



L'ECHO DES SALADES

Le panier du jeudi de la semaine 17

Panier à 10,00 euros

Panier à 15,00 euros

| Légumes | Prix |
|----------------------------------|----------------|
| 1 salade | 1 € |
| Epinards 400g | 1.92 € |
| 1 botte de radis | 1.50 € |
| Pommes de terre nouvelles 800 gr | 4.00 € |
| Navet 400 gr | 1.00 € |
| Oignons blancs 1 bte | 2.00 € |
| Valeur du panier | 11.42 € |

| Légumes | Prix |
|--------------------------------|----------------|
| 2salades | 2.00 € |
| Epinards 600 gr | 2.88 € |
| 2 bottes de radis | 3.00 € |
| Pommes de terre nouvelles 1 kg | 5.00 € |
| Navets 600 gr | 1.50 € |
| Oignons bte | 2.00 € |
| Valeur du panier | 15.88 € |

Paroles de jardinier :

Nous arrivons tranquillement vers un temps de printemps. Cette période est une période charnière entre la fin des légumes d'hiver et le début des légumes de printemps.

Pour cette transition, le temps a une influence considérable sur les premiers légumes que nous pouvons proposer. Nous ne savons pas à l'avance quelle semaine exactement sortirons les 1^{er} légumes de la serre. C'est pourquoi nous essayons au mieux d'assurer cette transition. Le radis est un bon exemple, le temps plus frais de ces dernières semaines ne nous a pas permis d'avoir les 1^{er} radis à temps et surtout avec plus de régularité. Nous sommes en permanence en train de jongler avec la croissance de légumes pour vous proposer suffisamment de produits dans vos paniers.

Merci d'avance de votre compréhension

L'équipe de maraîchage



L'ECHO DES SALADES

Le panier du jeudi de la semaine 17

Panier à 10,00 euros

Panier à 15,00 euros

| Légumes | Prix |
|----------------------------------|----------------|
| 1 salade | 1 € |
| Epinards 400g | 1.92 € |
| 1 botte de radis | 1.50 € |
| Pommes de terre nouvelles 800 gr | 4.00 € |
| Navet 400 gr | 1.00 € |
| Oignons blancs 1 bte | 2.00 € |
| Valeur du panier | 11.42 € |

| Légumes | Prix |
|--------------------------------|----------------|
| 2salades | 2.00 € |
| Epinards 600 gr | 2.88 € |
| 2 bottes de radis | 3.00 € |
| Pommes de terre nouvelles 1 kg | 5.00 € |
| Navets 600 gr | 1.50 € |
| Oignons bte | 2.00 € |
| Valeur du panier | 15.88 € |

Paroles de jardinier :

Nous arrivons tranquillement vers un temps de printemps. Cette période est une période charnière entre la fin des légumes d'hiver et le début des légumes de printemps.

Pour cette transition, le temps a une influence considérable sur les premiers légumes que nous pouvons proposer. Nous ne savons pas à l'avance quelle semaine exactement sortirons les 1^{er} légumes de la serre. C'est pourquoi nous essayons au mieux d'assurer cette transition. Le radis est un bon exemple, le temps plus frais de ces dernières semaines ne nous a pas permis d'avoir les 1^{er} radis à temps et surtout avec plus de régularité. Nous sommes en permanence en train de jongler avec la croissance de légumes pour vous proposer suffisamment de produits.

Merci d'avance de votre compréhension

L'équipe de maraîchage

Info : pour nous permettre de vous satisfaire au mieux, nous vous proposerons au cours du printemps une enquête de satisfaction

une petite recette de pommes de terre nouvelles pour vous mettre l'eau à la bouche



Laver les pommes de terres nouvelles et les couper en 2 si nécessaire, mettre dans un plat allant au four, arroser d'huile d'olive.
Remuer pour bien enrober chaque pomme de terre. Saler poivrer et ajouter le thym, persil et le romarin.
Passer au four environ 1h TH7 en les retournant régulièrement.
Les Pommes de terre nouvelle rôties accompagnent bien un rôti

**Information importante : du fait des fériés du mois de mai, les paniers de la semaine 18 (1 au 4 mai) et de la semaine 19 (7 au 11 mai) seront tous préparés pour le jeudi soit le 3 mai et le 10 mai. Si vous êtes clients du mardi, pensez à venir retirer votre panier le jeudi.
Pour la semaine du 14 au 18 mai tous les paniers seront préparés pour le mercredi 16 mai soit à l'ESAT soit sur les dépôts habituels.**

ESAT atelier des 2 Rivières

☎ : 02 96 55 41 30 ✉ : contact@les2rivieres.fr

Info : pour nous permettre de vous satisfaire au mieux, nous vous proposerons au cours du printemps une enquête de satisfaction

une petite recette de pommes de terre nouvelles pour vous mettre l'eau à la bouche



Laver les pommes de terres nouvelles et les couper en 2 si nécessaire, mettre dans un plat allant au four, arroser d'huile d'olive.
Remuer pour bien enrober chaque pomme de terre. Saler poivrer et ajouter le thym, persil et le romarin.
Passer au four environ 1h TH7 en les retournant régulièrement.
Les Pommes de terre nouvelle rôties accompagnent bien un rôti.

**Information importante : du fait des fériés du mois de mai, les paniers de la semaine 18 (1 au 4 mai) et de la semaine 19 (7 au 11 mai) seront tous préparés pour le jeudi soit le 3 mai et le 10 mai. Si vous êtes clients du mardi, pensez à venir retirer votre panier le jeudi.
Pour la semaine du 14 au 18 mai tous les paniers seront préparés pour le mercredi 16 mai soit à l'ESAT soit sur les dépôts habituels.**

ESAT atelier des 2 Rivières

☎ : 02 96 55 41 30 ✉ : contact@les2rivieres.fr

