



# Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Coeur de Beauce

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



## Panier du Mardi 19 Mai 2020

Panier à 11.30 €

Carottesbotte : 3,01€

Pot de basilic : 3,06€

Aillet : 1,09€

Velouté : 3,74€

Panier à 16.30 €

Carottes botte : 3,01€

Pot de basilic : 3,06€

Aillet : 2,72€

Artichauts: 4,52€

Lentille : 2,47€

"Légume" : production du jardin

\* : variété ancienne (selon le référentiel)

## Actualités du jardin

Nous avons de nombreux nouveaux adhérents, je vous l'ai déjà dit. C'est un vrai bonheur, mais cela nous a posé un problème ces derniers temps : trouver des produits pour remplir ces paniers non prévus en début d'année. Classiquement, nous recherchons des produits bios et locaux, mais nos collègues sont comme nous, débordés et n'ont plus de stock. En dernier recours, nous faisons appel à un grossiste en fruit et légumes bios, qui peut nous livrer, sur commande et prendre aussi nos surplus lorsque nous en avons. En ce moment, il connaît, lui aussi des problèmes d'approvisionnement avec, parfois, des problèmes de qualité à la clef. Nous jonglons donc avec ces contraintes, en attendant que nos légumes en culture, en quantité adaptée à cette nouvelle donne, puisse produire suffisamment.

Autre information pratique. Les bocaux en verre de nos produits transformés ne sont pas consignés, malheureusement. Vous pouvez donc les recycler chez vous. Par contre, nous réutilisons tous les emballages corrects. N'hésitez pas à nous redonner les sacs plastiques et sacs papier qui peuvent avoir une deuxième vie !

Claire Genova 07 86 00 46 31

## L'Idée Recette

### CAROTTES A LA CREME ET AU BASILIC

**Préparation : 40 min**

**Cuisson : 30 min**

#### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

Huile d'olive

1 oignon

700 grammes de carottes

150 ml d'eau

Sel/poivre

1 Cube de bouillon volaille

20 g de farine

5 g de basilic

100 g de crème liquide entière

#### **Préparation :**

Dans une casserole, mettre l'huile d'olive et l'oignon coupé en 8

Rissoler : 2 min à feu doux

Et ajouter les carottes en rondelles, l'eau, sel/poivre et un cube de bouillon de volaille ;

25 min à feu moyen

## Le panier de la semaine prochaine

Fèves, courgette, pâtes....

(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](mailto:solibiovoves@orange.fr)

Mickael : 02 37 99 51 61

Cindy : 07 85 82 75 53