



FEUILLE DE CHOU

15-21 Mai 2023



Votre Panier

Panier à 8,50€

Blettes (400g)

Poireaux (500g)

PdT nouvelles (940g)

Rhubarbe (300g)

Panier à 12€

Blettes (500g)

Poireaux (500g)

PdT nouvelles (1kg)

Rhubarbe (550g)

Salade (1 pièce)

Panier à 17€

Blettes (700g)

Poireaux (800g)

PdT nouvelles (1kg)

Rhubarbe (800g)

Salades (2 pièces)

(* Production du jardin)

Actualités

Nous étions ravis d'accueillir nombre d'entre vous ainsi que de nouveaux visiteurs qui découvraient le jardin pour la première fois lors de notre Fête de Printemps samedi dernier, sous un grand soleil !

Les visiteurs ont pu comprendre la mission du jardin, acheté des plants et savouré les délicieux plats préparés en cuisine par nos salariés en insertion.

Nous avons également co-organisé avec les Apprentis d'Auteuil un afterwork le 11 mai pour permettre à nos salariés de rencontrer des entreprises et des centres de formation.

Bonne semaine !



Astuce écolo ou jardinage

Si vous plantez des légumes-fruits (e.g. tomates et courgettes), ne pas hésiter à les mettre profond en terre.

L'Idée Recette

Compote de rhubarbe

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes - Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- 12 tiges de rhubarbe
- 7 pommes
- 2 Sachets de sucre vanillé
- ½ verre d'eau

Préparation :

- Eplucher les pommes, les couper en morceaux ainsi que la rhubarbe.
- Placer le tout dans une casserole, saupoudrer de sucre vanillé et ajouter une cuillère à soupe d'eau.
- Laisser cuire à feu moyen pendant quinze minutes en remuant puis laisser refroidir (ou juste tiédir).

Votre compote est prête !

La semaine prochaine

Betteraves, fèves, haricots coco, pommes de terre nouvelles, salade (sous réserve de changement)