



Composition de votre panier semaine « 49 » :

Panier à 10.00€

1salade	1.10
800g épinards	4.24
500g carottes déclassées	0.65
300g radis red meat	0.84
800g poireaux	2.40
1 chou fleur	1.80
Valeur du panier	11.03 €



Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
1salade	1.10
1 kg épinards	5.30
1 kg carottes déclassées	1.30
400g radis red meat	1.12
1 kg poireaux	3.00
1 chou fleur	1.80
600g oignons rouges	2.00
Valeur du panier	15.62€

Cette semaine nous avons prévu de vous mettre du chou brocoli dans votre panier, cependant nous n'avons pas la quantité nécessaire, nous le remplaçons par du chou-fleur, tout aussi excellent mais que vous aurez déjà eu dans votre panier de la semaine dernière. En vous souhaitant une bonne dégustation

l'équipe maraichage



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2017

PAROLE DE JARDINIER

Depuis 1 mois nous allons deux après-midi par semaine dans notre espace de stockage trier nos pommes de terre. Nous les trions suivant leur taille : les plus petites appelées grenaille sont mises à part pour des commandes spécifiques. Les autres, les moyennes et les plus grosses sont pour nos clients.

Ce travail nous permet ainsi de suivre l'évolution du stockage de nos pommes de terre. Concernant le stockage des carottes, nous l'avons terminé il y a 15 jours. Nous les avons mis couche par couche à plat dans du sable à l'intérieur de grands pallox-bois. C'est dans cet espace que nous allons chercher nos carottes et nos pommes de terre quand notre stock à l'atelier est vide.



Le tri des pommes de terre par Matthieu et Michaël.



Le stockage des carottes dans du sable.



SEMAINE NUMERO «numeroSemaine»

RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, Thierry et Gwénolée vous proposent la recette suivante :

« Soupe brocolis poireaux et amandes effilées »

Ingrédients :

1 cube de bouillon de poulets, 500g de brocolis (frais ou surgelés), 3 poireaux, 1 oignon rouge, 20 cl de crème fraîche, amande effilées, poivre, sel, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Préparation :

Temps total : 50 min : préparation : 20 min et cuisson : 30 min

- _ Préparez dans une casserole le bouillon en mettant un litre d'eau à chauffer (arrêter le feu lorsque le cube a bien été dissous)
- _ Préparez les poireaux et les brocolis : les laver et les couper. Découper en carré l'oignon.
- _ Dans une marmite, faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon jusqu'à ce qu'il soit transparent.
- _ Ajouter les amandes pour qu'elles grillent avec les oignons (à peine deux-trois minutes). __
- Ajoutez les poireaux puis les brocolis, bien remuer afin que les oignons et les amandes adhèrent aux légumes.
- _ Ajoutez le bouillon et laissez cuire durant 25-30 minutes. Les légumes doivent être recouvert par le bouillon (sinon ajouter un verre d'eau), et à la fin, les légumes doivent dépasser l'eau. Bien mélanger pour que les légumes s'émiettent.
- _ Éteindre le feu. Ajoutez la crème, mélanger, saler, poivrer.
- _ Dans un mixer, mettre le mélange et bien mixer cinq minutes.

Bon appétit



INFO DE LA SEMAINE

Bonjour, cette semaine il y a eu du nouveau chez les JEV.

On ne verra plus le camion IVECO des JEV 3 (équipe autonome), puisqu'il vient d'être remplacé par un nouveau camion, benne aussi, FIAT (photo ci-dessous).

Il est un plus grand (benne plus longue et plus large avec ridelles grillagées hautes) et plus confortable.

Un stagiaire a également réussi à trouver sa place en JEV, ainsi Alan rejoindra l'équipe espaces verts le lundi 4 décembre.

Les fêtes arrivent à grands pas et voici l'occasion pour nous de vous souhaiter d'agréables fêtes de fin d'année et tous nos vœux de bonheur.



A très bientôt, L'équipe de l'ESAT.

