



INFO DE LA SEMAINE



Lors de la vente directe du jeudi 26 avril, certains d'entre vous ont pu déguster les différents pains au levain pétris à la main, cuits dans un four à bois à Plourivo, issus de l'Agriculture biologique proposé par la Mie du Coat

L'Esat de Plourivo devient lieu de dépôt autonome tous les mardis à compter du 12 juin 2018

Pour une première inscription vous pouvez contacter M Julien DUCLOS au 06 75 97 72 53 ou par mail maleborgne@hotmail.fr

Un tableau sera par la suite mis à votre disposition pour vos commandes



Notre gagnante du panier de légumes qui à trouver le poids du panier au « Peser c'est gagner » accompagné de Axel, Anne Claire, Dorine nos vendeurs et M Julien DUCLOS de la mie du Coat



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2018

SEMAINE NUMERO 22

PAROLE DE JARDINIER

Plantation de Courges

La semaine passée nous avons planté les courges en plein champ, pour cela il a fallu préparer les planches avec de la bâche biodégradable et surtout faire les trous. Grâce aux nouveaux plantoirs ergonomiques, nous avons pu percer la bâche sans se baisser. Après réflexion en groupe, nous avons également élaboré un nouvel outil qui nous a permis d'espacer nos trous à 70cm de distance. Les courges sont plantées.



Justine et Christian



Composition de votre panier semaine 22 :
Suivant la récolte du moment la composition du panier est susceptible
de changer Merci de votre compréhension

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1,10
1 botte de carottes	3,00
1 courgette ou ½ courge	0,90
1 botte de radis	1.50
1 aillet	1.00
1kg de pdt eden	2.00
1 bouquet de persil	1.00
Valeur du panier	10,50 €



Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
2 salades	2,20
1 botte de carottes	3,00
2 courgettes ou une courge	1,80
1 Kg de petits pois	5,50
1 bouquet de persil	1,00
1 botte de radis	1,50
Valeur du panier	15,00€



RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, nous vous proposons la mise en bocal des petits pois frais.

Temps total : 2h

Ingrédients : Petits pois, carottes, oignons...

Préparation :

- Ecosser les petits pois
- Laver les petits pois
- Stériliser les bocaux avec les petits pois dedans pendant 90mn
- Fermer les bocaux
- Ranger à l'abri de la lumière

Les petits pois peuvent être agrémentés de carottes et d'oignons...

