



L'écho des salades

Le panier de la semaine 32

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Oignon blancs 1 botte	2.00 €
Courgettes 800g	1.60 €
Tomates anciennes 1kg	3.50 €
2 poivrons	1.00 €
3 concombres	2.25 €
Valeur panier	11.35 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00 €
Oignons blancs 2 bottes	4.00 €
Courgettes 1.2kg	2.40 €
Tomates anciennes 1.5kg	5.25 €
4 poivrons	2 €
4 concombres	3.00 €
Valeur panier	18.65 €

Paroles de jardinier :

« Vive les vacances ! »

Je reviens de 3 semaines de vacances pendant lesquelles j'ai suivi le Tour de France.

En revenant, j'ai été surpris de voir que le mildiou ne s'était pas développé car le temps était meilleur.

Je me suis remis à biner et à désherber.

La semaine prochaine nous serons moins nombreux car beaucoup de collègues partent à leur tour en vacances.

J'espère donc que pendant leur absence les mauvaises herbes prennent des congés comme le mildiou pendant les nôtres.

Patrice



L'écho des salades

Le panier de la semaine 32

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1.00 €
Oignons blancs 1 botte	2.00 €
Courgettes 800g	1.60 €
Tomates anciennes 1kg	3.50 €
2 poivrons	1.00 €
3 concombres	2.25 €
Valeur panier	11.35 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00 €
Oignons blancs 2 bottes	4.00 €
Courgettes 1.2kg	2.40 €
Tomates anciennes 1.5kg	5.25 €
4 poivrons	2 €
4 concombres	3.00 €
Valeur panier	18.65 €

Paroles de jardinier :

« Vive les vacances ! »

Je reviens de 3 semaines de vacances pendant lesquelles j'ai suivi le Tour de France.

En revenant, j'ai été surpris de voir que le mildiou ne s'était pas développé car le temps était meilleur.

Je me suis remis à biner et à désherber.

La semaine prochaine nous serons moins nombreux car beaucoup de collègues partent à leur tour en vacances.

J'espère donc que pendant leur absence les mauvaises herbes prennent des congés comme le mildiou pendant les nôtres.

Patrice

Cette semaine Patrice vous propose la recette :

« *Gratin aux légumes d'été.* »

Ingrédients : 2 petites aubergines ; 2 courgettes ; 6 tomates ; 150g de gruyère râpé ; 3 cuil. à soupe d'origan ; 3 petits verres d'huile d'olive ; 1 feuille d'aluminium ménager ; sel et poivre.

Préparation : Préchauffer le four à 210° (th.7), laver les légumes, les couper en tranches d'1/2cm sans retirer la peau. Les mélanger entre eux dans un grand saladier.

Dans un grand plat à four, disposer une couche de légumes, 50g de gruyère râpé, une cuil. à soupe d'origan, 1 petit verre d'huile d'olive, le sel et le poivre. Renouveler 2 fois l'opération.

Couvrir le plat d'aluminium ménager.

Bon appétit !



Finies les vacances !

Cette semaine Patrice vous propose la recette :

« *Gratin aux légumes d'été.* »

Ingrédients : 2 petites aubergines ; 2 courgettes ; 6 tomates ; 150g de gruyère râpé ; 3 cuil. à soupe d'origan ; 3 petits verres d'huile d'olive ; 1 feuille d'aluminium ménager ; sel et poivre.

Préparation : Préchauffer le four à 210° (th.7), laver les légumes, les couper en tranches d'1/2cm sans retirer la peau. Les mélanger entre eux dans un grand saladier.

Dans un grand plat à four, disposer une couche de légumes, 50g de gruyère râpé, une cuil. à soupe d'origan, 1 petit verre d'huile d'olive, le sel et le poivre. Renouveler 2 fois l'opération.

Couvrir le plat d'aluminium ménager.

Bon appétit !



Finies les vacances !

--	--