» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 salade	1.00€
500gr Pommes de terre nouvelles	3.50
Oignons blanc 1botte	2.00€
Env 1.5 kg Courge shiatsu	2.50€
500gr épinards	2.65
Valeur du panier	11.65€



Paniers solidaires 8 €:

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 salade	1.00€
1kg Pommes de terre nouvelles	7€
Oignons blanc 1botte	2.00€
Env 1.5kg Courge shiatsu	2.50€
500gr épinards	2.65€
Valeur du panier	15.15€

LEGUMES	Tarif en €
1 salade	1.00€
500gr Pommes de terre nouvelles	3.50€
Oignons blanc 1botte	2.00€
Env 1.5kg courge shiatsu	2.50€
Valeur du panier	9€



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



RESEAU COCAGNE



RECETTE DE LA SEMAINE

Recette de pomme de terre nouvelle à l'espagnole

Ingrédients : pour 4 personnes

500gr de pomme de terre nouvelles, 2 ou 3 poivrons de couleurs différentes, 2 oignons, 1 chorizo, sel, poivre, 1 cuil. à café de paprika, eau, huile d'olive

Préparation :

Dans un faitout, faire revenir les oignons pelés et émincés dans un fond d'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en rondelles, quelques tranches de chorizo et les poivrons en lamelles. Saler, poivrer. Ajouter le paprika et le piment de cayenne (selon les goûts). Couvrir d'eau et laisser cuire 10 à 15 minutes.