



L'écho des salades

Le panier de la semaine 41

Panier à 10.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1, 00€
1kg de pdt	1.40€
200g de poivrons	0.70€
200g d'aubergines	0.70€
300g d'échalotes	1.50€
400g de tomates cerises	2.50€
300g d'oignons	0.85€
800g de tomates	2.40€
Valeur du panier	11.05€

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00€
1.5kg de pdt	2.10€
300g de poivrons	1.05€
200g d'aubergines	0.70€
400g d'échalotes	2.00€
400g de tomates cerises	2.50€
300g d'oignons	0.85€
500g de courgettes	1..00€
1.2kg de tomates	3.60€
Valeur du panier	15.80€

Paroles de jardinier

« J'ai fait des panneaux pour indiquer la vente des légumes pour la porte ouverte de dimanche 7 octobre avec Jean François et Sandrine, d'abord j'ai tracé autour d'un gabarit en forme de carotte avec un crayon à bois. Jean François (stagiaire moniteur d'atelier), a découpé le contre plaqué avec une scie à chantourner »

« J'ai préparé la peinture en mélangeant le rouge et le jaune pour obtenir la couleur orange de la carotte. On a peint les panneaux. Chacun d'eux représente une aubergine, une carotte et une tomate. Ils sont très originaux. Nous avons l'objectif d'en faire 8. je n'avais jamais fait le travail du bois auparavant, ça m'a beaucoup plu, car j'y ai appris de nouvelles choses ». Tanguy



L'écho des salades

Le panier de la semaine 41

Panier à 10.00 €

Légumes	Prix
1 salade	1, 00€
1kg de p de terre	1.40€
200g de poivrons	0.70€
200g d'aubergines	0.70€
300g d'échalotes	1.50€
400g de tomates cerises	2.50€
300g d'oignons	0.85€
800g de tomates	2.40€
Valeur du panier	11.05€

Panier à 15.00 €

Légumes	Prix
2 salades	2.00€
1.5kg de pdt	2.10€
300g de poivrons	1.05€
200g d'aubergines	0.70€
400g d'échalotes	2.00€
400g de tomates cerises	2.50€
300g d'oignons	0.85€
500g de courgettes	1.00€
1.2kg de tomates	3.60€
Valeur du panier	15.80€

Paroles de jardinier

« J'ai fait des panneaux pour indiquer la vente des légumes pour la porte ouverte de dimanche 7 octobre avec Jean François et Sandrine, d'abord j'ai tracé autour d'un gabarit en forme de carotte avec un crayon à bois. Jean François (stagiaire moniteur d'atelier), a découpé le contre plaqué avec une scie à chantourner »

« J'ai préparé la peinture en mélangeant le rouge et le jaune pour obtenir la couleur orange de la carotte. On a peint les panneaux. Chacun d'eux représente une aubergine, une carotte et une tomate. Ils sont très originaux. Nous avons l'objectif d'en faire 8. je n'avais jamais fait le travail du bois auparavant, ça m'a beaucoup plu, car j'y ai appris de nouvelles choses ». Tanguy



Tanguy et Jean-François en plein travail

Cette semaine nous vous proposons la recette de
spaghettis aux légumes

Ingrédients : 400g de spaghettis, 200g de tomates mûres, 200g de courgettes (ou aubergines) 2 poivrons, 2 bouquets de céleri, huile d'olive, sel, poivre noir, estragon basilic.

1. Lavez et épluchez les légumes, puis coupez-les en petits dés et mettez les dans un grand saladier. Arrosez-les avec de l'huile d'olive, salez et poivrez à volonté. Mélangez bien et laissez reposer pendant 2heures.
2. Faites cuire les spaghettis, bien égouttez, versez dans un grand saladier chaud et ajoutez les légumes. Remuez bien.
3. Répartissez les spaghettis aux légumes dans des assiettes individuelles très chaudes.
4. Hachez finement l'estragon et le basilic, puis répandez les fines herbes de manière uniforme

Dans votre prochain panier de la semaine 42, vous recevrez une enquête de satisfaction que vous pourrez remplir de façon nominative ou anonyme. . Vous pourrez nous la faire parvenir avec le retour des cagettes...Merci



Tanguy et Jean-François en plein travail

Cette semaine nous vous proposons la recette de
spaghettis aux légumes

Ingrédients : 400g de spaghettis, 200g de tomates mûres, 200g de courgettes (ou aubergines) 2 poivrons, 2 bouquets de céleri, huile d'olive, sel, poivre noir, estragon basilic.

1. Lavez et épluchez les légumes, puis coupez-les en petits dés et mettez les dans un grand saladier. Arrosez-les avec de l'huile d'olive, salez et poivrez à volonté. Mélangez bien et laissez reposer pendant 2heures.
2. Faites cuire les spaghettis, bien égouttez, versez dans un grand saladier chaud et ajoutez les légumes. Remuez bien.
3. Répartissez les spaghettis aux légumes dans des assiettes individuelles très chaudes.
4. Hachez finement l'estragon et le basilic, puis répandez les fines herbes de manière uniforme

Dans votre prochain panier de la semaine 42, vous recevrez une enquête de satisfaction que vous pourrez remplir de façon nominative ou anonyme. . Vous pourrez nous la faire parvenir avec le retour des cagettes...Merci