



Composition de votre panier semaine «28» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1.10
1 concombre	1.10
800g pommes de terre nouvelles	2.24
800g de tomates	2.40
1 botte d'oignons blancs	2.00
550g d'aubergine	1.98
Valeur du panier	10.82€



Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
2 salades	2.20
2 concombres	2.20
1,5kg pomme de terre nouvelles	4.20
550g d'aubergines	1.98
1kg de tomates	3.00
1 botte d'oignons blancs	2.00
Valeur du panier	15.58€



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2017

PAROLE DE JARDINIER

Au champs nous avons installé des toilettes sèches depuis deux ans. Elles nous sont utiles surtout quand nous passons la journée entière au champ en pleine été. L'activité en plus importante au champ l'été. Depuis une semaine un nid de guêpes s'est installé au plafond de notre abri toilette.... Nous allons trouver une solution pour les enlever. Dommage que ce ne soit pas un nid d'abeilles, nous les aurions récupérés pour nos ruches !.

TANGUY ET LUCIE





SEMAINE NUMERO «28»

RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, TANGUY ET LUCIE vous propose

Ingrédients : 2 concombres 1 oignon doux 1 yaourt nature 1 petite tasse de crème fraîche 1 gousse d'ail 1 citron sel poivre 1 feuille de menthe

Préparation :

Râper les concombres et épluché l'oignon et les faire d'égorger un quart d'heure. Les essorer et y mêler le yaourt, la crème, la gousse d'ail passé au presse-ail, le jus de citron. Assaisonner. Mettre au frais deux heures avant de consommer. L'association ail concombre est très savoureuse.



INFO DE LA SEMAINE

Reconnaissance de compétence ARESAT

Bonjour,

Je m'appelle Kevin, ouvrier en jardins espaces verts, j'ai monté un dossier pour une reconnaissance de compétence en début d'année 2017 puis ce dossier a été validé.

Le 29 juin dernier, nous avons été à Quimper au parc d'exposition pour une journée de remise de diplôme ARESAT avec mon moniteur Manuel LE BONNIEC qui a été également mon référent pour mon dossier Aresat.

Cette reconnaissance de compétence m'a apporté confiance en moi elle sera un atout pour moi et pour ma carrière professionnelle ce qui permettra de valider mes acquis d'expériences (VAE)

