

Lasage courgettes, aubergines, mozza

2 courgettes, 2 aubergines, 4 boules de mozza tranchées finement, pâte à lasagne, coulis de tomate, huile d'olive, sel, poivre, herbes de Provence

Trancher les légumes dans la longueur, passer les tranches sous le grill avec un peu d'huile d'olive, de fleur de sel, de poivre et d'herbes de Provence.

Dans un plat à gratin de taille moyenne, disposer un fond de coulis de tomate, une couche de pâtes à lasagne, une couche de tranches de courgettes et aubergines grillées, une couche de tranches de mozza puis on recommence sauce pâte légumes fromage jusqu'à épuisement des ingrédients, en finissant par la mozza.

Enfourner au th 6 (180°C) pour 35 à 40 min.

Salade de concombre, pois-chiche et feta

1 concombre, 400 ml de pois-chiches en conserve 265 g rincés et égouttés, 1 oignon blanc, 100 g de feta, Menthe et ciboulette

Pour la vinaigrette

1 cuillère à café bombée de moutarde au miel, 1 cuillère à café de vinaigre de cidre, 2 cuillères à café de jus de citron, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe d'huile sel et poivre du moulin

Lavez le concombre et coupez des rondelles à la mandoline. Versez dans un saladier.

Ajoutez les pois-chiches rincés et égouttez.

Émincez les oignons blancs et émiettez la feta. Ciselez les herbes et déposez dans le saladier.

Pour la vinaigrette, placez l'ensemble des ingrédients dans un petit pot, ferme-le et mélangez.

Versez sur la salade et remuez délicatement.



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 du 23/06/2026

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Salade	1.40€/p	1	1.40
Concombre	1.70€/p	1	1.70
Courgette	3.60€/kg	0.7	2.52
Aubergine	4.80€/kg	0.5	2.40
Carotte	3.30€/kg	0.6	1.98
			10.00

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Salade	1.40€/p	1	1.40
Tomate	3.80€/kg	0.6	2.28
Haricot	9.00€/kg	0.5	4.50
Courgette	3.60€/kg	0.7	2.52
Carotte	3.30€/kg	0.6	1.98
Concombre	1.70€/p	2	3.40
			16.08

Canicule: on s'adapte (ou on fait ce qu'on peut) !!!

D'un point de vue humain:

Nous adaptons les horaires. Pour ceux qui le peuvent nous commençons à 7h. Malheureusement tout le monde n'est pas égal face à sa possibilité d'adaptation aux horaires (problème de garde d'enfant, horaire des transports en commun)...

Dans tous les cas, nos salariés en parcours ne travailleront pas les après-midi. La dangerosité de travailler sous 40°C est réelle. Ces heures seront rattrapées à un moment plus propice.

D'un point de vue culturelle:

Les cultures risquent de largement souffrir des chaleurs. Un exemple: les fleurs de tomates avortent au dessus de 37°. Nous essayerons d'allumer l'arrosage pendant 5 minutes toutes les heures. L'évaporation de l'eau permet de consommer une partie des calories de chaleurs de la serre et ainsi faire baisser la température.

Certaines plantations vont être décalées. Nous sommes sensés planter des brocolis, chou fleurs, poireau, salade cette semaine.

Nous décalerons à la semaine prochaine car il ne résisterons pas à la chaleur en étant aussi peut implantés dans le sol.

Il va aussi falloir faire attention à nos réserves d'eau déjà extrêmement faible pour la saison et prioriser des arrosages de « survie » et d'attendre les prochaines pluies.