



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

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



Panier du Mardi 2 Juin 2020

Panier à 11,30 €

Concombre : 1.70€
Chou rave : 2.21€
Courgettes : 1.52€
Pâtes : 3.06€
Blettes : 2.26€
Les légumes supplémentaires vous sont offerts...

Panier à 16,30 €

Concombre : 1.70€
Chou rave : 2.21€
Courgette : 3.05€
Pâtes : 5.10€
Blettes : 3.55€
Les légumes supplémentaires vous sont offerts...

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Nous faisons une double compensation dans votre panier de cette semaine.

D'une part, vous avez tous un légume ou fruit supplémentaire qui n'est pas cité dans la composition. C'est un premier geste.

Par ailleurs, si vous faites le total des légumes livrés, vous n'avez pas comptabilisé le montant que nous réservons d'habitude pour la préparation et la livraison des paniers. Pour nos nouveaux adhérents, c'est l'explication de la différence entre le montant des légumes et le prix du panier. Nous suivons en cela les recommandations du réseau national de Cocagne auquel nous adhérons. Ce montant est d'environ 1 € par panier, sachant que nous comptabilisons généralement moins que cette somme qui représente un maximum que nous ne dépassons jamais.

Autre information : n'hésitez pas à nous remettre dans vos cabas les sacs plastiques et kraft corrects, ainsi que les pots des plants. Nous recyclons le maximum d'emballages, mais, par contre, les contenants en verre sont perdus. Merci de les mettre en containers adaptés !

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

SALADE VARIEE

Préparation : 10min

Ingédients (pour 4 personnes) :

4 carottes
1 petit chou rave
1 concombre
4 cs d'huile d'olive
4 cs de vinaigre balsamique blanc
1 cc de moutarde
Quelques brins de basilic

Préparation :

Lavez les carottes, séchez-les et râpez-les.

Epluchez le chou rave et râpez-le également en veillant auparavant à bien enlever les parties fibreuses.

Epluchez ou non le concombre après l'avoir lavé et râpez-le

Préparez la vinaigrette et versez-la sur les légumes. Parsemez de basilic ciselé.

Bonne appétit !!!!

Le panier de la semaine prochaine

Radis; pommes de terre nouvelle, Carottes
botte, rhubarbe...

(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

Mickael : 02 37 99 51 61

Cindy : 07 85 82 75 53