



Nous avons le plaisir de vous offrir cette semaine un petit pot de miel produit par les abeilles des ruches de l'ESAT.

C'est le fruit du travail de quelques ouvriers et ouvrières des différents ateliers qui gèrent avec un moniteur ces ruches et le conditionnement de miel.

Actuellement, ils attendent le début du mois de mai (multiplication des abeilles) pour diviser les essaims et peupler de nouvelles ruches.

Mercredi dernier, ils sont allés à Pontrieux sur le site de Biotech Marine installer trois ruches.

Un projet est également en cours pour installer une ruche pédagogique (déjà construite) à l'ESAT permettant à des personnes d'observer la vie des abeilles **sans protection.**

**N'oubliez pas ... Vous avez la possibilité d'acheter un pot de miel au prix de 3.50 €**

Bonne dégustation. Et à très bientôt





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



***En ce moment en sous-traitance c'est en travaux !! Il va y avoir une nouvelle activité Il conditionne déjà des épices pour la cale aux épices de Paimpol et de leurs deux autres magasins. Maintenant il va aussi y avoir une pièce ou ils vont pouvoir créer les mélanges d'épices. C'est une autre activité !!!***





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



Composition de votre panier semaine «16» :

**Panier à 10.00€**

LEGUMES	Tarifs en €
1 salade	1.10€
1 botte d'oignons blancs	2.00
1 botte navet primeur	2.20€
1 kg Pomme de terre Allians	2.20€
500g épinards	2.65
1 petit pot de miel	offert
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.15€</b>

**Paniers solidaires 8 €:**

LEGUMES	Tarif en €
1 salade	1.10€
1 botte d'oignons blancs	2.00€
1 botte navet primeur	2.20€
1.5kg Pomme de terre Allians	3.30€
1 petit pot de miel	offert
<b>Valeur du panier</b>	<b>8.50€</b>

**Panier à 15.00€**

LEGUMES	Tarifs en €
2 salades	2.20€
1 botte d'oignons blancs	2.00€
2 bottes navet primeur	4.40€
1. kg Pomme de terre Allians	2.20€
800g d'épinards	4.24 €
1 petit pot de miel	offert
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.05€</b>



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



## **RECETTE DE LA SEMAINE**

### **Salade de pomme de terre de Tante Jytte**

#### **Ingrédients :**

**500gr de pomme de terre ; 2 échalotes ; 1 oignon ; 1 bouquet de ciboulette ; 1/2 bouquet de cerfeuil ; 2 branches de persil ; 1 verre de vin blanc ; 1 verre de vinaigre ; 1 Cuil. A café de cassonnade ; 2 Cuil. A café d'huile d'olive ; sel et poivre.**

#### **Préparation :**

**Ciseler la ciboulette, le cerfeuil et le persil. Peler et couper finement les échalotes et l'oignon. Laver et couper les pommes de terre en rondelles. Les faire cuire dans une grande casserole d'eau salée avec les herbes fraîches ciselées. Dans une petite casserole, verser le vin blanc, le vinaigre et la cassonnade. Ajouter les échalotes à feu doux et à découvert. Une fois les pommes de terre cuites, les arroser d'huile d'olive, verser la réduction par-dessus, mélanger délicatement, poivrer et servir.**

**Bon appétit !!**