



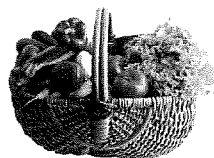
Composition de votre panier semaine 21 :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 petites salades	0,95 €
1 botte de radis	1,50 €
1 chou vert lisse	2,20 €
1 botte de carottes (300g)	2,20 €
1 botte d'aillets (210g)	2,13 €
400g de rhubarbe	1,16 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>10,14€</b>

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
3 petites salades	2,85 €
1 botte de radis	1,50 €
1 chou vert lisse	2,20 €
1 botte de carottes	2,20 €
500g petits pois	2,70 €
1 botte d'aillets (270g)	2,74 €
500g de rhubarbe	1,45 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>15,64 €</b>



ALCATEL / L'HUISSIER Fanny

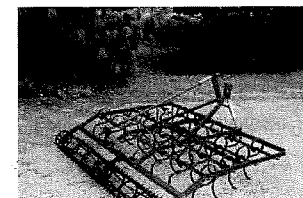
Votre lieu de dépôt : Lannion Nokia

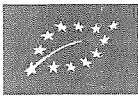
L'ECHO DES SALADES  
ANNEE 2016

PAROLE DE JARDINIER

**Cette semaine au champ nous avons effectué un faux-semis : sur de la terre déjà travaillée et sur laquelle ont poussé de mauvaises herbes, nous avons passé le vibroculteur pour déraciner celles-ci. Cette opération s'effectue régulièrement jusqu'au semi final du plant cultivé qui ne sera ainsi pas concurrencé par les mauvaises herbes. Le faux-semis se fait à faible profondeur(4-5cm), c'est une technique respectueuse de l'environnement. Sur ces planches nous cultiverons des oignons blancs, des radis, des carottes et des salades.**

Lionel et Gwénoée





## RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine nous vous proposons :

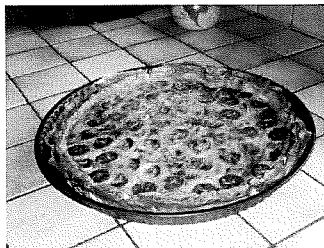
« TARTE A LA RHUBARBE ET A LA BANANE »

Ingrédients : (12 personnes )

- 100g de poudre d'amande
- 2 belles bananes
- 2 gros œufs ou 3 petits
- 200g de crème fraîche
- 700g de rhubarbe
- 300g de sucre en poudre
- 1 pâte feuilletée toute prête

Préparation :

Cuire la rhubarbe avec le sucre 10 mn à partir de l'ébullition. Préchauffer le four à 180 °C. Pendant ce temps foncer un moule à tarte avec la pâte. Ajouter les oeufs, la crème, la poudre d'amande, et bien mélanger au fouet à main. Verser l'appareil sur la pâte à tarte. Eplucher les bananes, les couper en rondelles et les déposer partout régulièrement sur la tarte. Cuire à 180°C pendant 30 minutes. A déguster tiède ou froide , en dessert, ou au goûter avec une tasse de thé...



## INFO DE LA SEMAINE

Cette semaine, le jeudi matin nous avons reçu une classe de CE2 et 5 élèves de CE1 de l'école de Plourivo. Les deux semaines précédentes nous avons reçu les CP et les CE1. Viendrons ensuite les CM1 et les CM2. Dans ce projet nous divisons les élèves en deux groupes. Chaque groupe est accompagné de deux animateurs de l'ESAT : un groupe sème des graines dans des godets et l'autre visite les serres. Les enfants posent beaucoup de questions et découvrent les plants de carottes, de haricots, d'aubergines, de courgettes et d'oignons blancs.

Gwénoyée et Lionel.

