

# La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS  
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



## Nouveaux points de dépôt de nos paniers bio, locaux et solidaires !

### De nouveaux lieux pour être toujours plus proche de vous !

Si la Ferme des Potagers de Marcoussis reste notre point central, notre **site de production alimentaire biologique** (légumes, fruits et conserves bio) garant d'**emplois non délocalisables** pour nos salariés en insertion, nous essayons d'aller au devant de vous, qui ne pouvez venir jusqu'à nous, grâce à 18 points de dépôt de nos paniers dans un rayon d'une vingtaine de kms maximum autour de Marcoussis. Certains nous ouvrent leurs portes **depuis plus de 10 ans** et nous profitons de cette occasion pour remercier **Joffrey** de

La Part des Anges à Bures-sur-Yvette, **Julie** à Draveil, **Philippe** à Saint-Germain-les-Arpajon et **Sabrina** à Palaiseau pour leur **soutien indéfectible** à notre chantier d'insertion, mille mercis à vous !

Et nous avons le plaisir d'inaugurer en cette rentrée l'ouverture de 3 nouveaux points de dépôt aux Ulis, à Massy et à Orsay.

A l'**ESAT Mosaïc Services**, un restaurant-cafétéria, situé 2 avenue d'Amazonie dans la **zone d'activités de Courtaboeuf aux Ulis**. Chaque jour de la semaine, le chef de cuisine et 3 cuisiniers forment 20 **travailleurs en situation de handicap** aux métiers de la restauration et au service en table. Cet établissement est ouvert à tous : salariés d'entreprises voisines, particuliers, etc.

Nos paniers y sont livrés tous les **jeudis**, sur de petites tables situées à gauche en entrant, et peuvent être récupérés sur le temps du déjeuner de **12 h à 14 h**. En cas d'oubli, les paniers sont encore là le **vendredi** !

Afin de ne pas trop solliciter les salariés de l'ESAT, ce point de dépôt est en autogestion : il suffit de consulter la liste des noms et de prendre son panier. On peut donc venir déjeuner ou non (mais ce serait dommage de ne pas goûter leur cuisine :)







A **Massy**, c'est Guillaume et son équipe qui nous ouvre les portes de la salle d'escalade de blocs, **ARKOSE** située au **4 rue Galvani**. Nos paniers y sont livrés les **mercredis** et peuvent être récupérés de **14 h à 23 h30** ! En cas d'oubli, ils sont encore sur place le lendemain. Il suffit de vous présenter au bar, de donner votre nom et votre panier vous sera remis (ça marche aussi si vous envoyez quelqu'un le chercher pour vous). C'est vraiment un lieu à découvrir où se croisent des grimpeurs de tous niveaux mais on peut simplement y déjeuner, boire un verre, écouter des concerts,... Retrouvez-nous là-bas sur notre stand ce **mercredi 20 septembre de 15 h à 21 h** !



A **Orsay**, nous ne livrerons plus à l'agence MAIF qui accueillait nos paniers depuis septembre 2020. En raison d'une modification de leur règlement intérieur, ils ne peuvent plus proposer d'activités à des non sociétaires dans leurs locaux.

C'est donc désormais à la **MJC Jacques Tati**, située **14 bis avenue Saint-Laurent** que nos paniers seront livrés à partir du **jeudi 5 octobre**.



Les paniers seront déposés à l'accueil de la MJC et récupérables de **11 h à 19 h** (18 h pendant les vacances scolaires). En cas d'oubli, ils seront encore sur place le vendredi mais pas au-delà.

Nous sommes très heureux de ce partenariat basé sur les mêmes valeurs de partage et de solidarité !



## La recette de la semaine

### GRATIN DE RAVIOLES AUX COURGETTES

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Lavez et râpez **800 g de courgettes** auxquelles vous ajoutez **40 cl de crème liquide**, sel & poivre, **1 pincée de noix de muscade** (ou 1 pincée d'herbes de provence ou 1 pincée de curcuma en fonction de ce que vous aimez et avez dans vos placard) et **60 g de comté ou parmesan râpé** : mélangez.

Disposez dans le fond d'un plat à gratin beurré **2 à 3 plaques de ravioles du Dauphiné** (en fonction de la taille du plat). Recouvrez et étalez la moitié de la préparation des courgettes. Recouvrez à nouveau de **2 à 3 plaques de ravioles** puis étalez le reste des courgettes et couvrez avec **2 à 3 plaques de ravioles**. Versez **10 cl de crème** et parsemez **60 g de comté ou de parmesan**.

Mettez au four environ 30 min, le dessus du gratin doit être doré.

Servez chaud avec une salade verte.

### Composition des paniers

**Grand Panier** : 1 kg de courgettes, 1 chou lisse, 1 fenouil, 500 g d'aubergines, 1 kg de tomates, 500 g de tomates cerise, 1 salade, 1 botte de persil/ciboulette

**Petit Panier** : 1 kg de courgettes, 500 g d'oignons, 250 g de tomates cerise, 1 salade, 1 botte de persil/ciboulette



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

Retrait des paniers à la Ferme : vendredi de 12 h à 19 h - samedi de 10 h à 12 h30

