



Soli-BIO

le Jardin de Cocagne du Cœur de Beauce

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



Panier du Mardi 4 février 2020

Panier à 11.30 €

Panier à 16.30 €

Poireaux : 1,29€

Poireaux : 3,23€

Oignons : 3,74€

Endives : 6,80€

Panais : 0,91€

Pommes de terre : 2,04€,

Carottes : 1.21€

variété Monalisa

Chou frisé : 2,43€

Panais : 1,22€

Chou rouge : 2 €

Chou frisé : 2,43€

"Légume" : production du jardin

* : variété ancienne (selon le référentiel)

Actualités du jardin

Dans la série des nouveautés de l'année, nous allons pouvoir changer de logiciel de gestion des abonnements en juillet de cette année. Enfin !

Nous sommes, vous et nous, victimes de l'obsolescence du logiciel actuel. C'est un produit créé par le Réseau National de Cocagne, adapté, à sa création, il y a 12 ans, aux spécificités des jardins. Depuis, de l'eau a coulé sous les ponts et de multiples facteurs ont évolué, mais pas l'outil. Nous étions nombreux à demander une évolution radicale et nous voyons enfin l'horizon s'éclaircir. Nous sommes une quinzaine de jardins à avoir créé et pris des parts dans une SCOP qui associe un prestataire qui a créé le nouvel outil qui va être installé dans 4 jardins « tests » en mars. Nous ferons partie de la deuxième vague.

Grâce à un lien partant de notre site, chacun pourra, grâce à un lien sécurisé, gérer son abonnement : que du bonheur !

A suivre.....

Claire Genova 07 86 00 46 31

L'Idée Recette

Casserole de choux vert et rouge aux légumes d'hiver et merguez

8 à 12 merguez d'agneau

- 1 chou vert
- 1 petit chou rouge
- 2 à 4 carottes
- 2 branches de céleri
- 2 oignons

- Le vert de 2 poireaux

- 6 gousses d'ail

Rincez tous les légumes. Épluchez les oignons et les gousses d'ail. Émincez tous les légumes.

Dans une cocotte, faites revenir les merguez jusqu'à ce qu'elles soient grillées de tous les côtés. Retirez-les. Faites revenir les oignons dans le jus de cuisson des merguez. Ajoutez tous les légumes. Mélangez et enduire de jus de merguez. Ajoutez les merguez. Versez un fond d'eau. Couvrez et cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres, soit environ 1h à 1h30. Ajoutez de l'eau en cours de cuisson si nécessaire.

Servez avec du riz de Camargue. Les merguez étant salées, il n'est pas nécessaire d'en rajouter.

Le panier de la semaine prochaine

Radis, pousses d'épinards, légume sec ou transformation, pommes de terre, poireaux ...

(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

Mickaël : 02 37 99 51 61

Cindy : 07 85 82 75 53