

COMMANDE et LIVRAISON de nos CONSERVES sur les points de dépôts

Cette semaine, nous vous proposons de commander nos bonnes recettes élaborées par la Conserverie coopérative de Marcoussis et d'être livré(e) directement sur votre point de dépôt paniers habituel. Pour cela, il suffit de compléter le **bon de commande** (au verso) et de nous le retourner à notre adresse, Chemin du regard 91460 MARCOUSSIS, accompagné de votre règlement **avant le dimanche 06 mars 2016**.

Les produits commandés seront **livrés sur votre dépôt habituel**, en même temps que votre panier de légumes (votre commande sera dans un sac ou un carton indépendant à votre nom), le **mercredi 09 mars** (pour les dépôts de Draveil et Juvisy), le **jeudi 10 mars** pour tous les dépôts livrés habituellement ce jour-là. Pour passer commande, **rendez-vous au dos de cette Feuille de Chou !**



Prochainement à la boutique de la Ferme des oeufs ultra frais de poules élevées en plein air

Depuis février 2015, Edith PIGEON-TISSOT s'occupe d'un élevage en plein air de **1 000 poules pondeuses**, à Chauffour-lès-Etréchy, à 20 km de Marcoussis.

Les **P'tites Cocottes d'Edith** pondent chaque jour 900 oeufs dans un bel hangar de 190 m² qui leur est spécialement dédié (soit **6 poules par m²** alors que la certification Bio préconise 9 poules par m²) et peuvent accéder quotidiennement à un terrain, **en plein air et arboré, de 4 000 m²** pour picorer et fouiller le sol. Ces gestes sont essentiels à l'équilibre de l'animal.

Les poules sont nourries uniquement avec des céréales produites localement (sans OGM et pas de farine animale). Sa démarche éco-citoyenne l'a également conduite à ne vendre ses oeufs fermiers qu'à proximité de son lieu de production : vente directe, restaurants locaux... et elle a mis en place, sur son exploitation, un distributeur automatique d'oeufs frais accessible jour et nuit (une première en Essonne !).

A partir du **vendredi 11 mars**, vous pourrez venir acheter à la boutique de la Ferme des Potagers ces bons **oeufs ultra frais** de poules élevées en plein air (Edith nous livrera tous les vendredis les oeufs pondus la veille !) au prix de **2.10 € les 6 oeufs** et **4.20 € la douzaine**. Nous aurons quelques boîtes vides à vous proposer pour vos premiers achats et nous vous remercions par la suite de venir avec vos propres boîtes. Et pour préparer vos futures omelettes, vous trouverez également des huiles bio, des herbes aromatiques, des épices diverses...



Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 1 botte de poireaux, 1 chou frisé ou 1 chou de pontoise, 300 g d'oignons*, 300 g de radis noirs, 125 g de mâche

Petit panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 1 botte de poireaux, 300 g de radis noirs, 1 botte de pourpier

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01 * maraicher partenaire du GAB



BON DE COMMANDE (à nous retourner **avant le 06 mars**)



Nom :

Prénom :

Dépôt :

| PRODUITS | Prix unitaire | Quantité souhaitée | Prix total |
|--|------------------|--------------------|------------|
| Soupe de Tomates (flacon 500 g) Recette du Chef Constant Tomates* (80 %), Oignons* (12 %), concentré Tomates* (6 %), huile* (1 %), ail* (1 %), sel | 4.80 € | | |
| Soupe de Légumes (pot 450 g ou 750 g) 450 g Eau (47.70%), Pommes de Terre* (18.80%), Carottes* (13.80%), Poireaux* (9.20%), Oignons* (7.50%), Huile d'Olive *(2.40%), Sel, Laurier*, Thym* et Sarriette* 750 g | 3.90 € 5.00 € | | |
| Soupe de Courges (pot 450 g ou 750 g) 450 g Eau (48.80%), Courges* (28%), Carottes* (10.50%), Poireaux* (10.50%), Huile d'Olive* (2.40%), Bouillon légumes* (0.80%) 750 g | 3.90 € 5.00 € | | |
| Velouté de courgettes - Pommes de Terre (pot 450 g) Courgette* (60%), Pomme de terre (20%), oignon* (18%), Huile d'olive* (1.5%), sel (0.5%) | 3.90 € | | |
| Velouté de courgettes - concombres (flacon 450 g) Courgettes* (50 %), Concombres* (40 %), Oignons (8 %), huile d'olive* (1.5%), sel | 3.90 € | | |
| Sauce tomate cuisinée (flacon 250 g ou pot 450 g) 250 g Eau (46,5%), concentré de tomates* (34,1%), Oignons* (10,6%), Huile d'olives* (3,2%), Sucre (4,1%), Sel, Romarin*, Piment d'Espelette, Thym*, Laurier*, acidifiant : jus de citron* 450 g | 2.80 € 3.90 € | | |
| Jus de Tomates (flacon 50 cl) Tomates* (99,9 %), sel | 4.00 € | | |
| Compote de Pommes (pot de 450 g) Pommes* (93%), sucre (6%), vanille*, acidifiant: jus de citron* | 3.90 € | | |
| Compote de Poires - Pommes (pot de 450 g) Poires* (65%), Pommes* (25%), sucre (10%), acidifiant: jus de citron* | 3.90 € | | |
| Sirop de fruits rouges (flacon 250 g) Fraises (24 %), Framboises (5 %), Groseilles (3 %), sucre eau, jus de citron* | 4.00 € | | |
| Confiture extra de Fraises (pot 300 g) Fraises* (65%), Sucre (35%), acidifiant : jus de citron* | 5.00 € | | |
| Confiture d'Or (pot 300 g) Courges* (65 %), sucre (35%), acidifiant : jus de citron* | 4.70 € | | |
| Confiture Abricots (pot de 300 g) Abricots* (65 %), sucre (35 %), acidifiant : jus de citron* | 4.70 € | | |
| Confiture Abricots - Framboises (pot de 300 g) Abricots* (43%), Framboises* (22%), Sucre (35%), acidifiant : Jus de citron* | 4.70 € | | |
| Jus de Pommes (flacon 50 cl ou 100 cl) 50 cl 100 % pur jus de Pommes*, acidifiant : Jus de citron* 100 cl | 3.00 € 4.00 € | | |
| Confiture de Tomates vertes au piment d'Espelette (pot 300 g) NOUVEAUTE ! Tomates Vertes* (64.7%), Sucre (35%), Piment d'Espelette (0.3%), Acidifiant : Jus de citron* | 4.70 € | | |
| Confiture Pommes - Mûres (pot 300 g) NOUVEAUTE ! Mûres* (35 %), Pommes* (30 %), Sucre (35 %), Acidifiant : Jus de citron* | 4.70 € | | |

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

MONTANT TOTAL DES ACHATS :

Règlement par chèque à l'ordre de la **Conserverie coopérative de Marcoussis** à joindre à la commande, Merci !

Ferme des Potagers - Chemin du Regard - 91460 MARCOUSSIS