

Livraisons été 2023

N° semaine dépôt	Juillet			Août			
	28	29	30	31	32	33	34
Maison Bleue				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			
Beltane						jardins du breil	
Bar Aviation				Paniers à aller chercher aux à la Rennes du Bal			
Pie muette				panier à aller chercher à carrefour 18			
Rennes du bal							
A table Capucine	*					jardins du breil	
Carrefour 18	*						
maison du ronceray	Paniers à aller chercher à carrefour 18						

* attention les points de dépôts seront fermés les 14/15/16 juillet merci de bien venir chercher les paniers le jeudi

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

livraison normale

Dépôt Fermé



Cofinancé par l'Union européenne



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 33

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
courgette	3.00€/kg	0.85	2.55
Tomate cerise	8.20€/kg	0.2	1.64
Tomate ancienne	4.40€/kg	0.8	3.52
Salade	1.30€/p	1	1.30
			9.01

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Tomate cerise	8.20€/kg	0.3	2.46
Tomate paola	2.80/kg	0.6	1.98
Poivron	4.40€/kg	0.3	1.32
Salade	1.30€/p	1	1.30
Tomate ancienne	4.40/kg	1	4.40
Aubergine	4.40€/kg	0.7	3.08
			14.54

Ratatouille asiatique

4 C. a s d'huile d'olive ou sesame, 2 C. a c de gingembre frais finement émincé, C. à s d'ail émincé, 1 poivron coupés en dés, 1 oignon rouge émincé, les fleurs d'un brocoli, 1 aubergine coupée en dés, 1 courgette coupée en dés, 1 C. a c de sauce chili douce, 20 Cl de bouillon 1 C. à c de graines de sésame noires, 6 tomates coupée en dés.

Faire chauffer l'huile d'olive dans un wok, y faire revenir le gingembre et l'ail sur feu moyen 15 à 30 secondes. Ajouter les poivrons, l'oignon et le brocoli et faire sauter 2 minutes. Ajouter l'aubergine et la courgette, faire sauter encore 2-3 minutes. Ajouter la sauce chili et le bouillon, cuire 5 min pour faire réduire le liquide. Ajouter les graines de sésame, la coriandre fraîche et la tomate. Faire mijoter une dizaine de minutes à feu très doux. Servir soit froid comme une sorte de salade.