

## Bienvenue à Christine

Depuis le départ en retraite de Dominique MULLER, en avril dernier, **Christine DE SOUSA** a repris de main de maître le poste de secrétaire-comptable pour les Potagers et la Conserverie Coopérative de Marcoussis.



Sa compétence en terme de gestion n'a d'égal que sa gentillesse, elle s'est si bien intégrée à l'équipe que nous avons le sentiment qu'elle a toujours été à nos côtés. Spécialisée pendant plus de 30 ans dans la comptabilité, la facturation, le développement économique et autres missions liées à la **fonction administrative**, Christine est ensuite devenue **restaauratrice** par passion et a repris pendant 6 ans le restaurant « Les Colombes de Bellejamme » à Marcoussis. Ce fut pour elle une expérience professionnelle très enrichissante en terme de contacts humains et les marcoussisiens se souviennent encore de cette très bonne table, devenue pour beaucoup un restaurant où ils se retrouvaient en famille pour fêter tous types d'évènements. L'objectif étant atteint, Christine a repassé le flambeau et est revenue vers le **métier de la gestion**, pendant 10 ans en entreprise avant de nous rejoindre : *« J'aime ce métier tourné vers les autres, être à l'écoute, répondre aux questions et rendre service, c'est mon moteur ! »*

## La recette de la semaine

### Oeufs brouillés à la tomates fraiche (recette de Christine)

**Ingrédients** (pour 4 personnes) : 6 oeufs, 4 tomates mures, 1 oignon, huile d'olive, herbes aromatiques de votre choix, sel & poivre



**Préparation** : Ebouillantez les tomates afin de pouvoir les éplucher puis de les couper en cubes, enlevez les graines et le jus.

Découpez l'oignon en fines rondelles et faites le revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez les tomates cubées et faites les réduire pour en faire une compotée. Ajoutez les herbes, sel et poivre.

Battez les oeufs en omelette avant de les ajouter à la compotée de tomates dans la poêle. Mélangez jusqu'à ce que cela soit bien cuit puis servez avec du pain grillé et/ou une salade verte.

## Nos rendez-vous de la semaine

C'est le week-end des **Forums des Associations**. Si vos amis, vos voisins, vos collègues vous envient chaque semaine votre beau panier de légumes, invitez-les à venir nous rencontrer :

**samedi 3 septembre** de 9 h à 17 h Espace Olympe de Gouges à **Saint Germain les Arpajon**,  
**dimanche 4 septembre** de 10 h à 18 h au Gymnase de la ferme des Prés à **Marcoussis**.



VILLE DE MARCOUSSIS

**FORUM 2016 DES ASSOCIATIONS** DIMANCHE 4 SEPTEMBRE 10H - 18H

Gymnase de la Ferme des Prés, rue Finot  
avec plus de 50 associations partenaires  
www.marcoussis.fr

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1 kg de courgettes, 1 kg de haricots verts, 400 g d'aubergines, 300 g de poivrons, 1 concombre, 1 kg de tomates rondes, 500 g de tomates cerises, 1 batavia verte ou rouge

**Petit panier** : 500 g de haricots verts, 300 g d'aubergines, 300 g de poivrons, 800 g de tomates rondes

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

