





«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2018

SEMAINE NUMERO «Semaine 34»

PAROLE DE JARDINIER

Depuis peu, la vente directe à lieu près de l'atelier maraîchage, pour notre plus grand plaisir, avec un beau store pour nous protéger, ainsi que nos beaux légumes, des intempéries et du soleil.

Cela permet une proximité entre les ouvriers et la clientèle.

De plus, nous avons pour habitude que ceux qui le souhaitent, se forment à la vente en vue d'aller sur le marché.

Pour cela, un passage par la case « formation » en vente directe les jeudis est requise.

C'est le cas de Frédéric, arrivé cette année, qui a pour objectif d'être vendeur sur le marché.

C'est Anne-Claire aujourd'hui, qui s'occupe de le sensibiliser à la mise en place de l'étale, à se familiariser avec la balance enregistruse, ...





Composition de votre panier semaine «semaine 34» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1,10 €
2 poivrons verts	1.80 €
1kg de tomates rondes	3,00 €
1 concombre	1,10 €
1 aubergines	0.75€
500g de haricots violets	3.50 €
500g de tomates cerises	offert
Valeur du panier	11.25€



Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1,10 €
3 poivrons verts	2.70 €
1,5 kg de tomates rondes	4,50 €
1 concombre	1,10 €
2 aubergines	1,50 €
700 g de haricots	4.90 €
500 g de tomates cerises	offert
Valeur du panier	15.80 €



RECETTE DE LA SEMAINE

Haricots à l'italienne

Ingrédients : 500g de haricots frais

150 g de Lardons fumés

4 Tomates

150 g Oignons

Huile d'olive

Dans une casserole faites revenir à feu doux avec de l'huile d'olive les lardons et les oignons, lorsque les oignons deviennent translucides y ajouter les tomates coupées en quartier.

Pendant ce temps équeuter les haricots (verts ou violets) les laver.

Vous pouvez les mélanger dans votre casseroles avec les autres ingrédients, un peu d'eau et couvrir laisser cuire une demi heure à couvert en mélangeant régulièrement avec une cueillère en bois

Bonne dégustation