



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





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



La semaine dernière, avec la quantité d'eau de pluie accumulée... nous avons eu la mauvaise surprise de trouver cette poche d'eau au niveau de l'une de nos serres.

Nous avons évacué l'eau à l'aide d'un tuyau et placé des câbles pour retendre le plastique qui s'était légèrement détendu.

Maintenant, nous espérons avoir suffisamment pris de précautions pour ne pas ravoir ce genre de surprises.



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



RESEAU COCAGNE



## Composition de votre panier semaine «26» :

### Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 salade	1.10€
500gr de courgette	1.75€
1 BOTTE DE PERSIL PLAT	1€
1 CONCOMBRE	1.10€
500GR DE PETITS POIS	3.50€
600GR AUBERGINE	2.70€
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.15€</b>

### Paniers solidaires 8 €:

LEGUMES	Tarif en €
1 SALADE	1.10€
500GR DE COURGETTES	1.75€
1 BOTTE DE PERSIL	1.00€
1 CONCOMBRE	1.10€
500GR DE PETITS POIS	3.50€
<b>Valeur du panier</b>	<b>8.45€</b>

Notre composition de légumes est susceptible d'être modifiée en fonction de nos récoltes ... merci de votre compréhension

### Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 SALADEs	1.10€
500GR DE COURGETTE	1.75€
1 BOTTE DE PERSIL PLAT	1.00€
1 CONCOMBRE	1.10€
800GR DE PETITS POIS	5.60 €
500g d'aubergine	2.25
500g de pommes de terre nouvelles	3.00
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.80€</b>



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



## **RECETTE DE LA SEMAINE**



**Salade fraîcheur : concombre, courgette, citronnelle**

**Ingrédients pour 2 personnes**

**1 concombre, 2 petites courgettes, 1 cuillère à soupe de féta émiettée, basilic, citronnelle, 1 filet de jus de citron, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel et poivre, 1 cuillère à soupe de graines de courge.**

**Laver le concombre (qu'on épluchera partiellement si la peau est jolie) et les courgettes.**

**Couper les extrémités puis les couper en 2 dans le sens de la longueur et retirer les pépins à l'aide d'une cuillère.**

**Avec un économe de type rasoir ou avec une mandoline pour ceux qui en ont 1, détailler les légumes en tagliatelles.**

**Sur 1 planche avec un gros couteau, émincer le cœur d'un bâton de citronnelle.**

**Laver, sécher et émincer le basilic.**

**Dans un saladier, mélanger les tagliatelles de concombre et de courgette puis ajouter la citronnelle, le basilic, la feta, l'huile d'olive, le citron et les graines de courge. Saler et poivrer.**

**Laisser mariner une heure au frigidaire, mélanger avant de servir et ajuster l'assaisonnement si besoin. KALON DIGOR**