



## Composition de votre panier semaine «numeroSemaine» :

### Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
100g de mâche	1.05 €
400g d oignons	1.16 €
1 chou rouge	2.00 €
1.5kg de p de terre « eden »	3.00 €
1kg de carottes	2.60 €
1 radis noir	0.80 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.61€</b>



### Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
120g de mâche	1.26 €
400g d'oignons	1.16 €
1 chou rouge	2.00 €
2 kg de p de terre « eden »	4.00 €
1kg de carottes	2.60 €
2 radis noir	1.60 €
500g échalotes	2.50 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.12 €</b>



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

# L'ECHO DES SALADES

## ANNEE 2017

### **PAROLE DE JARDINIER**

L'ESAT fermera ses portes le jeudi 21 décembre pour permettre à chacun de nos ouvriers de profiter de plusieurs jours de vacances pendant les fêtes de fin d'année 2017.

L'ESAT rouvrira ses portes, le mercredi 3 janvier 2018, pour débiter cette nouvelle année.

Nous repartirons pour de nouvelles aventures avec nos légumes bio, nos paniers ainsi que nos marchés et la vente directe.

Rien ne changera à la qualité de nos légumes divers sur les étals ou nos paniers.



SEMAINE NUMERO «numeroSemaine»

## RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, Anne-Claire vous propose un fromage blanc au radis noir et aux pousses de roquette

### Ingrédients :

- 200 ml de **fromage blanc** fermier (faisselle)
- du sel, du poivre
- un petit **radis** noir rond, ou un tronçon de 3-4 centimètres d'un radis noir long
- une cuillerée à soupe de pousses de roquette
- des tranches de pain semi-complet

### Préparation :

#### **ETAPE 1**

Éplucher le radis noir et le gâcher finement.

#### **ETAPE 2**

Mélanger avec les autres ingrédients. Tartiner.





## **INFO DE LA SEMAINE**

A très bientôt

L'équipe de l'ESAT