

Radis caramélisé à l'orientale

1 gros radis, 1 oignon, 3 cs d'huile (d'olive, colza...), 1 cs de cumin oriental (en poudre), 1 cs de paprika doux, 1 à 2 cs de miel

Couper le radis en cube et l'oignon en rondelles. Faire chauffer l'huile dans une poêle (à plein feu).

Faire revenir le radis et l'oignon pendant 5 minutes environ.

Ajouter le cumin et le paprika dans la poêle et faire revenir 1 à 2 minutes.

Ajouter ensuite le miel et faire caraméliser le tout pendant 2 minutes en remuant constamment.

Déguster tiède avec de la semoule, boulgour ou quinoa et des tomates coupées en morceaux et/ou de la sauce tomate.

Aubergine et mozzarella mariné

2 aubergines, 2 mozzarella, 2 c.a.s de chapelure de pain, 2 c.a.s de vinaigre balsamique, 2 c.a.s sauce soja sucrée, 2 c.a.c de paprika, huile d'olive.

Faire préchauffer le four à 180°. Couper les aubergines en rondelle d'1cm et couper les mozzarella en demi tranches.

Pour la marinade: dans un bol, mélanger le vinaigre balsamique, la sauce soja, le paprika et un bon filet d'huile d'olive.

Étaler une partie la marinade sur les rondelles d'aubergines puis y déposer la mozzarella.

Mélanger la chapelure avec le restant de marinade et étaler ce mélange sur l'assemblage aubergine et mozzarella.

Mettre au four 20min.



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 39

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Radis misato	2.60€/kg	0.4	1.04	Tomate ancienne	4.40 €/kg	0.6	2.64
Blette botte	2.50€/p	1	2.50	Céleri rave	2.00€/p	1	2.00
Céleri rave	2.00€/p	1	2.00	Poivron	4.40 €/kg	0.5	2.20
aubergine	4.40€/kg	0.5	2.20	Oignon rouge	2.90 €/kg	0.4	1.16
Salade	1.30€/p	1	1.30	Tomate cerise	8.20€/kg	0.15	1.23
			9.04	Courgette	3.00 €/kg	0.6	1.80
				Salade	1.30€/p	1	1.30
				Aubergine	4.40€/kg	0.5	2.20
							14.53

Du changement dans l'équipes des salariés:

Dans l'été, il y a eu quelques changements dans l'équipe salariés. Nous avons eu le départ de Kflom qui a pu bénéficier d'une longue formation en français et qui continuera à être suivi par le PLIE (plan local pour l'insertion et l'emploi), Amo qui va intégrer une formation pour être technicienne lumière et Andebrhan qui restera accompagné par les travailleurs sociaux de l'association St Benoit Labre à Rennes.

Nous aussi eu l'arrivée de Omar, Emilie, Myriam et Yemane.

L'équipe est donc composée de 17 salariés (6 femmes et 11 hommes).

Café conseil d'Espace Emploi:

La semaine dernière, le PAE (point accueil emploi) d'espace emploi a organisé un café conseil. Le but de cette action est de faire se rencontrer des entreprises potentiellement en recrutement et des demandeurs d'emplois du secteur. Les rencontres se déroulent sans CV, ce qui permet une approche différente de l'entretien et que chacun puisse se présenter librement.

33 entretiens ont pu être organisés avec 5 entreprises différentes (Rennes clair nettoyage, Utile, Green interim, les serres de la Chapelle et Alu Rennais)