

Salade de pomme de terre, radis et oignon blanc

800 g de pommes de terre, 1 botte de radis, 1 botte d'oignon blanc (facultatif), 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, 1 cuillère à café de moutarde forte, sel, poivre du moulin, 1 jus de citron pressé, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Peler et cuire les pommes de terre.

Laver les radis et les couper en rondelles.

Emincer l'oignon blanc avec ses fanes.

Dans un petit saladier, mélanger la moutarde, le jus de citron, l'huile et la crème fraîche. Saler, poivrer au moulin et fouetter. Ajouter ensuite la ciboulette et l'échalote.

Mettre pommes de terre et radis dans un saladier, verser la sauce, mélanger. Servir la salade fraîche.

Rillettes aux deux radis

10 radis roses, ¼ de radis noir (environ 50 g), 100 g de tofu nature, 1 cuillère à soupe de moutarde douce, 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre, 1 pincée de sel, 10 cl environ de crème de soja cuisine (½ briquette)
facultatif : poivre rose, un peu de persil frais et des graines de sésame

Râper finement le radis noir lavé et épluché, les radis roses lavés et essuyés.

Dans un bol, verser les radis, la moutarde, le sel, le vinaigre, la crème de soja, le tofu nature bien émietté finement, notamment à l'aide d'une fourchette.

Mélanger. Ajouter à votre convenance : herbes fraîches, graines de sésame, poivre rose.

Présenter dans 4 verrines, ou verser dans un bocal. Garder au frais jusqu'à dégustation.

On nappe le fond d'un plat à gratin de sauce tomate. On y range les cannelloni farcis en rangs d'oignons sur le fond de sauce tomate, on arrose ensuite du reste de coulis, en s'assurant que tous les cannelloni baignent (on saupoudre le plat de fromage râpé et on enfourne pour une vingtaine de minutes, à surveiller !



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 14

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Salade	1.30€/p	1	1.30
Navets nouveaux	2.40€/p	1	2.40
Radis rose	1.70€/p	1	1.70
Radis noir	2.60€/kg	0.5	1.30
Chou fleur	2.30€/p	1	2.30
			9.00

Pomme de terre: Allians (Finistère)

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Salade	1.30€/p	2	2.60
Navets nouveaux	2.40€/p	1	2.40
Oignons nouveaux	1.80€/p	1	1.80
Betterave cuite	4.80€/kg	0.6	2.88
Chou fleur	2.30€/p	1	2.30
Blette	2.50€/p	1	2.50
			14.48

L'équipe des salariés des Jardins du Breil:

Dans l'équipe permanente, nous sommes 3 encadrants techniques, un assistant socio-professionnel et 2 chargés de l'administratif.

Concernant les encadrants: Guillaume est à 100% de son temps en encadrement, Laura et Paul-Antoine ont une partie de leur temps dédié au réseau des adhérents (renouvellement, mails, gestion des calendriers de panier, relation point de dépôt...).

Concernant le rôle de l'ASP: Johann a pour mission d'accompagner les salariés dans leur démarche de retour à l'emploi et de les aider à construire un projet professionnel ou de formation.

Administratif: Nadine a un rôle de RH et de comptabilité mais vous avez plus souvent des échanges avec Léna qui gère toute la facturation des ventes et abonnement des jardins. Ce pôle administratif est commun avec toute l'association espace emploi dans la globalité de ses services.

L'équipe d'insertion se compose en ce moment de 15 salariés (7 femmes et 8 hommes). Ils sont divisés en plusieurs équipes (matin, après-midi et paniers).

Tous les mois, il y a une rotation dans le rôle des équipes afin que tout le monde passe sur toutes les tâches.

Le temps de travail des salariés en insertion est de 26h/semaine et ne peut pas dépasser 2 ans maximum de parcours sauf dérogation exceptionnelle.