



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





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



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES ANNEE 2020

PAROLE DE JARDINIER

Nous avons fait l'atelier sous-traitance du grattage de cire sur les hausses de ruches. On a nettoyé toutes les plaques en grattant le surplus de cire avec une spatule en ponçant. On a nettoyé aussi les hausses.

Le but est de pouvoir insérer les plaques dans une hausse sans qu'elles soient gêner par la cire qui déborde avec le temps.

Toute la cire récupérée est fondue pour pouvoir faire des plaques alvéolées prêtes à l'emploi pour les abeilles.

Loïc et Julien





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



Composition de votre panier semaine «41» :
Panier à 10.00€



<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 brocoli	1.65
1.200G DE CAROTTES	4.20
300g de TOMATES CERISES et campari	1.90
500 G DE POIVRONS VERTS	2.10
1 KG DE POMME DE TERRE GRENAILLE	1.00
Valeur du panier	10.85

Paniers solidaires 8 € :

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarif en €</i>
1 brocoli	1.65
500 G DE POIVRONS VERTS	2.10
300 G de Tomates CERISES et campari	1.90€
1 KG DE POMME DE TERRE GRENAILLE	1.00
1 SALADE	1.10
1 BOUQUET DE PERSIL	1.00
Valeur du panier	8.75

Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 brocoli	1.65
1.200G DE CAROTTES	4.20
300g de TOMATES CERISES et campari	1.90€
500 G DE POIVRONS VERTS	2.1
2 KG DE POMME DE TERRE GRENAILLE	2.20€
700G DE PATATE DOUCE	3.29
Valeur du panier	15.34€



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



RECETTE DE LA SEMAINE

Pomme de terre grenailles au four

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre grenailles
- 3 brins de romarin
- 1 c. à soupe de gros sel
- 3 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Lavez et séchez les pommes de terre grenailles. Ajoutez dans un saladier les pommes de terre, le gros sel, le romarin et l'huile d'olive. mélangez bien jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien imprégnées des aromates.

Puis disposez le tout sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium. Enfournez pendant 20 min. Le temps de cuisson peut varier selon la taille des pommes de terre et la puissance de votre four. Pour vérifier la cuisson des pommes de terre, plantez un couteau au cœur d'une pomme de terre.

Bon appétit



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

