



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

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



Panier du Mardi 26 Mai 2020

Panier à 11.30 €

Salade : 1.70€

Oignons blancs : 3,57€

Courgettes: 2.11€

Fèves : 1.73€

Navets: 1.70€

Panier à 16.30 €

Salade : 1.70€

Oignons blancs : 3.57€

Courgettes : 4.22€

Fève/Orange : 3.47€

Navets : 2.55€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Le jardin retrouve peu à peu une équipe conséquente. Les permanents en télétravail reviennent au moins partiellement, et parmi nos maraîchers plusieurs ont retrouvé le chemin du jardin. Leur retour s'est passé en douceur car il a été progressif. Nous avons peur d'une intégration compliquée entre ceux qui ont « tenu le coup » dans la période la plus compliquée et ceux qui étaient absents pour diverses raisons. De fait, certaines tensions se sont faites sentir, mais vite apaisées. Nous allons maintenant planifier du repos pour les « solides » du Covid ! La fatigue est bien au rendez-vous : Mickaël nous a fait un très beau lumbago la semaine dernière : en résumé plein le dos. Nous l'avons mis en congés à la suite de sa reprise d'accident du travail : il est en pleine forme cette semaine. C'est au tour de ses collègues. C'est possible : une nouvelle maraîchère arrive cette semaine et quatre autres la semaine prochaine. Par contre, sur les 3 maraîchers très en difficulté depuis le début du confinement, un seul est revenu... Les autres n'ont pas renouvelé leur contrat et nous sommes inquiets pour eux.

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

GRATIN DE LÉGUMES

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

3 gousses d'ail

2 œufs

Crème fraîche / Gruyère

1 échalote / 3 oignons

4 carottes

2 navets

1 petite courgette

4 pommes de terre

Préparation :

Couper les légumes en julienne.

Faire cuire dans une poêle les légumes comportant le même temps de cuisson (pomme de terre, carottes, navet avec un oignon).

Assaisonner quand les légumes sont al'dente et les étaler au fond d'un plat à gratin.

Cuire le restant des légumes et procéder de la même façon pour les courgettes, ail et échalote.

Battre en omelette les œufs et ajouter la crème fraîche. Etaler ce mélange sur le gratin en faisant des petits trous avec une fourchette pour faire pénétrer le liquide dans les légumes.

Recouvrir de gruyère et mettre au four à 220° pour 30 min environ.

Le panier de la semaine prochaine

Courgettes, pâtes, blettes...

(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

solibiovoves@orange.fr

Mickaël: 02 37 99 51 61

Cindy : 07 85 82 75 53