

Retour en images

Le mois de l'Economie Sociale et Solidaire s'achève et nous procéderons dès mercredi au décrochage des photos d'Olivia SINET qui ont été exposées tout au long de ce mois de novembre. Pas d'inquiétude si vous avez manqué cette exposition, Olivia nous communiquera les prochains lieux qui accueilleront ses photos.

Nous étions plus de 70 personnes à participer à la **soirée Chansons autour d'un buffet Solidaire** organisée le samedi 19 novembre et pour résumer, voici les quelques mots que nous a adressés Marie-France GRENECHE, présidente de la Maison Pour Tous de Marcoussis : « Samedi soir, c'était chaleureux, convivial avec un bon buffet. Un grand bravo aux chanteurs qui nous ont fait le plaisir d'interpréter de si belles chansons françaises, nous avons sincèrement passé une excellente soirée. Merci à vous et à toute l'équipe organisatrice. »



Merci aux chanteuses et chanteurs, aux musiciennes et musiciens, aux salariés de l'ESAT La Cardon pour ce si bon buffet, à la ville de Marcoussis pour son soutien, à toutes les bonnes volontés qui ont participé à la réalisation de cette soirée et à vous tous d'être venus si nombreux !

Et en clôture, mercredi 22 novembre, au cinéma Atmosphère de Marcoussis, la projection du court-métrage

« Des Hommes et des graines : regards croisés aux Potagers de Marcoussis » réalisé par Olivia SINET, salariée aux Potagers pendant 2 ans.



Vous pouvez **voir ce court-métrage** sur notre site internet (cliquez sur le lien ci-dessous) :

<http://www.lespotagersdemarcoussis.org/videos/>

et sur notre page Facebook !



COMMANDE et LIVRAISON de nos CONSERVES sur les points de dépôt

Vous avez **jusqu'à dimanche** pour nous retourner votre bon de commande et être livré(e) sur votre point de dépôt paniers habituel des conserves et/ou Agendas 2017 (votre commande sera dans un sac ou un carton indépendant à votre nom) : le **mercredi 07 décembre** (pour les dépôts de Draveil et Juvisy) et le **jeudi 08 décembre** pour tous les dépôts livrés habituellement ce jour là.

Pour commander, voir la Feuille de Chou de la semaine dernière n° 741 (en ligne sur notre site web) : dépêchez-vous, nos bonnes recettes locales et l'agenda du réseau Cocagne sont des **idées cadeaux originales et solidaires** pour les Fêtes de fin d'année !

La recette de la semaine

Crumble de céleri branche et poireaux



Ingrédients (pour 4 personnes) : 1 botte de céleri branche, 1 botte de poireaux, 1 carotte (pour la couleur), 1 filet d'huile d'olive, 1 gousse d'ail, un peu de beurre, 50 g de parmesan, 60 g de pain sec, 5 noix (vous pouvez remplacer ces 3 derniers ingrédients par de la chapelure).

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 180 °C (Th 6).

Cassez les noix et récupérez les cerneaux.

Epluchez et lavez les légumes, coupez-les en petits morceaux (y compris les feuilles de céleri) et faites-les cuire, avec un filet d'huile d'olive, pendant 15 minutes.

Ajoutez l'ail épluché et haché en fin de cuisson ainsi que la carotte lavée et râpée, sel et poivre. Mélangez et remplissez un plat à gratin.

Coupez le pain et le parmesan en morceaux et déposez-les dans un mixeur avec les noix, sel, poivre, ajoutez l'huile d'olive et mixez pour obtenir une pâte à crumble.

Recouvrez les légumes, ajoutez quelques noix de beurre et faites cuire 15 minutes pour que le crumble soit bien doré.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 botte de poireaux, 400 g de navets violets, 400 g de betteraves (rouges, roses ou jaunes) 1 botte de radis japonais, 1 botte de céleri branche, 2 petites salades batavia ou feuille de chêne

Petit panier : 1 botte de poireaux, 300 g de radis noir, 1 fenouil, 2 petites salades batavia ou feuille de chêne

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

Boutique ouverte : **mercredi 10 h-12 h30 et 15 h-18 h - jeudi 15 h-18h - vendredi 15 h-19h - samedi 10 h-12h30**

