

Les jeunes de l'IME de Minihiy-Tréguier reviennent vous voir lors de la vente directe de légumes à l'Esat le jeudi 13 octobre prochain.

Ce sera l'occasion pour eux de vous présenter et vous vendre leurs créations !

Exposition-Vente  
Créations des personnes accompagnées  
de L'IME de Minihiy-Tréguier  
à L'ESAT du Pays de Paimpol

JEUDI 13 octobre 2022  
10h-13h30

- \* Epicerie
- \* Bijoux
- \* Décoration
- \* Créations tissus...

Illustration: J. Le Guonget - conception: D. Farné

 Adapei  
Nouvelles  
Côtes d'Armor



# L'Écho des Salades



L'équipe Maraîchage a pris possession de son nouveau vestiaire. L'équipe Sous-traitance a travaillé d'arrache-pied pendant plusieurs jours ; ils ont coupé, assemblé des grands panneaux de bois et assuré le montage !

Chaque ouvrier.e a sa penderie nominative avec des patères afin de suspendre bleus et cirés. Le petit élément du bas sert à stocker les bottes et chaussures sécurité. Il va de soi que chacun conserve son casier pour ses effets personnels.

Les bancs au centre peuvent être déplacés à la demande pour permettre le rangement de matériels encombrants le soir.

## Composition de votre panier semaine «40» :

### Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Carotte botte	3.00€
Pomme de terre de conservation Maïwen 500gr	1.10€
Petit poivron snacking 500gr	4.75€
Ciboulette 1 bouquet 50gr	1.00€
Oignon jaune 500gr	1.45€
<b>Valeur du panier</b>	<b>11.30€</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 €
Carotte botte	3.00€
Pomme de terre de conservation Maïwen 1kg	2.20€
Petit poivron snacking 500gr	4.75€
Ciboulette 1 bouquet 50gr	1.00€
Oignon jaune 500gr	1.45€
Courge Potimarron 1.5kg	3.75€
<b>Valeur du panier</b>	<b>16.15€</b>

### Panier solidaire à 8€

LEGUMES	Tarifs en €
Pomme de terre de conservation Maïwen 500gr	1.10€
Petit poivron snacking 500gr	4.75€
Ciboulette 1 bouquet 50gr	1.00€
Oignon jaune 500gr	1.45€
<b>Valeur du panier</b>	<b>8.30€</b>

## Recette de la semaine



### MINI-POIVRONS FARCIS À LA CHAIR À SAUCISSE

#### INGRÉDIENTS

- 8 mini poivrons
- 1 tomate
- 1 petit oignon
- 5 branches de persil
- 130 g de chair à saucisses
- 1 c-à-s de miel
- 1 c-à-s d'huile d'olive
- sel et poivre

#### PRÉPARATION

Commencez par hacher l'oignon et le persil, et coupez la tomate en petits morceaux.

Mélangez la chair à saucisses avec le persil et l'oignon dans un petit bol.

Salez et poivrez.

Ajoutez ensuite une cuillerée de miel et mélangez bien le tout.

Découpez le chapeau de vos poivrons et videz-les de leurs graines.

Mettez ensuite de la farce dans vos mini-poivrons. Refermez avec un cure-dent pour que le chapeau soit fixé.

Enfin, mettez-les dans un plat avec un petit fond d'eau et un filet d'huile d'olive, et faites-les cuire au four à 220°C, durant 35min environ.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**

**TEMPS DE CUISSON : 35MN**

**TEMPS TOTAL : 50MN**