

Nos rendez-vous de la semaine

Ca y est, c'est la rentrée ! Et c'est ce week-end qu'auront lieu un peu partout les **forums des associations**.

Un rendez-vous annuel incontournable qui permet de découvrir toutes les activités que l'on peut pratiquer et **d'aller à la rencontre des bénévoles des associations sportives, éducatives, culturelles, solidaires...**

Marcoussis est un village pour de multiples raisons, sa géographie, ses coteaux, sa vallée, ses champs et ses forêts mais aussi car **l'activité associative** y est très importante et crée du **lien social**... et comme on aime bien y faire la fête, voilà pourquoi en 2022, pour la **2e édition de la Fête du Village**, un focus est fait sur les associations qui y tiendront forum.



Ce **samedi 3 septembre**, plus d'une cinquantaine d'associations seront présentes dans le **parc des Célestins** de **11 h à 17 h30**.

Certaines d'entre elles proposeront des **démonstrations ou initiations** comme les Amis des écuries de la Futaie, les associations de club de judo, karaté, tai-chi, tennis ou gym... et aussi des **animations** : mini trial électrique, initiation aux fondamentaux de la maintenance de son vélo...

Il y aura également des **jeux gratuits** pour les plus petits et les plus grands : structures gonflables, jeux

d'adresse, trampolines et parcours d'agilité...



Vous trouverez également sur place des **espaces de restauration** et de **vente de produits locaux**.

La **Ferme des Potagers** et **Artisans du Monde** y auront un **stand (n° 28 et 29)** : c'est le moment de venir nous rencontrer mais aussi de nous adresser vos familles, amis, voisins à qui vous avez sans doute déjà parlé des bons paniers de légumes que vous dégustez chaque semaine et surtout de notre chantier d'insertion professionnelle que vous soutenez par votre adhésion.

A 18 h, une représentation de cirque et à partir de 20 h 30 un concert - bal (gratuits, ouvert à tous).

Si vous ne pouvez venir à Marcoussis et que vous souhaitez venir à la rencontre de nos bénévoles, nous serons présents dans d'autres villes.



Et notamment aux **Ulis** où nous avons un point de dépôt de nos paniers de légumes à la Maison Pour Tous des Amonts, située rue de Vendée, ce **samedi 3 septembre** de **9 h30 à 17 h** au **stade JM Salinier**.



Au Programme de cette journée : stands, démonstrations et initiations sportives, concerts et spectacles, remise des Prix des Balcons et Jardins Fleuris, tirage au sort du Conseil Citoyen.

Mais aussi à **Saint-Germain-les-**

Arpajon où nous avons un point de dépôt de nos paniers chez un particulier (merci Philippe !), situé route d'Aulnay, ce **samedi 3 septembre** de **9 h à 17 h** à **l'Espace Olympe de Gougues**.

Vous y retrouverez les associations sportives, culturelles, de loisirs, de solidarité mais également un stand des conseils de quartiers, un stand ECOGERMinois et bien d'autres surprises.



Programmes complets sur le site internet de Marcoussis, Les Ulis et Saint-Germain-les-Arpajon.

La recette de la semaine

Courgettes et pommes sautées



Ingrédients pour 4 pers. : 2 belles courgettes, 2 à 3 pommes, 2 càs de curry, 1 càs de paprika, Tabasco, sauce soja salée, 3 càs d'huile de tournesol

Préparation : Lavez, coupez et épépinez les courgettes et les pommes (ôtez la peau si elle est très épaisse) en petits cubes pour que la cuisson soit plus rapide.

Dans le fond du wok ou de votre sauteuse, faites chauffer 3 càs d'huile. Ajoutez le paprika et le curry, mélangez bien.

Faites revenir les pommes dans le mélange d'huile à feu vif quelques min. puis ajoutez les courgettes et continuez la cuisson une dizaine de min en mélangeant régulièrement.

Quand les pommes et les courgettes commencent à être cuites, baissez le feu, couvrez et laissez cuire 15 à 20 min en remuant de temps en temps.

Ajoutez le tabasco et la sauce soja salée selon votre goût puis arrêtez la cuisson quand les pommes et les courgettes sont bien fondantes.

Servez avec une grillade ou une semoule de blé par exemple.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de courgettes, 1 kg de pommes rustiques*, 1 chou de pontoise, 1 concombre, 500 g de poivrons, 1 botte de blette, 1 kg de tomates

Petit panier : 800 g de courgettes, 500 g de pommes rustiques*, 500 d'oignons, 1 kg de tomates

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

*Ces pommes bio proviennent de l'allée Royale, à Melun Sénart, gérée par l'AEV (Agende des Espaces Verts)

Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi 10 h - 18 h - vendredi 10 h - 19 h - samedi 9 h30 - 13h

Retrait des Paniers à la Ferme :

vendredi 12 h - 19 h - samedi 10 h - 12 h30

