



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

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



Panier du Mardi 16 Juillet 2019

Panier à 11,30 €

Courgettes : 2,35€
Tomates rondes : 2,86€
Aubergines : 1,12€
Cives : 1,28€
Concombre : 1,70€
Persil : 1,53€

Panier à 16,30 €

Pommes de terre : 3,23€
Courgettes : 3,91€
Tomates : 4,46€
Aubergines : 2,99€
Cives : 1,28€

"Légume" : production du jardin
* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Nous avons eu la visite bienveillante et intéressée de madame la Préfète, accompagnée, entre autres, de monsieur le Directeur de la Direction Départementale des territoires. Le Directeur de l'ADSEA (association de sauvegarde de l'enfance), était aussi présent. Nous avons pu ainsi aborder plusieurs projets de partenariats en cours ou à venir, qui nous donnent de belles perspectives de développement si nous réussissons à dépasser nos difficultés actuelles.

Pour nous aider, nous allons aussi rapidement figurer sur les versements des « tookets ». Les clients du Crédit Agricole voient de quoi il est question ! Nous avons ouvert un compte au dans cette banque et nous vous tiendrons informés de la date de prise en compte. Nous avons reçu récemment le mail qui nous informe sur nos soldes et nous incite à choisir notre association bénéficiaire... Un peu de patience, votre association préférée figurera bientôt dans la liste !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

OMELETTE DE MAMAN

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

6 œufs
1 cuillère à soupe de crème fraîche
Cives coupée en morceaux
Poivre
Sel
1 noisette de beurre (pour la cuisson)
Persil

1. Préparation : Etape 1

Dans un saladier, cassez les 6 œufs, les battre, puis ajoutez la cuillère de crème fraîche.

2. Etape 2

Mélangez le tout et ajoutez la cive coupée en morceaux.

3. Etape 3

Faites chauffer une noisette de beurre dans une poêle, et versez le mélange.

4. Etape 4

Laissez cuire 4-5 minutes, salez poivrez, mettez du persil.

5. Etape 5

C'est prêt ! Bon appétit !

Le panier de la semaine

Tomates, pommes de terre, courgettes, poivrons
fenouil

(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 – L'hôpital 28150 Voves

<http://www.jardinsolibio.fr>

solibiovoves@orange.fr

Oumou : 02 37 99 51 61

Cindy : 07 85 82 75 53