

La vie aux Potagers



Claire JACQUOT, Chargée de Projets, notamment sur la champignonnière, en poste depuis novembre 2015, a quitté ses fonctions la semaine dernière. Nous la remercions chaleureusement pour toutes les actions qu'elle a menées et lui souhaitons une bonne continuation dans la réalisation de **ses nouveaux projets**.

Patricia M., salariée en insertion de la Conserverie, était passée Aide-encadrante auprès de Ludvine, Chargée de la production de la Conserverie, en janvier 2017. Forte d'une expérience dans le transport d'enfants en situation de handicap, elle a souhaité faire un stage d'immersion de 2 semaines à l'ESAT (Etablissement ou Service d'Aide par le Travail) **La Vie en Herbes** pour découvrir le métier de **monitrice d'atelier**. Essai réussi puisqu'elle vient d'être recrutée pour un **CDD de 6 mois** : à partir de la semaine prochaine, elle supervisera le conditionnement réalisé par les travailleurs de l'ESAT (*L'Ésat est une structure qui permet aux personnes en situation de handicap d'exercer une activité professionnelle tout en bénéficiant d'un soutien médico-social et éducatif dans un milieu protégé*).



Léna TOURNIER, en 3ème année de formation au métier d'Assistante de Service Social, a effectué un **stage de 6 mois** (en alternance avec son établissement scolaire) au sein de notre structure, qu'elle a terminé la semaine dernière. Nous lui souhaitons **une pleine réussite pour ces examens à venir**.

Retour en images sur le 5ème Atelier d'Entraide Culinaire



Animés par les bénévoles de la **Maison Pour Tous de Marcoussis**, ces ateliers sont très

appréciés par nos salariés : ils apprennent à cuisiner des



légumes de saison (et nous font également découvrir leurs



recettes) puis les plats préparés sont consommés sur place lors d'un repas parta-



gé entre bénévoles et salariés, toujours dans la bonne humeur ! Cette

semaine, variations sucrées et salées autour de la **blette** et de la **carotte**.



RAPPEL

L'ASSEMBLEE GENERALE DES POTAGERS

aura lieu ce **samedi 07 avril à 9 h.30**

et sera suivie d'un buffet participatif. Si vous ne pouvez venir, merci de nous envoyer votre **pouvoir** (par mail, en version scannée).

SUSPENSION ANNUELLE DE LA LIVRAISON DES PANIERS

Notre formule d'abonnement prévoit une suspension de la livraison de nos paniers pendant 4 semaines : il n'y aura donc **pas de paniers distribués en semaine 16, 17, 18 et 19** (de mi-avril à mi-mai).

C'est la période "creuse" pour les légumes : presque plus de légumes d'hiver et pas encore assez de légumes de printemps pour remplir nos paniers. Nos salariés vont donc travailler intensément dans nos parcelles pendant toute cette période pour démarrer la production printanière.

En fonction de vos points de dépôts, vous recevrez votre **dernier panier** : **le mercredi 11 avril ou le jeudi 12 avril** et, pour Marcoussis, **le vendredi 13 avril ou le samedi 14 avril**.

La **reprise de la distribution** des paniers aura lieu la **semaine 20** : **mercredi 16 mai, jeudi 17 mai** (pour les points de dépôt) et pour Marcoussis, **vendredi 18 mai et samedi 19 mai**.

Rappel : les prélèvements mensuels, calculés sur 12 mois, seront effectués fin avril et fin mai, comme tous les mois.

A NOTER : pendant cette césure, la boutique restera ouverte tous les **mercredis de 10 h à 12 h30** et de **15 h à 18 h**, les **jeudis de 15 h à 18 h**, les **vendredis de 15 h à 19 h** et **samedis de 10 h à 12 h30** ! Vous pourrez venir faire vos achats de légumes et fruits bio, pains, miels, oeufs extra-frais, bières locales, fromages, etc.

La recette de la semaine

Lasagnes poireaux et saumon



Ingrédients (pour 4 personnes) : 1 botte de poireaux, 400 g de saumon fumé (ou truite fumée), feuilles de lasagnes (environ 8), 250 ml de lait, 2 càs de farine, 25 g de beurre, 100 g de gruyère ou de parmesan

Préparation : Lavez et émincez les poireaux avant de les faire cuire à la vapeur ou à la casserole (en ajoutant un peu d'eau).

Pendant ce temps, réalisez une sauce béchamel (faites fondre le beurre à petit feu, ajoutez une cuillère de farine puis le lait). Remuez sans cesse jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Quand les poireaux sont cuits, passez au dressage : déposez une couche de poireaux (préalablement égouttés) dans le fond du plat puis une couche de sauce, recouvrez de quelques tranches de saumon fumé puis de feuilles de lasagnes sur la totalité de la surface. Recommencez l'étape poireaux/sauce/saumon et terminez par une couche de feuilles de lasagnes. Recouvrez du reste de sauce béchamel et du fromage.

Enfournez pendant 30 à 40 min à 160°C.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 500 g d'oignons*, 1 botte de poireaux, 1 botte de radis, 125 g de mâche, 1 salade Feuille de Chêne

Petit panier : 1 botte de blettes, 1 botte de poireaux, 1 botte de pourpier, 1 botte de ciboulette

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

*Pommes de terre et oignons proviennent d'un maraicher en agriculture Bio situé à Allainville-en-Beauce

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

