



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





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



RESEAU COCAGNE



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2019

PAROLE DE JARDINIER

La fin de l'année approchant synonyme de vacances de Noël, je voulais vous parler de Julien, notre encadrant remplaçant.

Début septembre, Laurence et Pascal-Yves sont partis en congés bien mérités, Thibaut et Julien ont pris la relève pendant six semaines. Malheureusement, Thibaut s'est gravement blessé à un genou chez lui un dimanche.

Julien a pris le management de l'équipe maraîchage avec l'aide d'Albert Obrecht, renfort du territoire. Il s'est révélé un meneur d'homme formidable maniant le travail bien fait, la pédagogie et l'humour comme personne. Le défi était ardu mais Julien l'a relevé avec brio.

C'est pour ça qu'on peut dire qu'il est plus qu'un remplaçant pour nous. Et pour finir, nous lui souhaitons bonne continuation au sein du réseau ADAPEI /NOUVELLES à Plouisy.

L'équipe maraîchage



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



SEMAINE NUMERO «51»

Composition de votre panier semaine « 51 » :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 kg pommes de terre Maïwenn	2 €
800 gr oignons jaunes	2,32 €
1 chou fleur	1,80 €
2 radis noirs	2 €
800 gr poireaux	2,40 €
1 petites salades	0.50 €
1 bouquet de persil	OFFERT
Valeur du panier	11,02€



Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
2kgs pommes de terres Maïwenn	4€
1 kg oignons jaunes	2,90€
1 chou fleur	1,80€
2 radis noirs	2 €
800 gr poireaux	2,40 €
1 potimarron	2,50 €
1 petites salades	0.50 €
1 bouquet de persil	OFFERT
Valeur du panier	16,10€



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



RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, nous vous proposons « Fondue de poireaux de ma grand-mère »

Ingrédients :

- 800 gr de poireaux
- 30 gr de beurre
- 3 c à soupe de crème fraîche
- 1 c à café de moutarde
- 1 filet de citron
- Sel et poivre

Etape 1

Trier et laver les poireaux puis les couper en tranche

Etape 2

Faire fondre du beurre dans 1 poêle

Etape 3

Ajouter les poireaux, mélanger et cuire à feu doux

Etape 4

Couvrir et laisser fondre 30 min

Etape 5

Ajouter la moutarde puis mélanger

Etape 6

Verser la crème fraîche et le jus de citron puis faire réduire pendant 10 min

Etape 7

Assaisonner et déguster

Bon appétit !!!