

Notre rendez-vous de la semaine

Jean-Denis MULLER, notre apiculteur, vous propose une **dégustation** de ses différents miels, à la boutique de la Ferme des Potagers, **vendredi 06 juillet** de 15 h à 19 h et **samedi 07 juillet** de 10 h à 12 h30.

Vous pourrez ainsi découvrir le **miel de printemps** (déjà en vente à la boutique) mais également le **miel d'acacia** (réputé pour son goût délicat et suave) et le **miel d'été** (sa couleur est plus ambré et son goût plus prononcé car les abeilles ont butiné les fleurs de châtaigniers).

Le miel d'acacia sera dorénavant en vente à la boutique au prix de **4.35 € le pot de 250 g**, **8.05 € le pot de 500 g** et le pot de 1 kg à **14.70 €** : les connaisseurs vous diront que c'est un excellent prix, **parlez-en autour de vous !**



Actualités



Ca y est... le soleil et la chaleur sont là ! Les écoliers ont entamé leur dernière semaine de classe... il commence à flotter dans l'air une douce odeur de **VACANCES !!!**

Mais avant de partir avez-vous bien pensé à nous communiquer vos dates de congés afin de faire annuler vos paniers ?

Rappel de la règle : les trois premiers paniers sont annulés (*comme prévu dans nos conditions générales : 45 paniers livrés sur 52 semaines*) et, à partir de la 4ème absence, vous bénéficiez de report de panier (2 paniers au lieu d'un à votre retour si **et seulement si** vous avez déjà eu 3 paniers d'annulés) ceci afin de rester sur les 52 semaines que compte une année. Un échéancier nous permet de savoir où vous en êtes de vos annulations donc pas d'inquiétude, on gère pour vous.

Idéalement, merci de nous communiquer vos demandes d'annulation **par mail** à l.gibou@pdm91.fr (une confirmation de la bonne prise en compte de votre demande vous est alors adressée en vous indiquant si vous êtes en phase d'annulation ou de report de panier). Pour une question d'organisation, **vous avez jusqu'au 25 juillet** pour nous faire part de vos absences (sur la période d'août) ensuite il sera trop tard, le mieux est donc de le faire dès à présent.

La boutique à la Ferme des Potagers sera ouverte tout l'été ! Y compris le **samedi 14 juillet** de 10 h à 12 h30 grâce à nos bénévoles.

Il n'y aura **pas de livraison le mercredi 15 août** (Férié), les paniers habituellement livrés le mercredi (Ollainville, Chatenay-Malabry et Draveil) **seront livrés le jeudi 16 août** aux horaires habituels.

Bonnes vacances à toutes et à tous !



ASSOCIATION SPORTIVE

En bref

Retour en image sur la remise des trophées, organisée le week-end dernier, au Golf de Forges-les-Bains.



Nous remercions l'Association Sportive du Golf de Forges-les-Bains, et tout particulièrement, Monique DEMONCEAUX, secrétaire général (à gauche sur la photo ci-dessus), qui cette année encore a choisi de remettre aux 14 premiers une corbeille de produits locaux en provenance de notre boutique à la ferme, communicant ainsi sur nos chantiers d'insertion, nos missions et nos valeurs. Merci à l'AS et bravo aux vainqueurs !



La recette de la semaine

Gratin de blettes et courgettes aux 2 fromages

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

1 boîte de blettes, 3 courgettes, 50 g de parmesan (ou de bleu d'auvergne si vous aimez les fromages forts), 30 g de gruyère, 20 cl de crème liquide, sel & poivre



Préparation : Préchauffez le four th. 6-7 (200°C).

Lavez les courgettes et découpez-les en rondelles puis lavez les blettes et découpez-les en petits morceaux (feuilles et côtes).

Faites bouillir de l'eau dans une casserole et mettez à cuire les morceaux de courgettes et de blettes (environ 20 minutes, les morceaux de courgettes et les côtes de blettes doivent être tendres).

Égouttez-les en fin de cuisson.

Dans un plat à gratin, versez les légumes égouttés et recouvrez de parmesan (ou de bleu d'auvergne)

Arrosez de crème puis, assaisonnez de sel et de poivre.

Recouvrez le dessus de gruyère.

Mettez à four chaud pendant 10 min, le fromage doit gratiner.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de courgettes, 500 g d'aubergines*, 1 concombre, 1 boîte de blettes, 500 g de tomates anciennes, 500 g de tomates cerise (variétés mélangées)

Petit panier : 800 g de courgettes, 1 concombre, 500 g de tomates rondes*, 125 g de groseilles

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

*Aubergines et tomates rondes proviennent de l'exploitation d'un maraicher en agriculture biologique

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



Ce projet est cofinancé par le Fonds social européen dans le cadre du programme opérationnel national « Emploi et Inclusion » 2014-2020