



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 ?



RESEAU COGNE



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 €
<b>1 chou fleur</b>	<b>1,80 €</b>
2 radis noirs	2 €
800 gr poireaux	2,40 €
1 petites salades	0.50 €
1 bouquet de persil	<b>OFFERT</b>
<b>Valeur du panier</b>	<b>11,02€</b>



Panier à 15.00€

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



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 !!!