



L'écho des salades

Le panier de la semaine 42 Année 2015

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

| Légumes | Prix |
|-------------------------|----------------|
| 1 salade | 1.00 € |
| Tomates 1kg | 2.50 € |
| 1 poivron | 0.70 € |
| Carottes 1kg | 2.50 € |
| P.de terre 1,2kg | 2.40 € |
| Persil 1 bouquet | 1.00 € |
| | € |
| Valeur du panier | 10.10 € |

| Légumes | Prix |
|-------------------------|----------------|
| 1 salade | 1.00 € |
| Tomates 1,5kg | 3.75 € |
| 2 poivrons | 1.40 € |
| Carottes 1kg | 2.50 € |
| P.de terre 1,5kg | 3.00 € |
| Persil 1 bouquet | 1.00 € |
| Oignons 500g | 1.40 € |
| Valeur du panier | 14.05 € |

Parole de jardinier : « La banderole du marché : un partenariat Adapei : esatco Paimpol – siège – esatco Loudéac. » En faisant le marché de Plouha cet été Delphine a remarqué que l'on ne savait pas en venant acheter les légumes d'où ils venaient et si ils étaient bio (le panneau AB était petit et difficile à placer sur l'étal), elle a comparé notre étal et ceux des autres vendeurs de légumes bio de Plouha, et a suggéré à Rénaud que l'on fasse une banderole qui indiquerait que les légumes sont bio, qu'ils viennent de l'esat de Plourivo. Isabelle, assistante communication au siège, a toujours des idées très surprenantes et a proposé plusieurs banderoles à l'équipe de Plourivo qui a choisi la plus originale. esatco compte de nombreux métiers, dont celui de faire des impressions sur bâche à l'esatco de Loudéac, Jean-Pierre est le moniteur. Il a donc réalisé la banderole proposée par Delphine et réalisée par Isabelle et choisie par Rénaud ! Un vrai partenariat ADAPEI ! L'esatco



L'écho des salades

Le panier de la semaine 42 Année 2015

Panier à 10.00 €

Panier à 15.00 €

| Légumes | Prix |
|-------------------------|----------------|
| 1 salade | 1.00 € |
| Tomates 1kg | 2.50 € |
| 1 poivron | 0.70 € |
| Carottes 1kg | 2.50 € |
| P.de terre 1,2kg | 2.40 € |
| Persil 1 bouquet | 1.00 € |
| | € |
| Valeur du panier | 10.10 € |

| Légumes | Prix |
|-------------------------|----------------|
| 1 salade | 1.00 € |
| Tomates 1,5kg | 3.75 € |
| 2 poivrons | 1.40 € |
| Carottes 1kg | 2.50 € |
| P. de terre 1,5kg | 3.00 € |
| Persil 1 bouquet | 1.00 € |
| Oignons 500g | 1.40 € |
| Valeur du panier | 14.05 € |

Parole de jardinier : « La banderole du marché : un partenariat Adapei : esatco Paimpol – siège – esatco Loudéac. »

En faisant le marché de Plouha cet été Delphine a remarqué que l'on ne savait pas en venant acheter les légumes d'où ils venaient et si ils étaient bio (le panneau AB était petit et difficile à placer sur l'étal), elle a comparé notre étal et ceux des autres vendeurs de légumes bio de Plouha, et a suggéré à Rénaud que l'on fasse une banderole qui indiquerait que les légumes sont bio, qu'ils viennent de l'esat de Plourivo. Isabelle, assistante communication au siège, a toujours des idées très surprenantes et a proposé plusieurs banderoles à l'équipe de Plourivo qui a choisi la plus originale. esatco compte de nombreux métiers, dont celui de faire des impressions sur bâche à l'esatco de Loudéac, Jean-Pierre est le moniteur. Il a donc réalisé la banderole proposée par Delphine et réalisée par Isabelle et choisie par Rénaud ! Un vrai partenariat ADAPEI ! L'esatco

Cette semaine, nous vous proposons la recette :

« Pommes de terre au roquefort »

INGREDIENTS : 150 g de Roquefort ; 1 kg de petites pommes de terre ; 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse ; 1 botte de ciboulette

PREPARATION : Laver les pommes de terre. Faire cuire les pommes de terre dans une grande casserole d'eau bouillante pendant environ 15 minutes. Elles doivent être cuites mais fermes. Pendant ce temps, ciseler la ciboulette et la mélanger avec la crème fraîche. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les couper en deux dans le sens de la longueur et prélever un peu de chair au centre avec une cuillère à café. Écraser la chair prélevée avec un presse purée et l'ajouter à la crème de ciboulette. Farcir les pommes de terre avec ce mélange. Déposer 1 ou 2 dés de Roquefort Société sur les pommes de terre farcies et passer au four quelques minutes pour les faire fondre.

Bon appétit !



La nouvelle banderole.

Cette semaine, nous vous proposons la recette :

« Pommes de terre au roquefort »

INGREDIENTS : 150 g de Roquefort ; 1 kg de petites pommes de terre ; 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse ; 1 botte de ciboulette

PREPARATION : Laver les pommes de terre. Faire cuire les pommes de terre dans une grande casserole d'eau bouillante pendant environ 15 minutes. Elles doivent être cuites mais fermes. Pendant ce temps, ciseler la ciboulette et la mélanger avec la crème fraîche. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les couper en deux dans le sens de la longueur et prélever un peu de chair au centre avec une cuillère à café. Écraser la chair prélevée avec un presse purée et l'ajouter à la crème de ciboulette. Farcir les pommes de terre avec ce mélange. Déposer 1 ou 2 dés de Roquefort Société sur les pommes de terre farcies et passer au four quelques minutes pour les faire fondre.

Bon appétit !



La nouvelle banderole.

