



Projet cofinancé par le
fond social européen



**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
www.jardinsdubreil.fr

Gratin de betterave au chèvre

Ingrédients: 1 botte de betterave, 40 cl de béchamel, une buche de chèvre, sel, poivre, herbe de Provence.

Préchauffer le four à 180°C

Eplucher et couper la betterave en cubes, les disposer dans un petit plat à gratin

Verser la béchamel sur les cubes de betteraves

Saler, poivrer et mettre les herbes de Provence.

Couper la bûche de chèvre en rondelles et les disposer sur les betteraves

Facultatif: Parsemer d'emmental râpé

Mettre au four et cuire 25 min

Servir bien chaud avec une salade verte par exemple

Sauté de fenouil, carottes et oignons

Ingrédients: 2 fenouils, 1 botte de carottes, 1 oignon, sel et poivre

Couper le fenouil et l'oignon en lamelles, les carottes en bâtonnets

Faire sauter à la poêle les carottes jusqu'à ce qu'elles soient cuites mais encore croquantes (environ 7 à 8 minutes), saler et poivrer.

Mettre de côté.

Puis faire sauter ensemble le fenouil et l'oignon (environ 5 minutes), jusqu'à ce que le fenouil soit bien tendre, saler et poivrer.

Mélanger tous les légumes. Vous pouvez ajouter du cumin ou de la sauce soja selon vos goûts.

Pour en faire un plat complet, servir avec du riz.

Si vous êtes pressé, vous pouvez faire sauter tous les légumes en même temps mais la cuisson est plus délicate.

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux — Semaine 20 — Année 2020

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
courgette	2.90/kg	0.6	1.74	Pomme de terre nouvelle	4.70/kg	0.5	2.35
Oignon blanc	2.30/botte	1	2.30	Salade	1.20/pce	1.20	1.20
Salade	1.20/pce	1	1.20	Carotte primeur	2.50/botte	1	2.50
Pomme de terre nouvelle	4.70/kg	0.5	2.35	Betterave botte	2.30/botte	1	2.30
Fenouil	3.60/kg	0.3	1.08	Fenouil	3.60/kg	0.6	2.16
			8.67	Courgette	2.90/kg	1.1	3.19
							13.70

Actualité des Jardins : le retour partiel des salariés en insertion

Depuis ce lundi, l'équipe de salariés est partiellement de retour.

Le temps de bien mettre en place les mesures sanitaires, nous leurs avons demandé de revenir pour l'instant que 16h / semaine (contre 26h habituellement). Ceci nous permet de nous habituer aux nouvelles conditions de travail et surtout d'organiser les vestiaires que nous partageons avec les Jardins du cœur.

Avec ces nouveaux horaires les salariés peuvent arriver avec des horaires décalés.

Journées « Désherbage d'oignons 2.0 »

Merci aux bénévoles qui ont donné de leur temps pour nous aider dans les champs. Ce coup-ci la pluie n'était pas au rendez-vous. Après ces journées de bénévolats, il reste à peine un tiers du champs à finir.

Merci encore à tous ceux qui nous ont fait gagner un temps précieux en ce moment.