

	Juillet			Août			Septembre
	28	29	30	31	32	33	34 35
N° semaine dépôt							
Maison Bleue			Paniers à venir chercher aux Jardins*	Paniers à venir chercher aux Jardins*			
CS Longs Prés				Paniers à venir chercher aux Jardins*			
Bellangerais				Paniers à venir chercher aux Jardins*			
Bar à Mines				Paniers à venir chercher aux Jardins*			
La Fée verte				?	?	?	
Bar Aviation			Paniers livrés au bar la Rennes du Bal				
A table Capucine					Rennes du bal		
Carrefour 18						Fermé le matin	
Conciergerie Blosne			Paniers livrés à Carrefour 18 ou Ple muelle				

* Le Grand Breil 35000 RENNES

si votre dépôt n'est pas mentionné cela signifie qu'il ne ferme pas

livraison normale

dépôt fermé



l'Europe
s'engage
en France
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

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes
Feuille de Choux — Semaine 31

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate paola	3.30€/kg	1	3.30
Aubergine	4€/kg	0.5	2.00
Concombre	1.20€/pce	1	1.20
Tomate ancienne	5.50€/kg	0.7	3.01
			9.51

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Aubergine	4.00€/kg	0.8	3.20
Courgette	2.50€/kg	1	2.50
Tomate paola	3.30€/kg	1.5	4.95
Concombre	1.20€/pce	2	2.40
Tomate cerise	7.50€/kg	0.20	1.50
			14.55

Composition des paniers

Le soleil a boosté nos récoltes !! L'abondance de légumes d'été est enfin là, il était temps...

On vous prévoit donc des paniers généreux en quantité, la tomate étant à l'honneur cette semaine : tomates anciennes, paola, cerise, cocktail...

N'hésitez pas à surveiller vos mails pour les ventes spéciales!

Dans les champs cette semaine :

Nous avons enfin fini de planter les poireaux! La pluie avait retardé la plantation d'un mois, et c'est un chantier qui prend du temps.

Les prochaines étapes concernant cette culture : plusieurs binages au tracteur, et des buttages pour empêcher l'enherbement sur le rang et blanchir le fût. Bref, il nous reste du travail!

Côté serres, nous avons du mildiou (un champignon) dans nos tomates, comme chez beaucoup de maraîchers cette année. Nous effeuillons les feuilles abîmées pour éviter sa propagation, et maintenons les serres ouvertes pour ventiler. Nous espérons ainsi pouvoir maintenir la culture et vous proposer des tomates le plus longtemps possible!