

Aubergine à la catalane

Ingrédients

- 3 grosses aubergines
- gros sel
- 3 courgettes moyennes
- des tomates bien mûres (à volonté)
- environ 10 cl d'huile d'olive fruitée
- poivre
- basilic selon votre goût
- olives noires selon votre goût
- ail (facultatif)

-lavez les aubergines, coupez en tranches épaisses et saupoudrez de gros sel. Laissez dégorger 1h puis rincez les et épongez les

-lavez les courgettes et coupez les en tranche épaisses.

-lavez le basilic

-préchauffez le four à 180°C
- dans un plat assez haut et épais (type plat à soufflé) alternez des tranches d'aubergine, de courgette et de tomate.

-salez et poivrez

-arrosez d'huile d'olive et répartissez les olives noires

-laissez cuire 2h (les légumes doivent être confis)

-servez décoré de feuilles de basilic

bon appétit

Planning des livraisons durant l'été 2019

N° semaine dépôt	Août				Juillet				N° Grand Breil 35000 RENNES	livraison normale	dépot fermé
	30	31	32	33	27	28	29	30			
Maison Bleue (cadenas)	Accès par le portail extérieur avec un cadenas à code								** 7 rue d'Espagne 35200 RENNES (métro Fréville)		
CS Longs Prés	Livraison+retrait entre 14h et 18h								** 43 rue de redon 35000 RENNES		
Bellangerais	Paniers aux JDB le mardi*										
Roncera	Paniers aux JDB le mardi*										
Bar La Pie Mulette	Paniers à Carrefour 18*										
Bar à Mines	Paniers à Carrefour 18* encore a définir										
Bistrot de la Cité	a définir										
Bar Aviation	panier à Carrefour 18*										
Carrefour 18	Livr l'AM + fermé le 16										
Conciergerie Blosne	Paniers à Carrefour 18**										

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2019 — Semaine 28

Légumes	Unité	Cons	PrixUnit	Duo	Mont	Famille	Mont
Salade	Pièce	I	1.20			1	1.20
Concombre	Kg	III	3.20			0.6	1.92
Aubergine	Kg	II	4.10	0.5	2.05	0.75	3.07
Tomate ancienne	Kg	II	3.80			0.6	2.28
Radis rose	botte	I	1.30	1	1.30		
Tomate cerise	Kg	II	6.80	0.15	1.02	0.3	2.04
Basilic	Botte	II	1.20	1	1.20	1	1.20
Tomate Paola	Kg	III	2.80	0.5	1.40		
Poivron	Kg	III	3.90	0.4	1.56	0.5	1.95
Conservation I: courte (1-3 j.) II: moyenne (3-7 j.) III: longue (+7 j.)							
					8.53		13.67

Pensez à laisser ou à ramener les cagettes vides !

Variété des tomates anciennes: Noir de Crimée, Cornue des Andes et Rose de Berne

Les lieux de dépôts peuvent changer

Et oui les vacances arrivent, certains lieux de dépôts peuvent changer dans l'été !

Vous trouverez un tableau qui doit encore être amener a évoluer pour certains points de dépôts.

Si votre lieux n'est pas inscrit c'est qu'il reste ouvert tout l'été.

Infos salariés

L'équipe des salariés en insertion est en changement en ce moment.

Suite aux départs de 3 salariés le mois dernier, nous sommes actuellement en cours de recrutement. Nous avons d'ailleurs déjà accueilli une nouvelle membre ce lundi.



Pour annuler un panier

Avant le lundi 8h

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr
- un coup de fil : 02 99 54 52 71
- sur votre espace adhérent sur le site internet



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr