



Mardi 17 Janvier 2023

Panier à 12 €

Panier à 17 €

Céleri-branche (450g) : 2.48€
 Echalotes (250g) : 1.80€
 Endives (500g) : 3.80€
 Poireaux (550g) : 1.96€
 Radis noir (500g) : 1.45€

Betteraves (500g) : 1.55€
 Echalotes (450g) : 3.24€
 Endives (900g) : 6.84€
 Poireaux (800g) : 3.36€
 Radis noir (500g) : 1.50€

Préparation, livraison : 0.51€

Préparation, livraison : 0.51€

"Légume" : Production du jardin
 * : Variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Bienvenue à notre nouvelle accompagnatrice socioprofessionnelle, **Noémie Renard**, qui va poursuivre le travail de Karine Perrin, dans l'accompagnement de tous nos salariés en insertion vers l'emploi. Elle nous a rejoint hier.

Notre bilan 2022 est très motivant en termes d'insertion : nous avons atteint un **taux de 75% d'insertion** (salariés en emploi ou formation qualifiante à la sortie de Soli-Bio) alors que la Direction du Travail attend un taux de seulement 60%.

Par contre, dans un contexte inflationniste, **nos ventes ont chuté de 29%** par rapport à 2021. Votre soutien est donc précieux. On espère que le marché se redressera cette année.



Note : Vous pouvez modifier votre commande de paniers jusqu'à dimanche minuit de la semaine précédente.

← Première récolte d'endives !

Astuce écolo ou jardinage

Les semis des légumes du soleil (poivrons, tomates, aubergine) sont à mettre en route en ce moment et à garder bien au chaud.

L'Idée Recette

Tartiflette aux endives

Pour 2 personnes

Préparation : 10 minutes / Cuisson : 15min

Ingrédients :

- 5 endives
- 3 oignons rouges
- 200 g de lardons
- ½ reblochon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Poivre / sel

Préparation :

- Couper les endives en lanières, peler et émincer les oignons
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire suer les oignons
- Ajouter les lanières d'endives et faire sauter le tout 3 min à feu doux
- Saler poivrer et verser dans un plat en terre allant au four
- Mettre les lardons à dorer et les verser sur les endives
- Recouvrir le plat de lamelles de reblochon et placer sous le grill du four 10 min
- Servir dès la sortie du four

Bon appétit !

Le panier de la semaine prochaine

Carottes, lentilles, pommes, pommes de terre, salade, etc.
 (sous réserve de changement de dernière minute)