



## Composition de votre panier semaine «48» :

### Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 salade scarole	2.50
1 CHOU FLEUR	1.80
500g navet	1.25
800g poireaux	2.40
1kg potimarron	2.50
Thym	Cadeau
<b>Valeur du panier</b>	<b>10.45 €</b>



### Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1 salade scarole	2.50
1 CHOU FLEUR	1.80
800g navet	2.00
1.5 kg poireaux	4.50
1kg potimarron	2.50
600g radis noir	1.56
300g radis Red Meat	0.84
Thym	Cadeau
<b>Valeur du panier</b>	<b>15.20€</b>



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

# L'ECHO DES SALADES

## ANNEE 2017

SEMAINE NUMERO «48»

### **PAROLE DE JARDINIER**

Oh là là ! vous avez constaté comme nous que le temps est plutôt doux en ce mois de Novembre, c'est sympathique pour nos factures de chauffage qui seront peut-être moins élevées, mais en maraîchage, c'est plus compliqué pour la conservation des légumes...

Les pommes de terre, à peine rentrées du champ et mises en pallox pour l'hiver, sont déjà à trier, quant aux courges, bien que mises en clayette, variété par variété, et bien rangées dans un local ventilé, elles demandent à être surveillées pour que l'une ou l'autre abîmée ne contamine pas celle qui lui est proche...

Au champ, ce temps doux va nous permettre de vous proposer dans les prochains jours, des choux et notamment les premiers choux fleurs !

Donc le travail ne manque pas et c'est toujours varié

Edith et les deux Yves de l'équipe !



## **RECETTE DE LA SEMAINE**

Cette semaine, Lucie vous propose

*Ingrédients* : Poireaux œufs pâte brisée 400g de brie 20cl de crème fraîche poivre sel moutarde

### *Préparation* :

Préchauffer le four à 180°C. Couper les poireaux en tronçons. Faire cuire les poireaux en remuant fréquemment pendant 20 minutes. Saler et poivrer. Beurrer et fariner le moule, puis le garnir de la pâte. Tartiner de moutarde le fond de pâte. Disposer la fondue de poireaux par-dessus la moutarde. Dans une jatte ? fouetter les œufs et la crème pour obtenir une crème homogène. Saler et poivrer et verser dans le moule par-dessus la fondue de poireaux. Ajouter les lamelles de brie et mettre au four 25 à 30 minutes.



## **INFO DE LA SEMAINE**

***C'est bientôt les fêtes de fin d'années et comme tous les ans nous avons une journée détente pour le fêter tous ensemble à l'Esat. Cette année c'est le vendredi 15 décembre. Au programme tout le monde est convié, y compris les personnes ne travaillant pas ce jour.***

***Accueil à l'Esat comme d'habitude : café...***

***Départ de l'Esat vers 9h00/9h30 : Balade au char à banc à plélo***



***Déjeuner à la ferme auberge de la ville Andon à plélo :  
Arriver entre 12h et 12h15.***

***Menu :***

***-terrine***

***-poulet au cidre***

***-pomme de terre au four***

***-iles flottante***

***-café***

***Après-midi :***

***Balade digestive à Chatelaudren autour de la rivière et de l'ancienne imprimerie « Le petit écho de la mode », qui fonctionnait grâce à l'énergie hydroélectrique de la rivière de 1920 à 1983 !!***

***Retour à l'Esat pour terminer la journée : Ping-pong, babyfoot, pétanque...***

