



le Jardin de Cocagne du Coeur de Beauce
une exploitation maraîchère biologique à vocation d'insertion sociale et professionnelle



Panier du mardi 23 Mars 2019

Panier à 11,30 €

Carotte : 2,38€
Mandarine : 2,98€
Pomme : 2,21€
Radis : 1,70€
Salade : 1,70€

Panier à 16,30 €

Carotte : 3,40€
Mandarine : 4,76€
Pomme : 4,42€
Radis : 1,70€
Salade : 1,70€

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

Actualités du jardin

Aujourd'hui, mardi 24 mars 2020 restera une date très particulière pour Soli-Bio.

Nous avons appris ce matin le décès d'Éric, l'un de nos maraîchers, suite à une crise cardiaque, sans rapport avec la pandémie en cours.

C'est un traumatisme énorme. Éric était parmi nous depuis janvier dernier. Avec son expérience, à presque 60 ans, il apportait à l'équipe son sérieux et sa bienveillance. Il avait trouvé au jardin un espace valorisant et aidant qui lui faisait du bien.....

Il se savait malade, avec une fragilité cardiaque dont il parlait encore hier, mais il se donnait au maximum, en fonction de ses moyens. Toute l'équipe, permanents et maraîchers appréciait sa présence et était attentive à ses limites. L'atmosphère anxiogène du moment, parfois attisée par le comportement de certains, le marquait, il en parlait librement.

Nous ne pourrons pas assister à ses obsèques, mais nous avons déjà des idées pour honorer sa mémoire, de façon durable. L'ambiance a changé et l'esprit d'équipe est de nouveau là. Encore merci, Éric.....

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

POTAGE CAROTTES, MANDARINES, CORIANDRE LEGEREMENT PIMENTE

Préparation : 15min

Cuisson : 30min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 kg de carottes
500 gr de mandarines
1 courgette
2 oignons
1 petit piment rouge
1 botte de coriandre
2 cubes de bouillon de poule dégraissé
2 cubes de bouillon de légumes dégraissé
Huile d'olive

Préparation :

Éplucher et couper les carottes en rondelles.
Éplucher les mandarines.

Éplucher et couper la courgette en rondelles.

Hacher les oignons. Laver la coriandre.

Faire revenir le tout dans un peu d'huile.

Ajouter les cubes de bouillon et le piment.

Couvrir d'eau et laisser cuire pendant 25-30 minutes.

Mixer le potage et rectifier

Le panier de la semaine prochaine

Pomme de terre, radis, mâche, ...
(Sous réserve de changement de dernière minute)