

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans

05 août 2020 - n° 909



A noter dans vos agendas



L'Assemblée Générale des Potagers aura lieu le **Samedi 19 septembre** à 9 h30

Initialement prévue en avril dernier, notre Assemblée Générale a dû être reportée en raison du confinement imposé pour stopper la propagation du Covid-19.

A quoi sert une Assemblée Générale ?

L'Assemblée Générale d'une association loi 1901 (à but non lucratif) permet aux membres du Conseil d'Administration d'**échanger** avec les adhérent(e)s autour des activités réalisées au cours de l'année écoulée, de **discuter** des projets de l'année suivante et de **valider** la partie financière.

L'ordre du jour est articulé autour des points suivants :

- présentation du **rapport moral**, du **rapport d'activité** et du **rapport financier** soumis à l'approbation des adhérent(e)s,
- présentation des **projets** et des directives pour leur mise en oeuvre,
- présentation du **bilan socioprofessionnel**,
- **élection** des membres du Conseil d'Administration dont la fonction est à renouveler et des nouveaux entrants.

Cette AG sera suivie d'un buffet participatif.

Plus d'information sur l'organisation de cette journée dans une prochaine Feuille de chou.

La recette de la semaine



Gaspacho :
4 recettes express
pour un été
frais !

Préparation : pour chaque recette, taillez tous vos ingrédients en morceaux, placez-les dans la cuve de votre mixeur/blender et mixez le tout jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez de l'eau si vous souhaitez obtenir un gazpacho plus liquide.

La recette classique : 4 tomates, 1 poivron rouge, 1 poivron vert, 1 concombre, 1 oignon, 1 petit piment doux, quelques feuilles de basilic, 1 quignon de pain, 1 gousse d'ail, 1 petit verre d'eau, 3 càs d'huile d'olive, 3 càs de vinaigre de Xérès, sel & poivre.

La recette méditerranéenne : 2 concombres, 1 courgette, 1 échalote, quelques feuilles de menthe, 1 gousse d'ail, 1 petit verre d'eau, 3 càs d'huile d'olive, 3 càs de vinaigre de Xérès, sel & poivre, 100 g de fromage de chèvre ou fêta.

La recette fraîcheur : 1 melon, 2 poivrons jaunes, quelques brins de ciboulette, 1 échalote, 1 petit verre d'eau, 3 càs d'huile d'olive - 3 càs de vinaigre de Xérès, quelques graines de courge (pour la déco).

La recette fruitée : 1/2 pastèque, 1 poivron rouge, 2 tomates, quelques brins de coriandre, 1/2 oignon rouge, 1 petit verre d'eau, 3 càs d'huile d'olive, 3 càs de vinaigre de Xérès, 2 cm de gingembre, 1 yaourt nature.

Dans votre panier cette semaine

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 700 g de poivrons, 500 g d'aubergines, 1 concombre, 1 kg de tomates, 500 g de tomates cerise, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 1 kg de courgettes, 500 g d'aubergines, 500 g de poivrons, 1 kg de tomates, 1 botte de ciboulette

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

Boutique ouverte : mercredi et jeudi 10 h-12 h30 et 14 h-18 h - vendredi 10 h-12 h30 et 14 h-19h - samedi 10 h-12h30

