



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



« un chargeur transpalette sur tracteur »



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



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

# L'ECHO DES SALADES

## ANNEE 2020

Composition de votre panier semaine «...42» :

### PAROLE DE JARDINIER

L'année dernière on a investi dans un chargeur transpalette sur tracteur. C'est un outil qui nous est bien utile pour charger sur remorque ou transporter des pallox ou palettes. On a aussi acheté une mâchoire à griffes qui nous est pratique pour dégager de la pelouse, les plants de petit pois, de la bâche biodégradable en grande quantité et rapidement.

Pour l'instant il n'y a que Yves qui à le droit de l'utiliser et qui commence à savoir faire.

Yves et Lucie



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



RESEAU COCAGNE



### Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1.10
100g de mesclun	1.30
500g de patate douce	2.35
500 g Poivrons corno di toro rouge	2.25
1kg de pomme de terre Passion	2.20
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.45</b>



### Paniers solidaires 8 €

### Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1.10
100g de mesclun	1.30
500g de patate douce	2.35
500 g Poivrons corno di toro rouge	2.25
1kg de pomme de terre Passion	2.20
1 kg de carottes	3.50
500 g de radis red meat	1.40
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.35</b>

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarif en €</i>
1 salade	1.10
100g de mesclun	1.30
500g de patate douce	2.35
500 g Poivrons corno di toro rouge	2.25
<b>Valeur du panier</b>	<b>8.25</b>



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



## RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, nous vous proposons

« patate douce grillée »

2 patates douces  
50 g de beurre fondu  
Fleur de sel  
Poivre fraîchement moulu

1. Eplucher les patates, les couper en rondelles de 2 cm d'épaisseur.
2. Badigeonner chaque rondelle de beurre fondu,
3. saupoudrer la fleur de sel et de poivre sur chaque rondelle.
4. Déposer les rondelles sur la grille du four. Allumer le four (position grill) et enfourner dès que le grill est rouge.
5. Faire cuire 4 à 5 mn.
6. Sortir les patates, faire de même sur l'autre face des rondelles.

*Il ne vous reste plus qu'à déguster ! 😊*