



**DIMANCHE
14 OCTOBRE
11h - 16h30**

PORTES OUVERTES

**ESATco
du Pays de Paimpol**



Espaces Verts



Multi-Services



Maraîchage Bio



Apiculture

Vente de Paniers Bio et Légumes au détail
Visite du Jardin Partagé **Tournage sur bois**
Association "Lire à Plourivo" **Les Chevaux du Coat**
Visite du Rucher et autres animations



ENTREPRISE DE L'ÉCONOMIE
SOCIALE & SOLIDAIRE

ENTREE LIBRE

**10 Chemin Louis Armez
22860 Plourivo
02 96 55 41 30**

Affiche réalisée par Sarah, Mathieu et Hélène



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2018

PAROLE DE JARDINIER

Dans les nouvelles serres, il y a beaucoup de légumes plantés cette semaine : salades (batavia, laitue), des épinards, du mesclun, de la mâche...

*C'est ce que nous aurons à planter tous les quinze jours sous abris.
Pour continuer à avoir des légumes cet hiver qui approche.*

Cette semaine, nous démontons la planche de tomates cerises qui ne donne plus beaucoup, afin de libérer la place pour les prochaines cultures (semis de carottes primeurs)

Démontage de la planche de tomates cerise, Patricia et Frédéric





SEMAINE NUMERO «numeroSemaine»

Composition de votre panier semaine «numeroSemaine» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1kg tomates rondes	3.00
1 salade scarole	2.50
1 aubergine	0.75
500g oignon rouge	1.67
1 botte de carotte	3.00
persil	<i>offert</i>
Valeur du panier	10.92 €

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 kg tomates rondes	3.00
1 salade scarole	2.50
400g poivrons de couleurs	1.68
1 aubergine	0.75
500g oignon rouge	1.67
1 botte de carotte	3.00
600g d'échalotes	3.00
persil	<i>offert</i>
Valeur du panier	15.60€





RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, je vous propose une recette simple et délicieuse

SCAROLE AU JAMBON, TOMATES, GRUYERE

Ingrédients : 1 SCAROLE, du jambon blanc ou fumé, tomates rondes, gruyère râpé

Moutarde, Huile, vinaigre balsamique, échalotes

Préparation : Trier, laver la salade et bien l'essorer !

Découper en lamelles fines du jambon blanc ou fumé

Tailler les tomates en quartiers

Dans un saladier préparer une vinaigrette à base de vinaigre balsamique (si vous n'avez jamais goûté laissez-vous tenter !) y ajouter de la moutarde, de l'huile et de l'échalote finement coupée.

Y ajouter la salade, le jambon, les tomates et du gruyère râpé ,et la ciboulette hachée finement

Un vrai délice comme une salade d'été qui se prolonge !

Patricia

