



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

une exploitation maraîchère biologique à vocation d'insertion sociale et professionnelle



Mardi 10 septembre

Panier à 11,30 €

Tomates : 3.93€
Betteraves : 1.62€
Aubergines : 2.24€
Echalotes : 1.43€
Concombre : 1.70€

Panier à 16,30 €

Tomates : 5.36€
Betteraves : 2.58€
Concombre : 1.70€
Echalotes : 2.14€
Poivron : 2.65€
Ciboulette : 1.53€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Dans nos engagements de rentrée, nous avons répondu à un appel à projet de la DIRECCTE Centre Val de Loire, sur le développement de l'offre d'insertion.

Pour ce faire, nous avons fait une réponse conjointe avec l'ADSEA 28 (Association Départementale de Sauvegarde de l'Enfance et de l'Adulte), qui marque le début d'une collaboration de long terme entre nos deux structures. Nous avons un intérêt commun : profiter de nos atouts respectifs pour valoriser ceux de l'autre. Le siège de l'ADSEA est situé sur un vaste terrain, à Lèves, où nous envisageons d'installer une antenne du jardin spécialisée pour la production de plants, de plantes aromatiques et médicinales et de fruits.

Cela peut nous permettre de développer nos ventes de plants, libérer de la place sous la serre pour produire plus de légumes (puisque nous avons de l'eau !), et envisager plus de diversification. Pour l'ADSEA, la création d'un jardin permet d'offrir aux jeunes accompagnés d'avoir un espace d'expression et d'activité qui les remette dans le cycle du vivant. Réponse en octobre !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

GASPACHO DE BETTERAVES

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 heure

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 4 betteraves rouges
- 50 g de fromage frais type saint-Morêt
- 50 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à café de moutarde
- Sel et poivre

Préparation :

1. Etape 1

Faire cuire les [betteraves](#) 60 min dans une casserole d'eau.

2. Etape 2

Les couper en morceaux. Ajouter le [fromage](#), la crème fraîche, la moutarde, le [sel](#) et le [poivre](#).

3. Etape 3

Mixer le tout. Servir dans de petits verres et mettre au frais 2 h.

Le panier de la semaine prochaine

Tomates, Betterave, échalotes.....
(Sous réserve de changement de dernière minute)

Soli-Bio est producteur de légumes bio, et revendeur de légumes bio, ou en conversion, d'origine française.

Pour les légumes produits sur le jardin, le n° de licence

ECOCERT est le : 28/109688/60136

Jardin de Cocagne
Rue Romaine – Lhôpital 28150 Voves

<http://www.jardinsolibio.fr>

solibiovoves@orange.fr

Virginie : 02 37 99 51 61

Cindy : 07 85 82 75 53