



## L'écho des salades

Le panier de la semaine 39 Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1 €
1 kg tomates	2,50 €
1 kg pommes de terre	2.00 €
1 aubergine	0.70 €
800g d'oignons rosés	2.24 €
1 brocoli	2.50 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>10,94 €</b>

Légumes	Prix
1 salade	1 €
1kg tomates	2.50€
1.5 kg pommes de terre	3.00 €
1 poivron rouge et 1 jaune	1,50 €
2 petits brocoli	2.50 €
1kg d'oignons	2.80 €
1 aubergine	0.70 €
500g de tomates anciennes	1.50€
<b>Valeur du panier</b>	<b>15,50 €</b>



## L'écho des salades

Le panier de la semaine 39

Année 2014

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1 €
1 kg tomates	2,50 €
1 kg pommes de terre	2.00 €
1 aubergine	0.70 €
800g d'oignons rosés	2.24 €
1 brocoli	2.50 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.94 €</b>

Légumes	Prix
1 salade	1 €
1kg tomates	2.50€
1.5 kg pommes de terre	3.00 €
1 poivron rouge et 1 jaune	1,50 €
1 aubergine	0.70 €
1kg d'oignons	2.80 €
2 petits brocoli	2.50 €
500g de tomates anciennes	1.50 €
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.50 €</b>

Cette semaine nous avons eu la visite de deux photographes de l'association « La Fabrique à Paroles ». Ils sont venus faire des photographies dans tout les ateliers de l'ESAT (atelier Jardins espaces verts, restauration entretien des locaux et sous-traitance... ainsi qu'en maraîchage.) En effet lors de nos portes ouvertes prévues le 5 Octobre prochain, nous pourrons vous présenter une exposition photo... en plus des différentes animations. N'hésitez pas à venir nous rencontrer pour cette journée festive.

A bientôt

L'équipe maraîchage

Cette semaine nous vous proposons la **recette de la tarte à la tomate**

Il vous faudra :

**De la pâte feuilletée ;3 ou 4 tomates 2 cuillères à soupe de moutarde ; 5 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse ; 2 tranches de jambon blanc coupées en lamelles ;100 g de gruyère râpé ;sel et poivre**

Préchauffer le four à 200-220°C. Mettre la pâte dans le moule. Etaler la moutarde uniformément dans le fond. Poser au-dessus uniformément le jambon (coupé en lamelles) et les tomates (coupées en rondelles, en évitant de mettre trop de jus pour ne pas détremper la pâte). Mettre la crème fraîche mélangée avec du sel et du poivre au-dessus, puis recouvrir de gruyère râpé. Mettre au four environ une demi-heure.



Un petit sourire !

ESATCO site du pays de Paimpol ☎ : 06 82 51 02 21 ✉ : r.philippe@esatco.fr

Cette semaine nous avons eu la visite de deux photographes de l'association « La Fabrique à Paroles ». Ils sont venus faire des photographies dans tout les ateliers de l'ESAT (atelier Jardins espaces verts, restauration entretien des locaux et sous-traitance... ainsi qu'en maraîchage.) En effet lors de nos portes ouvertes prévues le **5 Octobre** prochain, nous pourrons vous présenter une exposition photo... en plus des différentes animations. N'hésitez pas à venir nous rencontrer pour cette journée festive.

A bientôt

L'équipe maraîchage

Cette semaine nous vous proposons la **recette de la tarte à la tomate**

Il vous faudra :

**De la pâte feuilletée ;3 ou 4 tomates 2 cuillères à soupe de moutarde ; 5 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse ; 2 tranches de jambon blanc coupées en lamelles ;100 g de gruyère râpé ;sel et poivre**

Préchauffer le four à 200-220°C. Mettre la pâte dans le moule. Etaler la moutarde uniformément dans le fond. Poser au-dessus uniformément le jambon (coupé en lamelles) et les tomates (coupées en rondelles, en évitant de mettre trop de jus pour ne pas détremper la pâte). Mettre la crème fraîche mélangée avec du sel et du poivre au-dessus, puis recouvrir de gruyère râpé. Mettre au four environ une demi-heure.



Un petit sourire !

ESATCO site du pays de Paimpol ☎ : 06 82 51 02 21 ✉ : r.philippe@esatco.fr

