



Composition de votre panier semaine «numeroSemaine» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1.10
800 g de navets primeurs	2.40
1 botte d'oignons blancs	2.00
1 kg de pommes de terre nouvelles	6.80
<b>Valeur du panier</b>	<b>12.30 €</b>

Panier à 15.00€

<b>LEGUMES</b>	<b>Tarifs en €</b>
2 salades	2.20
1 kg de navets primeurs	3.00
1 botte d'oignons blancs	2.00
1 bouquet de blettes	1.25
1 kg de pommes de terre nouvelles	6.80
1 botte de persil	1.00
<b>Valeur du panier</b>	<b>16.25€</b>





«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

# L'ECHO DES SALADES

## ANNEE 2017

SEMAINE NUMERO «numeroSemaine»

### **PAROLE DE JARDINIER**

*Les sacs de caisse à usage unique en plastiques d'une épaisseur inférieure à 50 microns sont tous interdits depuis juillet 2016(y compris les sacs biodégradables). Seuls pourront être utilisés les sacs pour emballage alimentaires ou les sacs compostables constitués de matières biosourcées (amidon de maïs ou féculé de pomme de terre).*

*Pour notre part, nous utilisons depuis peu un sac constitué d'un minimum de 30% de matières biosourcées.il peut être utilisé en compostage domestique.*

*De plus, n'hésitez pas à nous retourner les sacs papier et les élastiques utilisés pour les paniers. Suivant leur état, ils pourront être réutilisés.*



## RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, Stéphane vous propose sa recette

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET NAVETS NOUVEAUX A LA MOZZARELLA.

### Ingrédients :

500 grammes de pommes de terre nouvelles à chair ferme (ici amandine)

500 grammes de navets nouveaux (ici boule d'or, une merveille)

25 centilitres de crème fraîche, bouillon de légumes en poudre.

100 grammes de mozzarella.

### Préparation :

Laver et peler les légumes, les trancher finement (mandoline)

Hacher la mozzarella.

Dans un saladier, mélanger les tranches de légumes, la mozzarella et un peu de bouillon de légumes en poudre.

Verser dans un plat à gratin, couvrir de crème, enfourner 45 minutes à four chaud (180 degrés)

P S : on peut blanchir les tranches de navets 5 minutes à l'eau bouillante pour les adoucir.





## **INFO DE LA SEMAINE**



Cette année nous avons investi dans un nouveau désherbeur thermique Ripagreen®. Celui-ci a obtenu le grand prix de l'innovation dans la catégorie développement durable au Salon Vert à Paris en 2016 et ce produit est fabriqué en France. Nous sommes actuellement les premiers dans les côtes d'Armor à le posséder.

Ce nouveau système à air chaud pulsée permet de travailler en sécurité et de gagner en autonomie de gaz lors de son utilisation. Son chariot est ergonomique et adaptable aux personnes.

Depuis 2013, nous n'utilisons plus de produits phytosanitaires sur les chantiers espaces verts. Pour pouvoir remplacer efficacement les produits et remplacer le binage manuel sur des grandes surfaces, il devenait obligatoire de trouver une solution. Le temps et l'utilisation de ce nouveau matériel, nous dira si cela est efficace.

en attendant, cela fonctionne très bien !



L'équipe espaces verts