



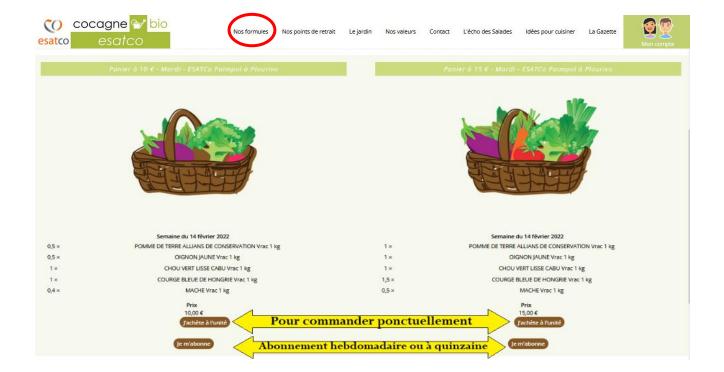




COMMENT COMMANDER SUR NOTRE SITE

https://esatco.cocagnebio.fr/

- 1- Identifiez-vous dans votre compte
- 2- Cliquez sur Nos Formules
- 3- Choisissez le panier à 10 € ou 15 € soit en commande ponctuelle (à l'unité) soit en abonnement



FORMULE ANNUELLE *

En fonction de l'option choisie, vous recevez votre panier chaque semaine ou chaque quinzaine

Panier à 10€:

- Chaque trimestre, vous créditez votre compte de 120€

Panier à 15€:

- Chaque trimestre, vous créditez votre compte de 180€

FORMULE PONCTUELLE *

Vous choisissez de recevoir votre panier au moment voulu avec 48 heures de délai.

Panier à 10€:

- Vous créditez votre compte de 50€

Panier à 15€:

- Vous créditez votre compte de 75€

^{*} Quelle que soit la formule choisie, si l'adhésion annuelle de 20 € n'est pas à jour, elle sera automatiquement ajoutée lors de la première commande. En mode de paiement « paiement au retrait », cette somme sera décomptée du solde du compte, le paiement se faisant par chèque, ou espèces à l'ESAT.











Parole de Jardinier

Ce lundi 21 février, nous accueillons notre nouvelle directrice, Mme Karyn BARDET.

Nous lui souhaitons la bienvenue sur l'établissement, et sur la région de Paim pol.

Elle succède à Daniel FROHARD parti couler des jours heureux de bonne retraite de puis la fin d'année 2021.

L'équi pe du Jardin









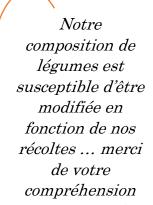
Composition de votre panier semaine «08»:

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Mesclun 300gr	3.90
Chou-Fleur	1.90
En conversion vers	
l'agriculture	
biologique	
Pomme de terre	1.00
Grenaille 1Kg	
Courge Delicata 500gr	1.25
Échalotes 200gr	1.00
Radis Noir Long 500gr	1.30
Valeur du panier	10.35€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Mesclun 500gr	6.50
Échalotes 600gr	3.00
Chou-Fleur	
En conversion vers	1.90
l'agriculture biologique	
Pomme de terre	1.50
Grenaille 1,5kg	
Courge Delicata 500gr	1.25
Radis Noir Long 500gr	1.30
Valeur du panier	15,45€



Panier solidaire à 8€

LEGUMES	Tarifs en €
Mesclun 200gr	2.60
Pomme de terre Grenaille 1 Kg	1.00
Chou-Fleur En conversion vers l'agriculture biologique	1.90
Échalotes 100gr	0.50
Courge Delicata 500gr	1.25
Radis Noir Long 500gr	1.30
Valeur du panier	8.55€











RECETTE DE LA SEMAINE



Velouté de radis noir

Recette facile!

Temps total: 40min - Préparation: 10min Cuisson: 30min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 pommes de terre
- 1 cube de bouillon
- Sel
- 3 Radis noirs
- Beurre
- Portions de Vache qui rit
- 2 c.à.s de crème fraîche

Préparation:

- Éplucher 2 des radis, bien laver le 3ème qui conservera sa peau. Les couper en dés.
- Éplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles
- Faire revenir 2 min les dés de radis dans le beurre puis ajouter les pommes de terre et les 2 tiers du bouillon.
- Laisser cuire à couvert une 1/2 heure (radis et pommes de terre doivent être fondants).
- Quand la cuisson est terminée, ajouter le fromage fondu, la crème fraiche, le sel et mixer le tout de manière à obtenir un velouté, au besoin, rajouter du bouillon pour obtenir la consistance souhaitée.