



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



RESEAU COGNAC



Information :

INVITATION PORTES OUVERTES

ESATCO Paimpol à Plourivo



L'ensemble des équipes sont
heureux de vous accueillir
pour fêter les **10 ans** de
l'établissement

VENDREDI 1^{er} OCTOBRE
2021

de 14h à 16h30
pour les professionnels
et partenaires

SAMEDI 2 OCTOBRE
de 10h à 15h

pour les familles et
l'ensemble du territoire
PROGRAMME

- Visite des ateliers
- Exposition de matériels
- Animations



10 chemin Louis Armez
22860 Plourivo
Tél. 02 96 55 41 30
accueil.paimpol@esatco.fr



Rappel : Pour visiter les locaux, le PASS sanitaire sera obligatoire, ainsi que le respect des gestes barrières dans tout l'établissement (masque, distanciation ...).

Ensemble, nous aurons à cœur de rendre cette porte ouverte compatible Covid 19.

A Bientôt !



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



L'ECHO DES SALADES

L'ECHO DES SALADES

PAROLE DE JARDINIER



Lors de notre Vente Directe du 16 septembre dernier, des jeunes de l'IME de Minihy-Tréguier sont venus présenter et vendre leurs créations. Vous leur avez réservé un super accueil. Cette action sera reconduite prochainement !

Gilles



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



Composition de votre panier semaine «39» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 Salade	1.10
Petits Poivrons de couleur Snacking 300gr	3.30
Haricots Verts 500 gr	3.50
Tomates Rondes 1kg	3.00
1 botte de Persil frisé	OFFERT !
Valeur du panier	10.90€

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

Panier solidaire   8  

LEGUMES	Tarifs en €
1 Salade	1.10
Haricots Verts 500 gr	3.50
Tomates Rondes 500 gr	1.50
Petits Poivrons de couleur Snacking 300gr	2.20
1 botte de Persil frisé	OFFERT !
Valeur du panier	8.30€

Panier   15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 Salade	1.10
Tomates Rondes 1 kg	3.00
Pomme de Terre Allians de Conservation 1 kg	2.20
Petits Poivrons de couleur Snacking 300gr	3.30
Haricots Verts 800 gr	5.60
1 botte de Persil frisé	OFFERT !
Valeur du panier	15.20€



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



RECETTE DE LA SEMAINE



Petits poivrons farcis au fromage

Temps de préparation : 20mns, Cuisson : 20mns Difficulté : Facile pour 4 personnes

- 8 petits poivrons snacking
- 30 g de jambon
- 3 olives noires
- 2 tomates séchées
- 90 g de **fromage frais au fines herbes**
- Sel, poivre

Préparation

- ❖ Équeuter et vider les poivrons.
- ❖ Passer les poivrons 20 minutes au four à 200°C (thermostat 7).
- ❖ Laisser refroidir les poivrons puis enlever la peau.
- ❖ Mixer le jambon.
- ❖ Émincer finement les olives et les tomates séchées.
- ❖ Mélanger le tout avec le fromage puis assaisonner à convenance.
- ❖ Farcir les petits poivrons avec ce mélange et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Ils peuvent être servis à l'apéro, en plat, avec du riz, ou accompagnés d'une merguez ou autre grillade.